

# REDMOND

Multicooker RMC-M4510E



User manual

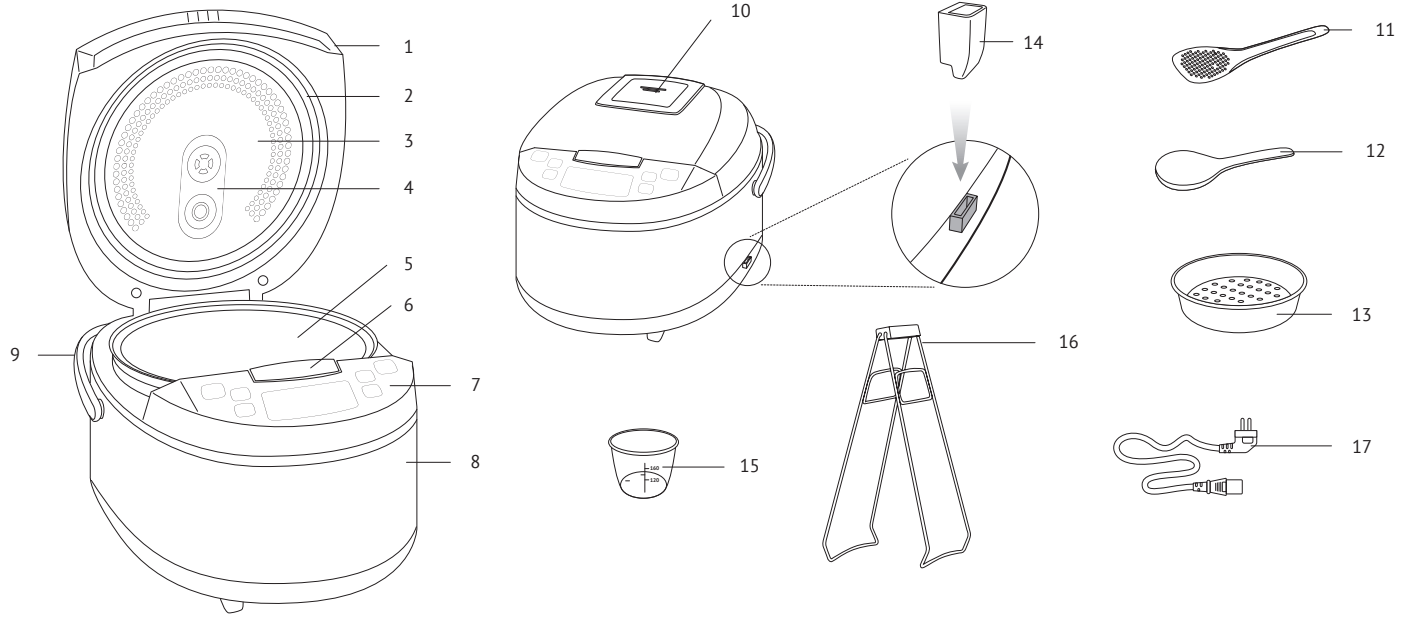
GBR	5	HRV	127
FRA	13	CZE	136
DEU	23	SVK	145
ITA	33	SVN	154
ESP	42	POL	163
PRT	52	LTU	173
DNK	61	LVA	182
NOR	70	EST	191
SWE	79	SRB	200
FIN	88	GRC	209
ROU	97	RUS	220
HUN	107	UKR	230
BGR	116		

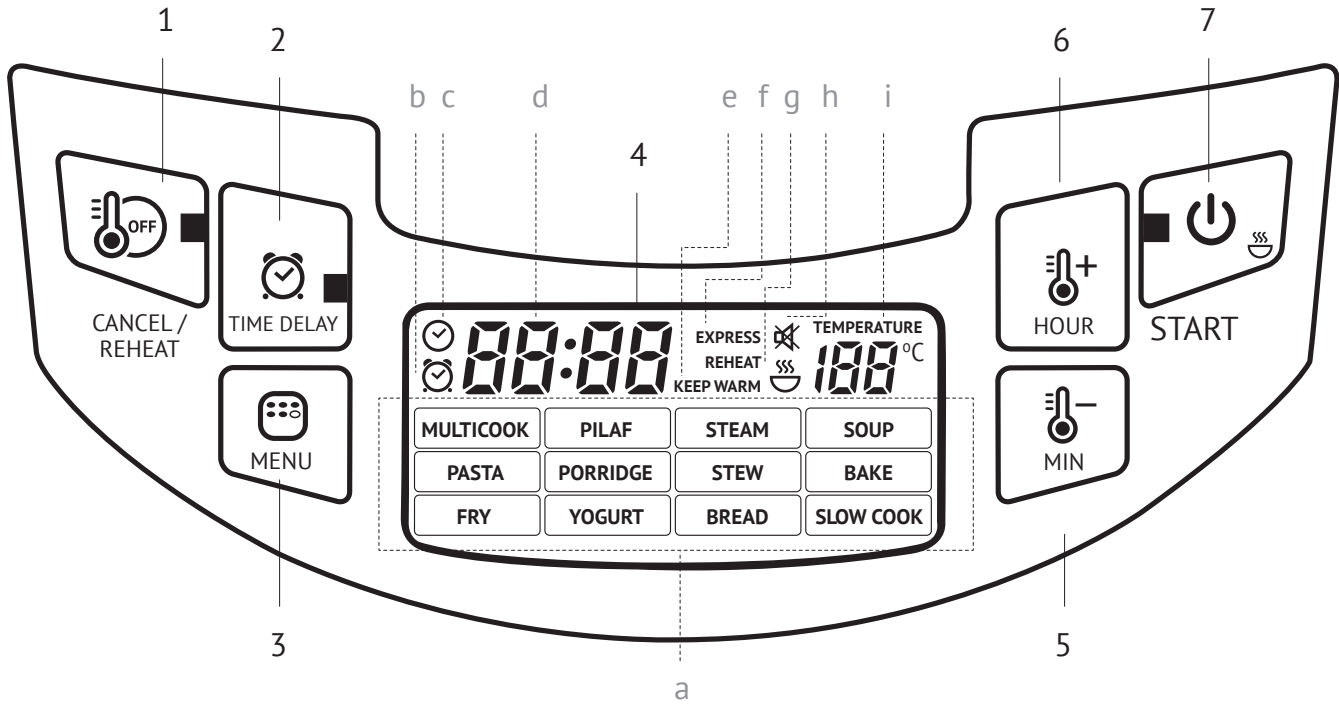
Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®


Производител: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензия REDMOND®

Виробник: "Пауэр Пойнт Инк. Лимитед" № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футян, Шеньжень, Китай 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, ЦЧ Европа, стр.3. Тел: 02/4284111, www.asbis.bg **CZ:** Dovezce: ASBIS CZ spol. s ro Obchodní 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 21 537 1099, www.asbis.ro **SK:** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol.s ro., 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.; Slavonska 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





 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 is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to the rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or another accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of an electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or an insect from getting into the device. Doing so may result in a serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- **STOP** *DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!*
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- Any modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.
- **STOP** *CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.*

**Technical specifications**

Model.....	RMC-M4510E
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 l
Bowl coating.....	non-stick Daikin®
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Overall dimensions.....	242 × 283 × 271 mm
Net weight.....	3,55 kg

**Programmes**

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

**Functions**

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

**Package includes**

Multicooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steaming basket.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Bowl tongs.....	1 pc.
Recipe book.....	1 pc.
Spoon/paddle holder.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

**Multicooker parts** (scheme A1, p. 3)

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

**Control panel** (scheme A2, p. 4)

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

**Display** (scheme A2, p. 4)

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

**I. PRIOR TO FIRST USE**

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

- ⚠ *Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing.*
- ⚠ *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".

*Do not operate the appliance without the bowl or an empty bowl – in case of an accidental start of the cooking program it will lead to critical overheating of the appliance or will damaging the non-stick coating. Before frying pour an amount of vegetable or sunflower oil in the bowl.*

- ⚠ **ATTENTION!** *It is forbidden to lift the device by the handles of the bowl.*

**II. MULTICOOKER OPERATION**

**To adjust the current time**

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

**Disabled audible signals**

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

### To adjust cooking time

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

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

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

### "Time Delay"

"Time Delay" function allows adjusting the time by which the dish will be ready (including the programme time). Maximum time of delay is 24 hours. Default time of delay comprises the programme time and the time required to enter the operational parameters (if provided by the factory settings of the programme). A programme can be delayed by 1 minute increments. To adjust the time of delay after selecting of an automatic programme press "Time Delay" button. To increase the hour value press "Hour/+ " button. To adjust the minute value press "Min/- " button. The hour value changes irrespective of the minute value. After the maximum value is reached the adjustment starts again. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

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

### "Keep Warm"

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

### "Keep Warm" disabled in advance

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

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

### Reheat

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

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

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

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

### "MASTERCHEF LITE"

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

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

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

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

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

### To adjust cooking temperature:

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

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

### To adjust cooking time:

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

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

### Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

- ⚠️** NOTE! If you use the device to boil water (for example, when cooking foods), it is PROHIBITED to set the cooking temperature above 100°C. It can lead to overheating and failure. For the same reason it is PROHIBITED to use programs "FRY", "BREAD", "BAKE" for water boiling.

1. Prepare (measure) the ingredients.
2. Fill the multicooker bowl with ingredients according to the cooking programme and position it inside the appliance. Ensure that all ingredients are evenly spread below the maximum fill mark on the inside of the bowl. Ensure that it has full contact with the heating element.
3. Close the main lid until it clicks into place. Plug in the appliance.

- ⚠️** ATTENTION! If you cook at high temperatures with much vegetable oil, always leave the device lid open.

4. Use "Menu" button to resume from standby mode. Use "Hour/+ " and "Min/- " buttons to select a programme (the corresponding programme indicator will be flashing). Press "Menu" button again to confirm the programme selection.

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

NOTE! If you cook at high temperatures with a large amount of vegetable oil, always leave the appliance lid open.

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

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

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

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

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

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

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

### "MULTICOOK" Programme

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

**i** If the cooking temperature does not exceed 80°C, "Keep Warm" function will be disabled without possibility of manual switching. Default cooking time of the programme is 30 minutes; default temperature is 100°C. The temperature can be manually adjusted between 35 and 170°C in 5°C increments, the time between 2 minutes and 15 hours in 1 minute increments.

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

**STOP** If you use the "MULTICOOK" program for boiling the water (for example, when cooking products), it is FORBIDDEN to set the cooking temperature above 100°C.

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

### "PILAF" Programme

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

### "STEAM" Programme

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

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

**i** An audible signal will be heard after water comes to a boil and sufficient amount of steam is generated in the bowl. The programme time will start to count down.

In case you don't use automatic time settings in this programme refer to the table "Recommended Steaming Time for Different Meals".

### "SOUP" Programme

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

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

### "PASTA" Programme

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

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

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

### "PORRIDGE" Programme

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

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

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

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

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

### "STEW" Programme

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

### "BAKE" Programme

The programme is recommended for baking cakes, puddings, pies from puff and yeast pastry dough. Default cooking time of the programme is 50 minutes. The time can be manually adjusted between 20 minutes and 4 hours in 10 minute increments.

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

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

### "FRY" Programme

The programme is recommended for frying vegetables, meat, fish, poultry and multicomponent fried dishes. Default cooking time of the programme is 15 minutes. The time can be manually adjusted between 5 minutes and 1 hour in 1 minute increments. "Time Delay" function is not applicable for the programme.

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

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

### "YOGURT" Programme

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

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

### "BREAD" Programme

The programme is recommended for making different types of wheat flour bread with rye flour addition. The programme provides complete cooking cycle from dough proofing to baking. Default cooking time of the programme is 3 hours. The time



can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute increments. The maximum operating time of the "Keep Warm" function is limited to three hours. "Time Delay" function is not recommended for this programme, as it can affect the quality of baking.

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

- i** Ensure that the ingredients take no more than half of the useful volume of the bowl.
- If time is set to less than 1 hour the baking process will begin after pressing "Start" button.
- To bake bread evenly flip it over after the signal is heard.
- ATTENTION!** Use kitchen gloves to remove the bread from the appliance.
- Do not open the lid during dough proofing! Product quality depends on it.

### "SLOW COOK" Programme

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

### "EXPRESS" Programme

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

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

## III. ADDITIONAL FEATURES

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

## IV. CLEANING AND MAINTENANCE

### General Guidelines

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

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

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

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

### To Clean the Housing

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

### To Clean the Bowl

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

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

### To Clean Inner Lid

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

### To Clean Removable Steam Valve

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

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

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

### To Remove Condensate

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

### To Clean Cooking Chamber

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

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

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

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

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

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.

## V. COOKING TIPS

### Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

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

#### THE DISH IS UNDERCOOKED

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

#### LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

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

#### THE DISH 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 multicooker with the closed lid for too long	We recommend that you take the baked product out of the bowl right after the baking cycle is over or leave it on "Keep Warm" mode for a short period of time only

**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	
Wrong recipe	

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

**Table of Default Settings**

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
MULTICOOK	Adjust cooking time and temperature to cook any dish of your choice	00:30	2 min – 15 h / 1 min If temperature is higher than 130°C: 2 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Cook meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Steam meat, fish, vegetables, poultry, and other foods	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Cook different types of soups and broths	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cook different types of pasta, sausages, ravioli and other convenience foods	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Cook porridges with milk	00:25	5 min – 1 h 30 min / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Make meat, fish, vegetable, side and multicomponent dishes stews	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Bake cakes, biscuits, puddings and pies from puff pastry dough and yeast dough	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Cook fried meat, fish, vegetable and multicomponent dishes	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Cook different types of yogurt	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Make bread from rye and wheat flour (including dough proofing stage)	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cook baked milk, canned meat, fore shank, meat jelly and aspic	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
EXPRESS	Quick cook rice, fluffy water porridge	Automatic shut-off after complete boiling of water				

**Recommended steaming time**

	Foods	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs/cutlets	500	800	25/40
5	Fish (fillet)	300	800	15
6	Seafood mix (frozen)	300	800	5
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** Please note that these are only approximate guidelines. Steaming times may vary, depending on the quality of foods and your personal preferences.

**Recommended Temperature for "MULTICOOK"**

Temperature, °C	Recommendations for use
35°C	Dough proofing, cooking vinegar
40°C	Make yogurts
45°C	Starter
50°C	Fermentation
55°C	Make fondant
60°C	Make green tea and baby food
65°C	Cook vacuum sealed meat
70°C	Make punch
75°C	Make white tea, pasteurize liquids

Temperature, °C	Recommendations for use
80°C	Make mulled wine
85°C	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times
90°C	Make red tea
95°C	Make oatmeal
100°C	Make jams and meringues
105°C	Make meat jelly
110°C	Sterilize tableware
115°C	Make sugar syrup
120°C	Make fore shank
125°C	Stew meat
130°C	Make pudding
135°C	Brown cooked foods
140°C	Smoke foods
145°C	Bake vegetables and fish in foil
150°C	Bake meat in foil
155°C	Fry fermented goods
160°C	Fry poultry
165°C	Fry steaks
170°C	Deep fry

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

## VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

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

### RAM-FB1 – deep fry basket

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

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

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

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

Capacity – 5 liters.

### RB-CS00 – bowl with nonstick ceramic coating

Capacity – 5 liters.

### RB-CS05 – bowl with Ceralon® (Switzerland) nonstick ceramic coating

Capacity – 5 liters.

### RB-S500 – stainless steel bowl

Capacity – 5 liters.

## VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
Error message is displayed on the screen: E1 – E4	System failure, possible control board or heating element	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance failure
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
The meal is taking too long to cook	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization.
	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
The steam comes off from under the lid during cooking process	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let it cool down. Clean the heating element.
	The bowl is improperly installed into the housing	Install the bowl properly
	The tightness of connection between the bowl and inner lid is broken.	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.

**i** In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.



### 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 le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.
- Le présent appareil électrique est un dispositif multifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des appartements, résidences secondaires ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

 **ATTENTION!** Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afijn

*d' éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retirez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.
-  *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*
- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement - cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.
-  *IL EST INTERDIT de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!*
- 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.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

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

**Caractéristiques techniques**

Modèle.....	RMC-4510E
Puissance.....	860-1000 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	5 l
Revêtement de la cuve.....	antiadhésif Daikin®
Ecran.....	LED
Soupape vapeur.....	amovible
Couvercle intérieur.....	amovible
Dimensions.....	242 × 285 × 271 mm
Poids net.....	3,55 kg

**Programmes**

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. MULTICOOK              | 8. BAKE (CUISSON)       |
| 2. PILAF (PILAFF)         | 9. FRY (FRIRE)          |
| 3. STEAM (VAPEUR)         | 10. YOGURT (YAOURT)     |
| 4. SOUP (SOUPE)           | 11. BREAD (PAIN)        |
| 5. PASTA (PÂTES)          | 12. SLOW COOK (MIJOTER) |
| 6. PORRIDGE (RIZ AU LAIT) | 13. EXPRESS             |
| 7. STEW (BRAISER)         |                         |

**Fonctions**

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

**Lot**

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

Le fabricant a le droit d'apporter des modifications au design, au lot, ainsi qu'aux caractéristiques techniques de l'appareil lors du développement de sa production sans avis complémentaires relatifs à ces modifications. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

**Composition du multicuiseur A1**

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Couvercle de l'appareil              | 6. Bouton d'ouverture du couvercle |
| 2. Bague d'étanchéité                   | 7. Panneau de commande avec écran  |
| 3. Couvercle intérieur amovible         | 8. Socle                           |
| 4. Fente pour l'évacuation de la vapeur | 9. Poignée pour le déplacement     |
| 5. Cuve                                 | 10. Soupape vapeur amovible        |

- |                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| 11. Spatule                     | 15. Verre mesureur         |
| 12. Louche                      | 16. Pincettes pour la cuve |
| 13. Panier pour cuisson vapeur  | 17. Cordon électrique      |
| 14. Support pour louche/spatule |                            |

### Panneau de commande A2


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

### Éléments de l'écran A2

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

## I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

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

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

*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.*

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

*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.*

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

## II. UTILISATION DU MULTICUISEUR

### Réglage de l'horloge

Branchez l'appareil au réseau électrique. Faites un appui long sur la touche « Hour/+ » ou « Min/- ». L'indicateur de l'heure commence à clignoter à l'écran. Pour régler les heures appuyez sur la touche « Hour/+ », et pour les minutes sur la touche

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


### Désactivation des signaux sonores

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

### Réglage du temps de cuisson

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

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


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

### Départ différé de programme

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

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

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

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

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

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

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

### Désactivation anticipée du réchauffage automatique

L'activation du réchauffage automatique à l'issue du programme de cuisson n'est pas toujours souhaitable. C'est la raison pour laquelle le multicuiseur REDMOND RMC-M4510E propose la possibilité la désactiver à l'avance pendant le fonctionnement

du « Départ différé » ou pendant le fonctionnement d'un programme principal de cuisson. Pour cela, lors du fonctionnement du programme, appuyez sur la touche « Start ». Pour réactiver le réchauffage automatique, appuyez de nouveau sur la touche « Start ».

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

### Réchauffage des plats

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

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

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

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

### FONCTION « MASTERCHIEF LITE »

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

Vous pourrez toujours régler un programme de votre choix afin qu'il réponde précisément à vos attentes. Vous préparez une soupe ? Le riz au lait « déborde » ? Les légumes vapeurs cuisent trop longtemps ? Changez la température ou le temps de cuisson sans interrompre le programme, comme si vous cuisiez sur une cuisinière traditionnelle.

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

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

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

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

Pour modifier la température de cuisson :

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

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

Pour modifier le temps de cuisson :

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

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

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

**!** 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 « FRY », « BREAD », « BAKE » pour faire bouillir de l'eau.

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

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

4. Pour sortir du régime de veille appuyez sur la touche « Menu ». Sélectionnez le programme de cuisson nécessaire à l'aide des touches « Hour/+ » et « Min/- » (l'indicateur du programme correspondant clignotera à l'écran). Confirmez le choix du programme en appuyant de nouveau sur la touche « Menu ».

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

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

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

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

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

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

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



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

### Programme « MULTICOOK »

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

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

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

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

**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.*

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

### Programme « PILAF »

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

### Programme « STEAM »

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

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

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

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

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

### Programme « SOUP »

Ce programme est conçu pour la préparation de soupes garnies, de légumes, froides à la viande, poisson, volaille ou légumes. Le temps de cuisson du programme défini par défaut est de 40 minutes. La gamme de réglage manuel du temps possible est de 20 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

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

### Programme « PASTA »

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

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

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

### Programme « PORRIDGE »

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

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

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

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

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

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

### Programme « STEW »

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

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

### Programme « BAKE »

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

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

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

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

### Programme « FRY »

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

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

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

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

**Programme « YOGURT »**

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

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

**Programme « BREAD »**

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

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

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

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

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

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

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

Nouveaux pas le couvercle du Multicuseur durant le cycle d'étuvage de la pâte! Cela peut influencer sur la qualité de la pâte.

**Programme « SLOW COOK »**


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

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

**Programme « EXPRESS »**

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

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

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

**III. POSSIBILITES SUPPLEMENTAIRES**

- Fermentation de la pâte
- Préparation de fondue
- Cuisson par friture
- Préparation de caillebotte, du fromage

- Préparation d'alimentation pour enfant
- Stérilisation de la vaisselle
- Pasteurisation d'aliments liquides

**IV. ENTRETIEN DE L'APPAREIL**

**Règles et recommandations générales**

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

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

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

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

**Nettoyage du socle**

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

**Nettoyage de la cuve**

- Vous pouvez aussi bien laver la cuve à la main avec une éponge douce et du liquide vaisselle comme en machine à laver (en se référant aux recommandations du fabricant).
- Si la cuve est très sale, versez-y de l'eau chaude et laissez reposer quelques temps, après quoi procédez au nettoyage.
- Essayez impérativement toutes traces d'eau sur la paroi externe de la cuve avant de la placer dans le socle du multicuseur.

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

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

**Nettoyage du couvercle intérieur en aluminium**

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

### Nettoyage de la soupape vapeur amovible

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

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

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

### Élimination de la condensation

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

### Nettoyage de la chambre de cuisson

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

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

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

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

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

## V. CONSEILS DE CUISSON

### Erreurs admises pendant la cuisson et remèdes

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

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

Raisons éventuelles du problème	Solutions possibles
Vous avez oublié de fermer le couvercle de l'appareil ou bien l'avez mal fermé, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée.	Ne soulevez pas le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson sans besoin. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sûr que rien ne gêne la bonne fermeture de couvercle de l'appareil, que l'élastique d'étanchement du couvercle interne n'a pas été déformée.
La cuve et le conducteur chauffant se contactent mal, ce qui avait entraîné la température de cuisson insuffisamment élevée.	Il faut que la cuve soit posée dans le boîtier de l'appareil d'une manière régulière, en touchant étroitement le fond du disque chauffant. Soyez persuadé que la chambre de travail de multicuiseur ne possède aucun objet étranger. N'admettez pas d'encrassements du disque chauffant.

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

#### PRODUIT TROP CUIT

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

#### PRODUIT S'EVAPORE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.	La qualité et les caractéristiques du lait dépendent du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons de n'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec la teneur de graisse jusqu'à 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin.
---	--

Les ingrédients ont été traité d'une manière irrégulière ( mal lavés et c. ). Les proportions des ingrédients ne sont pas respectés, le type du produit est mal choisi.	Choisissez la recette déjà connue ( adaptée pour ce modèle d'appareil ). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives. Gruaux en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.
---	--

**PLAT BRULE**

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

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

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

**VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE**

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

**VIENNOISERIE N'EST PAS LEVEE**

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

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

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

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

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

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

Température de service, °C	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
35	Levée de pate, préparation de vinaigre
40	Préparation des yaourts
45	Levain
50	Fermentation
55	Préparation de la sucrerie fondante
60	Préparation du thé vert , des aliments pour bébé
65	Cuisson de viande sous vide

Température de service, °C	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
70	Préparation de punch
75	Pasteurisation, préparation du thé blanc
80	Préparation du vin chaud
85	Préparation du fromage blanc, soit des plats demandant un long temps de cuisson
90	Préparation du thé rouge
95	Préparation des bouillies à base de lait
100	Préparation de meringues ou des confitures
105	Préparation de galantine
110	Stérilisation
115	Préparation des sirops à sucre
120	Préparation des jarrets
125	Préparation de la viande à l'étouffée
130	Préparation du gratin
135	Étuvage de plats cuisinés jusqu'à l'apparition de la peau croustillante
140	Fumage
145	Roti de légumes et de poissons habillé de papier aluminium
150	Roti de viande habillé de papier aluminium
155	Friture des produits en pâte avec levure
160	Friture de volailles
165	Friture de steaks
170	Préparation de pommes frites, de nuggets de poulets

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

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

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/pas d'écart	Retardateur	Atteinte des paramètres de fonctionnement	Réchauffement automatique
MULTICOOK	Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de la température et du temps de cuisson	00:30	2 min – 15 Hour / 1 min Si la température est supérieure à 130°C: 2 min – 2 heures / 1 min	✓	✓	✓

Programme	Recommandations d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Éventail du temps de cuisson/pas d'écart	Retardateur	Atteinte des paramètres de fonctionnement	Réchauffement automatique
PILAF	Préparation de la paella de toutes sortes	00:35	10 min – 2 heures / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Cuisson à vapeur des viandes, poissons, légumes, ravigoles et des plats diététiques et végétariens	00:30	10 min – 2 heures / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Préparation des soupes (borchtch, potage aux concombres salés etc.	00:40	20 min – 8 heures / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes	00:08	2 min – 1 heure / 1 min		✓	
PORRIDGE	Préparation de bouillie à base de lait	00:25	5 min – 1.5 heure / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Cuisson à l'étouffée des légumes, viandes, poissons,	1:00	20 min – 12 heures / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson au four des cakes, biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en feuilleté	00:50	20 min – 4 heures / 10 min	✓		✓
FRY	Rotis des légumes, viandes, poissons	00:15	5 min – 1 heure / 1 min		✓	✓
YOGURT	Préparation des yaourts divers	8:00	30 min – 12 heures / 30 min	✓		
BREAD	Cuisson de pain	3:00	10 min – 6 heures / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cuisson lente des légumes, viandes, poissons	3:00	5 min – 12 heures / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Préparation rapide de riz, des bouillies friables en gruaux					

Arrêt automatique après ébullition de l'eau

## VI. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

(vendus séparément)

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

**RAM-FB1 : panier pour la friture**

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

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

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

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

Contenance : 5 litres

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

Contenance : 5 litres

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

Contenance : 5 litres

**RB-S500 : cuve en acier inoxydable**

Contenance : 5 litres

**VII. ANOMALIES POSSIBLES ET RESOLUTIONS**

Anomalie	Causes possibles	Moyens de résolution
Message d'erreur à l'écran : E1 - E4	Système d'erreur, possibilité d'endommagement du panneau de commande ou de l'élément chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Fermez fermement le couvercle, rebranchez l'appareil de nouveau au réseau électrique
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon électrique n'est pas raccordé à l'appareil et (ou) à une prise électrique	Assurez-vous que le cordon électrique amovible est raccordé à la prise correspondante de l'appareil et branché à une prise de courant
	Prise électrique défectueuse	Branchez l'appareil à une prise électrique non défectueuse
	Pas de courant sur le réseau électrique	Vérifiez la présence de courant dans le réseau électrique. S'il n'y en a pas, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
La cuisson d'un plat est trop longue	Coupeure d'alimentation électrique du réseau (niveau de tension instable ou inférieur à la norme)	Vérifiez la présence d'une tension stable du réseau électrique. Si elle est instable ou inférieure à la norme, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
	Un corps étranger ou des éléments (déchet, grauu, 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. Nettoyer la plaque chauffante.

Anomalie	Causes possibles	Moyens de résolution	
Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle	Défaut d'étanchéité entre la cuve et le couvercle intérieur du multicuiseur	La cuve n'est pas droite dans le socle de l'appareil  Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement ou un corps étranger se trouve sous le couvercle	Placez la cuve droite, sans biais  Vérifiez s'il n'y a pas un corps étranger (déchet, grauu, morceau d'aliment) entre le couvercle et le corps de l'appareil, retirez-les. Refermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au déclic
		Le joint d'étanchéité sur le couvercle intérieur est très sale, déformé ou endommagé	Vérifiez l'état du joint d'étanchéité du couvercle intérieur de l'appareil. Il est possible qu'il nécessite un remplacement




**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 Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

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

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.

- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

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

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

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

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

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

STOP

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

**Technische Daten**

Modell.....	RMC-M4510E
Leistungsaufnahme.....	860-1000 W
Netzspannung.....	220–240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen der Schale.....	5 L
Beschichtung des Innentops.....	Antihafbeschichtung von Daikin®
Display.....	LED
Dampfventil.....	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar
Abmessungen.....	242 × 285 × 271 mm
Nettogewicht.....	3,55 kg

**Programme**

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

**Funktionen**

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

**Zubehörumfang- und Ersatzteile**

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

Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie seine Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Ankündigung dieser Änderungen zu vorzunehmen. Fehler ±10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

**Multikochinhaltverzeichnisse (Schema A1, P. 3)**

- |                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Deckel                     | 10. Abnehmbares Dampfventil           |
| 2. Dichtungsring              | 11. Spatel                            |
| 3. Abnehmbarer Innendeckel    | 12. Schöpfkelle                       |
| 4. Kondensat Öffnung          | 13. Dampfeinsatz                      |
| 5. Schale                     | 14. Halter für Schöpfkelle/Spatel     |
| 6. Der Öffnungsknopf          | 15. Messbecher                        |
| 7. Tuch-Steuerung mit Display | 16. Zange zum Herausnehmen der Schale |
| 8. Körper                     | 17. Stromkabel                        |
| 9. Griff                      |                                       |



### Tuch-Steuerung (Schema A2, P. 4)


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

### Display Beschriftung (Schema A2, P. 4)

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

## I. VOR DER ERSTEN EINSCHALTUNG

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

 Lassen Sie alle mahnende Aufkleber, Anzeiger-Aufkleber und die Tabelle mit der Seriennummer des Erzeugnisses auf dem Gehäuse!

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

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

Gerät nicht ohne Behälter und Behälter nicht ohne Inhalt benutzen – im Falle eines unbeabsichtigten Kochprogrammstarts führt dies zu kritischer Überhitzung bzw. Beschädigung der Antihaltbeschichtung. Vor dem Frittieren etwas Gemüse oder Sonnenblumenöl in den Behälter geben.

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

## II. MULTIKOCHERSBEDINUNG

### Uhreneinstellung

Schalten Sie das Gerät am Strom ein. Drücken und halten Sie den Knopf „Hour/+“ oder „Min/-“. Die Anzeige der laufenden Zeit von Display beginnt zu blinken. Um die Uhr einzustellen, drücken Sie den Knopf „Hour/+“, für Minute drücken Sie den Knopf „Min/-“. Die Zunahme der Stunden und Minuten geht unabhängig voneinander. Wann die maximale Zeit erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf. Nach der erforderlichen Zeiteinstellung warten Sie während 5 Sekunde. Die Einstellungen werden automatisch bewahrt.


### Abschaltung der Voice-Signale

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

### Einstellung der Kochzeit

In Multikocher REDMOND RMC-M4510E kann man selbständig die Kochzeit für jedes Programm ausser des Programms „EXPRESS“ einstellen. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der erforderlichen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab.


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

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

### Verzögerung des Programmstartes

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

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

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


### Warmhalten von fertigen gerichten

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

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

### Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

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

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

### Aufwärmfunktion von gerichten

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

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

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



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

**Funktion „MASTERCHEF LITE“**

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

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



*Sie können die Funktion „MASTERCHEF LITE“ nur während Zubereitung benutzen. Während der Programmbeutzung „EXPRESS“, Funktionsvorgang „Startverzögerung“ und Erwartung der Erreichung Vorgangangaben ist die Funktion „MASTERCHEF LITE“ nicht verfügbar.*

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



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

**Für Änderung der Zubereitungszeit:**

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



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

**Für Änderung der Zubereitungszeit:**

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



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

**Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme**



*HINWEIS! Beim Garen von Speisen die Kochtemperatur NIE über 100°C stellen. Das kann zur Überhitzung und zum Ausfall des Geräts führen. Aus dem gleichen Grund die Programme «FRY», «BREAD», «BAKE» NIE zum Wasserkochen benutzen.*

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



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

*HINWEIS! Frittieren bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl, Deckel des Geräts immer geöffnet lassen.*

5. Um die Standardzeit zu ändern, drücken Sie die Knöpfe „Hour/+“ und „Min/-“.
6. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
7. *Die Funktion „Startverzögerung“ ist bei Anwendung der Programme „FRY“, „PASTA“ und „EXPRESS“ nicht verfügbar*
7. Um Kochprogramm zu starten, drücken der Knopf „Start“. Die Anzeiger der Knöpfe „Start“ und „Cancel/Reheat“ werden blinken. Countdown der eingeschalteten Kochzeit beginnt sofort nach Knopfdruck „Start“ oder nach Erreichen der erforderlichen Temperatur in der Schale.



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

8. Am Ende des Kochprogramms betont Sie ein Signalton, auf dem Display erscheint Inschrift End. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von ausgewähltem Programm oder von laufenden Einstellungen in Modus Warmhalten (der Anzeiger des Knopfs „Cancel/Reheat“ und Inschrift Keep Warm auf dem Display blinken werden) oder in Wartemodus.
9. Um eingeschaltetes Programm zu löschen, Kochvorgang oder Warmhalten zu unterbrechen, drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Cancel/Reheat“.



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

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

**Programm „MULTICOOK“**

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



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

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

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



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



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

**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 „PILAF“

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

### Programm „STEAM“

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

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

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

**i** Das Gerät gibt ein Signalton nach dem Wassersieden und nach Erreichen der genügenden Dampfdichte in der Schale. Countdown der Kochzeit beginnt.

Wenn Sie die automatische Zeiteinstellung in diesem Programm nicht benutzen, wenden Sie sich an Tabelle „Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf“.

### Programm „SOUP“

Das Programm ist für Zubereitung von Brühen, Kalt- und Gemüsesuppen aus Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 40 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

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

### Programm „PASTA“

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

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

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

### Programm „PORRIDGE“

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

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

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

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

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

### Programm „STEW“

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

### Programm „BAKE“

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

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

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

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

### Programm „FRY“

Dieses Programm ist für Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und Mehrkomponentengerichte vorbestimmt.

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

**i** Das Gerät gibt Signalton nach Erreichen der eingestellten Kochtemperatur.

Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, empfehlen wir, die Hinweisen des Kochbuches zu befolgen und ständig den Inhalt der Schale umzurühren. Um wieder Programm „FRY“ anzuwenden, lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Um eine richtig knusprige Kruste auf dem Braten zu bekommen, ist es empfohlen, ohne Deckel zu braten.

### Programm „YOGURT“

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

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

### Programm „BREAD“

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

Die maximale Betriebsdauer der Funktion „Warmhalten“ ist in diesem Programm auf drei Stunden begrenzt. Es ist nicht empfohlen, die Funktion „Startverzögerung“ zu verwenden, weil dadurch die Qualität des Backens beeinflusst werden kann. Es ist zu berücksichtigen, dass die Teiggärung während der ersten Stunde des Programmorgans läuft und dass erst danach gebakt wird. Bei Verwendung des Mehls wird empfohlen, vorher ihn für seine Anreicherung mit Sauerstoff zu sieben und Verunreinigungen zu entfernen. Um die Kochzeit zu reduzieren und Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir, Kochfertigmischungen für Backen des Brots zu verwenden.

**i** Bei Zutatenlegen beachten Sie, dass die Schale maximal zur Hälfte gefüllt wird.

Bei Einstellung der Kochzeit beginnt Backenprozess weniger als 1 Stunde nach dem Knopfdruck „Start“. Dass das Brot gleichmässig durchgebacken werde, muss man es nach dem Signalton wenden.

ACHTUNG! Benutzen Sie die Küchenhandschuhe, um das Brot aus Gerät herausnehmen.

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


**Programm „SLOW COOK“**

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

**Programm „EXPRESS“**

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

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

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

**III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN**

- Teiggärung
- Fonduszubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Babynahrung
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel

**IV. REINIGUNG UND PFLEGE**

**Gemeinsame Regeln und Empfehlungen**

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

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

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

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

**Körperreinigung**

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

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

**Reinigung der Schale**

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

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

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

**Reinigung des Innenaluminiumdeckels**

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

**Reinigung des abnehmbaren Dampfventils**

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

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

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

**Entsorgung des Kondenswassers**

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

**Reinigung der Arbeitskammer**

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

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

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

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

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

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.

## V. KOCHTIPPS

### Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

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

#### DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGART

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe	
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist	
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizscheibe voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizscheibe	
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen	
Beim Dampfaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampflichte reicht nicht aus	Giessen Sie in den Topf unbedingt so viel Wasser ein, das im Rezept empfohlen ist. Wenn Sie zweifeln, prüfen Sie dann den Wasserpegel während der Zubereitung	
Beim Braten	Sie haben in den Topf zu viel Pflanzenöl eingegeben	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie den Multikocher beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt	Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts	

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe	
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfausslassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in den Multikocher ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

#### DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

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

#### BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTELAUS

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

#### DAS GERICHT BRENNT AN

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

Beim Kochen: es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten)	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter bestrichen	Vor der Teigeingabe bestreichen Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl (das Öl nicht in den Topf gießen!)

**DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN**

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

**DIE BACKWAREN SIND NASS**

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

**DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN**

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

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

**Sammeltabelle der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)**

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/ Einstellungsintervall	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl, in h	Automatische Erhitzung, in h
MULTICOOK	Die Zubereitung von unterschiedlichen Gerichten mit der Möglichkeit der Temperatur- und Zubereitungszeiteinstellung	00:30	2 min – 15 s / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/ Einstellungsintervall	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl, in h	Automatische Erhitzung, in h
PILAF	Zubereitung von unterschiedlichen Pilaw-Arten	00:35	10 min – 2 s / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Dampfgaren vom Fleisch, Fisch, Gemüse, Manti, diätetischen und vegetarischen Gerichten	00:30	10 min – 2 s / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Zubereitung von unterschiedlichen Suppen (Borscht, Rassolnik u. s.w.)	00:40	20 min – 8 s / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Zubereitung von Nudeln, Zubereitung von unterschiedlichen Pastagerichten	00:08	2 min – 1 s / 1 min		✓	
PORRIDGE	Zubereitung von Milchbreien	00:25	5 min – 1.5 s / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Dünsten von Gemüse, Fleisch, Fisch	1:00	20 min – 12 s / 5 min	✓		✓
BAKE	Backen von Kuchen, Biskuiten, Aufläufen, Tarten aus Hefe- und Blätterteig	00:50	20 min – 4 s / 10 min	✓		✓
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse	00:15	5 min – 1 s / 1 min		✓	✓
YOGURT	Zubereitung von unterschiedlichen Joghurtarten	8:00	30 min – 12 s / 30 min	✓		
BREAD	Backen von Brot	3:00	10 min – 6 s / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Schmoren von Gemüse, Fleisch, Fisch	3:00	5 min – 12 s / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Schnelle Zubereitung vom Reis, körnigen Breien aus Grünzen	automatische Abschaltung nach Wasserauskokeln				

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

**Empfohlene Kochzeit beim Dampfgaren von verschiedenen Nahrungsmitteln**

Nº	Nahrungsmittel	Gewicht, g/ Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schwein-/Rindfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5-2 cm)	500	800	40

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

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

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

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35°C	Gären, Essigzubereitung
40°C	Zubereitung von Joghurts
45°C	Gäransatz
50°C	Fermentation
55°C	Zubereitung des Kremfondants
60°C	Zubereitung der grünen Tee, Babynahrung
65°C	Fleischkochen in Vakuumverpackung
70°C	Punschzubereitung
75°C	Pasteurisation, Zubereitung der weißen Tee
80°C	Glühweinzubereitung
85°C	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Zubereitung benötigen
90°C	Zubereitung der roten Tee
95°C	Zubereitung der Milchbreie
100°C	Zubereitung des Baisers oder der Marmelade
105°C	Süßzubereitung
110°C	Sterilisierung

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
115°C	Zubereitung des Zuckersirups
120°C	Zubereitung der Schweinshaxe
125°C	Zubereitung des Schmorbratens
130°C	Zubereitung des Auflaufs
135°C	Anbraten der fertigen Gerichte für knusprige Kruste
140°C	Räuchern
145°C	Überbacken von Gemüse und Fisch in der Folie
150°C	Überbacken des Fleisches in der Folie
155°C	Braten von Hefeteigwaren
160°C	Geflügelbraten
165°C	Steakbraten
170°C	Zubereitung von Pommes frites, Hühnerruggets

**i** Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

## VI. ZUSATZACCESSOIRES

(Sie werden apart gekauft)

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

#### RAM-FB1 – Korb zum Frittieren

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

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

Das ist für Zubereitung der verschiedenen Joghurts geeignet.

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

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

Fassungsvermögen ist 5 L.

#### RB-C500 - Schale mit Keramik-Antihafbeschichtung

Fassungsvermögen ist 5 L.

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

Fassungsvermögen ist 5 L.

#### RB-S500 – Schale aus Edelstahl

Fassungsvermögen ist 5 L.

## VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe	
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 – E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungs-disk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein	
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.	
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an	
	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.	
Das Gerich wird zu lang-sam zubereitet	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma.	
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste.	
	Die Schale setzt in Multikoher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne 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 Multikoher 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 Multikoherdeckel bis zum Einrasten zu.
		Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte.	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss.

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

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

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

**STOP** *Attenzione: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare guasti non conformi alle condizioni di garanzia, nonché*

*scosse elettriche. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento e quindi il guasto dell'apparecchio.

- È vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni.

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

- 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.

- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguiti presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

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

**Caratteristiche tecniche**

Modello.....	RMC-M4510E
Potenza.....	860-1000 W
Tensione.....	220-240 Vt, 50/60 Hz
Volume del recipiente.....	5 l
Rivestimento del recipiente.....	antiaderente Daikin®
Schermo.....	LED
Valvola di vapore.....	rimovibile
Coperchio interno.....	rimovibile
Dimensioni d'ingombro.....	242 × 283 × 271 mm
Peso netto.....	3,55 kg

**Programmi**

- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. MULTICOOK                  | 8. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)   |
| 2. PILAF (RISOTTO)            | 9. FRY (FRITTURA)             |
| 3. STEAM (AL VAPORE)          | 10. YOGURT                    |
| 4. SOUP (VELLUTATE)           | 11. BREAD (PANE)              |
| 5. PASTA                      | 12. SLOW COOK (COTTURA LENTA) |
| 6. PORRIDGE (AVENA, SEMOLINO) | 13. EXPRESS                   |
| 7. STEW (STUFATO)             |                               |

**Funzioni**

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

**Dotazione**

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

Il produttore ha diritto di inserire cambiamenti di design, dotazione e anche delle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di perfezionamento delle proprie merci senza avviso anticipato dei cambiamenti. Nelle specifiche tecniche con un margine di errore del ±10%.

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

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Coperchio dell'apparecchio       | 5. Pentola Multicottura/Recipiente/Coppa |
| 2. Guarnizione di tenuta in gomma   | 6. Pulsante di apertura del coperchio    |
| 3. Coperchio interno rimovibile     | 7. Pannello di controllo con display     |
| 4. Apertura per l'uscita del vapore | 8. Corpo macchina                        |

- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 9. Maniglia di trasporto              | 14. Porta cucchiaino/mestolo        |
| 10. Valvola di vapore rimovibile      | 15. Bicchiere graduato              |
| 11. Cucchiaino piatto                 | 16. Pinza per il recipiente         |
| 12. Mestolo                           | 17. Cavo di alimentazione elettrica |
| 13. Contenitore per cucinare a vapore |                                     |

**Pannello di controllo A2**

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

**Organizzazione del display A2**

- Indicatori dei programmi automatici
- Indicatore del regime di partenza ritardata
- Indicatore del regime di cottura
- Indicatore del valore del tempo
- Indicatore del regime di tenuta in caldo
- Indicatore del programma "EXPRESS"
- Indicatore del regime di riscaldamento
- Indicatore della disattivazione del segnale acustico
- Indicatore del valore della temperatura

**I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO**

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

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

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.

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

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

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

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 con la ciotola riempita dalla maniglia!

## II. UTILIZZO DEL MULTICOOKER

### Impostazione dell'orologio

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

### Disattivazione del segnale acustico

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

### Impostazione del tempo di cottura

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

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

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

### Partenza ritardata

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

Per modificare il tempo della partenza ritardata, dopo aver selezionato il programma automatico, premete il tasto "Time Delay". Per impostare il valore delle ore premete il tasto "Hour/+". Per impostare il valore dei minuti premete il tasto "Min/-". La modifica del valore delle ore e dei minuti avviene indipendentemente l'uno dall'altro. Raggiunto il valore massimo l'impostazione riparte dall'inizio. Tenendo premuto il tasto, il valore si modifica rapidamente.

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

### Tenuta in caldo (Scaldavivande)

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

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

### Disattivazione anticipata della tenuta in caldo

L'accensione della tenuta in caldo al termine del funzionamento del programma di cottura può essere non sempre consigliabile. Considerando questo, il multicooker REDMOND RMC-M4510E consente di disattivare anticipatamente questa

funzione durante il processo della funzione "Partenza ritardata" o del programma generale. Per disattivarla, preme il tasto "Start" durante il funzionamento del programma. Per attivare di nuovo la tenuta in caldo premete nuovamente il tasto "Start".

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

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

### Riscaldamento dei piatti pronti

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

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

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

### Funzione "MASTERCHIEF LITE"

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

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

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

La modifica dei livelli di temperatura mentre si usa la funzione "MASTERCHIEF LITE", varia nell'intervallo da 35°C fino a 170°C con variazioni di 1°C. L'intervallo di impostazione del tempo di cottura dipende dal programma selezionato. La variazione è di 1 minuto.

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

Per impostare la temperatura di cottura:

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

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

Per modificare il tempo di cottura:

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

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

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

**!** **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 (misurare) gli ingredienti necessari.
2. Inserire gli ingredienti nel recipiente del multicooker seguendo il programma di cottura e inserire il recipiente nel corpo dell'apparecchio. Assicurarsi che tutti gli ingredienti, incluso i liquidi, non superino il livello massimo riportato sul rivestimento interno del recipiente. Assicurarsi che il recipiente sia inserito diritto e a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudere accuratamente il coperchio del multicooker fino a sentire il click di chiusura. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

**!** **ATTENZIONE!** Se si cuoce ad alte temperature utilizzando una grande quantità di olio vegetale, lasciare sempre aperto il coperchio del dispositivo.

4. Per uscire del regime di attesa premete il tasto "Menu". Selezionare il programma di cottura necessario usando i tasti "Hour/+" e "Min/2" (il corrispondente indicatore del programma comincerà a lampeggiare). Confermare la selezione del programma premendo nuovamente il tasto "Menu".

**i** Nel programma "MULTICOOK", dopo la conferma della selezione del programma, è possibile impostare la temperatura di cottura desiderata. Per aumentare il valore dell'impostazione predefinita usare il tasto "Hour/+" per diminuire - il tasto "Min/2". Per completare l'impostazione della temperatura premere il tasto "Menu".

5. Per modificare il tempo di cottura dell'impostazione predefinita premere i tasti "Hour/+" e "Min/2".
6. Se necessario, impostare il tempo per ritardare la partenza.

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

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

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

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

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

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

### Programma "MULTICOOK"

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

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

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

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

**STOP** 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.

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

### Programma "PILAF"

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

### Programma "STEAM"

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

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

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

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

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

### Programma "SOUP"

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

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

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

### Programma "PASTA"

Il programma prevede l'ebollizione dell'acqua, il carico degli ingredienti e, quindi, la loro cottura. Al momento dell'ebollizione dell'acqua verrà emesso un segnale acustico di avviso per il carico degli ingredienti. Il conto alla rovescia del tempo di cottura comincerà dopo aver premuto per la seconda volta il tasto "Start".

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

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

### Programma "PORRIDGE"

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

L'impostazione predefinita del tempo di cottura nel programma è 25 minuti. E' possibile impostare manualmente il tempo

di cottura nell'intervallo da 5 minuti fino a 1 ora e 30 minuti con variazioni di 1 minuto per volta. Per evitare che il latte fuoriesca e per ottenere un risultato ottimale, suggeriamo le seguenti raccomandazioni:

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

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

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

### Programma "STEW"

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

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

### Programma "BAKE"

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

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



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

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

### Programma "FRY"

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

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

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

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

### Programma "YOGURT"

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

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

### Programma "BREAD"

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

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

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

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

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

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

### Programma "SLOW COOK"

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

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

### Programma "EXPRESS"

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

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



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

## III. POSSIBILITA' AGGIUNTIVE

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

## IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

### Le regole generali e raccomandazioni

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



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

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

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

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

### Pulizia del corpo

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

### Pulizia del recipiente

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

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

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

### Pulizia del coperchio interno del alluminio

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

### Pulizia della valvola di vapore

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

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



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

### Rimozione della condensa

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

Pulizia del volume lavorativo

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



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

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

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



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

## V. CONSIGLI PER LA COTTURA

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

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

#### LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE

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

Prodotti da forno: (la pasta non è ben cotta).	Durante la lievitazione l'impasto si è attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella pentola multicottura una quantità minore di impasto.
	Avete messo nella pentola troppo impasto.	Rigirare l'impasto e continuare a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.

**IL PRODOTTO È TROPPO COTTO**

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

**IL PRODOTTO FUORIESCE DURANTE LA COTTURA**

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

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

La coppa non è stata pulita correttamente dopo la cottura precedente.	Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la coppa sia ben lavata e che il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
Il rivestimento antiaderente della coppa è danneggiato.	
Il volume totale del prodotto è inferiore a quello consigliato nella ricetta.	Scegliere una ricetta adatta per questo modello.
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Ridurre il tempo di cottura o attenersi alla ricetta adatta per questo modello.
Frittura: avete dimenticato di versare l'olio nella coppa; non avete mescolato o avete girato troppo tardi cibi preparati.	Per la frittura tradizionale versare nella coppa un po' di olio vegetale, in modo che copra il fondo della coppa con uno strato sottile. Per una frittura uniforme degli alimenti nella coppa, essi devono essere mescolati periodicamente.
Stufatura: c'è troppo poco liquido nella coppa.	Aggiungere più liquido nella coppa. Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura.
Cottura: c'è troppo poco liquido nella coppa (le proporzioni degli ingredienti non sono rispettate).	Rispettare il corretto rapporto di ingredienti liquidi e solidi.
Prodotti da forno: non avete ingrassato l'interno della coppa prima della cottura.	Prima della posa della pasta, ingrassare il fondo e le pareti della coppa con burro od olio (non versare l'olio nella coppa!).

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

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

**I PRODOTTI DA FORNO RISULTANO UMIDI**

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

**L'IMPASTO NON LIEVITA**

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

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

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

Programma	Raccomandazioni di utilizzo	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passo predefinito	Raggiungimento dei parametri d'esercizio	Partenza ritardata, ore	Riscaldamento automatico, ore
MULTICOOK	Preparazione dei vari piatti con la possibilità di impostare la temperatura e tempo di cottura	00:30	2 min – 15 ore / 1 min. Se la temperatura è più alta di 130°C: 2 min – 2 ore / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Preparazione di vari piatti di riso	00:35	10 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Cottura al vapore di verdure, pesce, carne, ravioli, piatti dietetici e vegetariani	00:30	10 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓

Programma	Raccomandazioni di utilizzo	Tempo di cottura preimpostato	Intervallo di tempo di cottura/passaggio predefinito	Raggiungimento dei parametri d'esercizio	Partenza ritardata, ore	Riscaldamento automatico, ore
SOUP	Preparazione di primi piatti (zuppe, vellutate, etc.)	00:40	20 min – 8 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cottura della pasta in diverse ricette	00:08	2 min – 1 ora / 1 min		✓	
PORRIDGE	Preparazione di cereali con latte	00:25	5 min – 1,5 ore / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Stufatura di carne, pesce, verdure.	1:00	20 min – 12 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Cottura al forno di biscotti, sformati, dolci di pasta lievitata e pasta sfoglia.	00:50	20 min – 4 ore / 10 min	✓		✓
FRY	Frittura di carne, pesce, verdure.	00:15	5 min – 1 ora / 1 min		✓	✓
YOGURT	Preparazione di vari tipi di yogurt.	8:00	30 min – 12 ore / 30 min	✓		
BREAD	Panificazione.	3:00	10 min – 6 ore / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cottura lenta di carne, pesce, verdure.	3:00	5 min – 12 ore / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Cottura rapida di riso, di pappe friabili di vari cereali.					

lo spegnimento automatico dopo la completa evaporizzazione dell'acqua

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

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

Prodotto	Peso, g / quantità	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min
Filetto di maiale/manzo (cubi di 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
Filetto di agnello (cubi di 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40
Filetto di agnello (cubi di 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Polpettine/polpette	500	800	25/40
Pesce (filetto)	300	800	15
Gamberetti per insalata, sguosciati, cotti e surgelati	300	800	5
Agnolotti/ravioli	5 pcs.	800	25/30

Prodotto	Peso, g / quantità	Volume dell'acqua, ml	Tempo di cottura, min
Patate (cubi di 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Carota (cubi di 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
Barbabietola (cubi di 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
Ortaggi (surgelati)	500	800	5
Uova	5 pcs.	800	10

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

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

Temperatura d'esercizio	Raccomandazioni per l'uso
35°C	Riposo della pasta.
40°C	Preparazione dello yogurt.
45°C	Lievitazione.
50°C	Fermentazione.
55°C	Preparazione del cremino.
60°C	Preparazione del tè verde, alimenti per bambini.
65°C	Cottura di carne in sottovuoto.
70°C	Preparazione del punch.
75°C	Pastorizzazione, cottura del tè bianco.
80°C	Preparazione del vin brulé.
85°C	Preparazione di ricotta o cibi che richiedono lunghi tempi di cottura.
90°C	Preparazione del tè rosso.
95°C	Cottura delle pappe di latte.
100°C	Preparazione di meringhe o marmellata.
105°C	Preparazione dei piatti con gelatina.
110°C	Sterilizzazione.
115°C	Preparazione di sciroppo di zucchero.
120°C	Preparazione della coscia di maiale.
125°C	Carne stufata.
130°C	Cottura di timballo.
135°C	Torrefazione di piatti pronti per renderli croccanti.
140°C	Affumicatura.
145°C	Arrostitura di verdure e pesce in foglia.



Temperatura d'esercizio	Raccomandazioni per l'uso
150°C	Arrostitura della carne in foglia.
155°C	Frittura di prodotti di pasta lievitata.
160°C	Arrostitura del pollame.
165°C	Arrostitura di bistecche.
170°C	Preparazione di patatine fritte, pepite di pollo.

 Vedi anche il libro di ricette allegato.

(si comprano a parte)

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

#### RAM-FB1 – cestello per la frittura

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

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

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

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

Volume – 5 litri.

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

Volume – 5 litri.

#### RB-CS05 – il recipiente con rivestimento ceramico antiaderente Ceralon® (Svizzera)

Volume – 5 litri.

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

Volume – 5 litri.

## VI. POSSIBILI GUASTI E METODI DI SUOI RIMEDI

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Sul display è apparso messaggio di errore E1-E4.	Errore di sistema, possibile guasto della scheda di controllo o elemento di riscaldamento.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Chiedere bene il coperchio e ricollegare l'apparecchio.
L'apparecchio non si accende.	Il cavo di alimentazione elettrica non è attaccato correttamente all'apparecchio e(o) alla presa.	Assicuratevi che il cavo dell'alimentazione elettrica sia attaccato all'apposita uscita del prodotto e nell'apposita presa di corrente.
	E' guasta la presa elettrica.	Attaccare l'apparecchio ad una presa funzionante.
	Mananza di corrente elettrica.	Assicurarsi della presenza della tensione nella rete elettrica. Se è assente rivolgersi al servizio della vostra casa.

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Il cibo si prepara troppo lentamente.	Interruzione di alimentazione elettrica (livello della tensione non è stabile o troppo basso).	Rivolgersi al servizio della vostra casa.
	Tra il recipiente e la resistenza sono finiti residui estranei o particelle (detriti, grani, pezzettini di cibo).	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Rimuovere accuratamente i residui.
	il recipiente posizionato storto nel corpo del multicooker.	Installate il recipiente in modo dritto.
	il disco di riscaldamento è molto sporco.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Pulire il disco di riscaldamento.
Durante processo di cottura sotto il c o p e r c h i o dell'apparecchio esce il vapore.	Il recipiente non è dritto nel corpo dell'apparecchio.	Inserire il recipiente direttamente.
	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, rimuoverli. 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.



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

- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

 **Recordar:** *el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

 **ESTÁ PROHIBIDO** *cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

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

STOP

**¡ATENCIÓN!** *Queda prohibido usar el dispositivo en caso de cualquier mal funcionamiento.*

#### Características técnicas

Modelo.....	RMC-M45 10E
Potencia.....	860-1000 W
Tensión.....	220-240 V, 50/60 H
Capacidad del recipiente.....	5 litros
Recubrimiento del recipiente.....	antiadherente Daikin®
Display.....	LED
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable
Tamaño.....	242 × 283 × 271 mm
Peso neto.....	3,55 kg

#### Programas

1. MULTICOOK	8. BAKE (HORNEADO)
2. PILAF (PAELLA)	9. FRY (FREIR)
3. STEAM (VAPOR)	10. YOGURT (YOGUR)
4. SOUP (SOPA)	11. BREAD (PAN)
5. PASTA	12. SLOW COOK (ESTOFADO)
6. PORRIDGE (ARROZ CON LECHE)	13. EXPRESS
7. STEW (GUISADO)	

#### Funciones

"MASTERCHIEF LITE" (ajuste del tiempo y de la temperatura de preparación durante el proceso de trabajo de los programas).....	sí
Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (Conservador del calor).....	hasta 12 horas.
Previa desconexión del conservador de calor.....	sí
Calentamiento del plato.....	hasta 12 horas.
Programador de inicio.....	hasta 24 horas
Cancelación de las señales sonoras.....	sí

#### Juego completo

Multicocción.....	1 unidad
Recipiente.....	1 unidad
Contenedor para preparación al vapor.....	1 unidad
Achicador.....	1 unidad
Cuchara plana.....	1 unidad
Vaso de medidas.....	1 unidad
Tenacillas para el recipiente.....	1 unidad
Libro "100 recetas".....	1 unidad
Sujetador para el achicador/cuchara.....	1 unidad
Manual de instrucciones.....	1 unidad
Libro de servicios.....	1 unidad
Cable de alimentación.....	1 unidad

*El fabricante tiene derecho a introducir nuevos cambios en el diseño, en el juego completo, así como en las características técnicas del producto de cara al perfeccionamiento de su producción sin notificación complementaria de estos cambios. Las especificaciones técnicas permiten un error del ±10%.*

#### Equipamiento del aparato A1

1. Tapa del aparato	10. Válvula de vapor desmontable
2. Aro de compresión	11. Cuchara plana
3. Tapa interior desmontable	12. Achicador
4. Abertura para la salida del vapor	13. Contenedor para preparación al vapor
5. Recipiente	14. Sujetador para el achicador/cuchara
6. Botón de apertura de la tapa	15. Vaso de medidas
7. Panel de uso con display	16. Tenacillas para el recipiente
8. Cuerpo	17. Cable de alimentación
9. Asa para transporte	

#### Panel de control A2

1. Botón "Cancel/Reheat" ("Cancelar/Recalentamiento") - activar / desactivar la función de calentamiento, interrumpiendo el programa de cocción, restablezca la configuración del usuario.
2. Botón "Time Delay" ("Programador") - activar el régimen del programador de inicio.
3. Botón "Menu" ("Menú") - confirma la elección de los programas automáticos de cocción.
4. Display.
5. Botón "Min/-" ("Min/-") - selección del programa de preparación automático, bajada de la temperatura, selección del valor de los minutos.
6. Botón "Hour/+ " ("Hour/+ ") - selección del programa de preparación automático, aumento de la temperatura, selección del valor de las horas.
7. Botón "Start" ("Start") - conectar un determinado modo de preparación.

#### Equipamiento del display A2

- a. Indicadores de programas automatizados.
- b. Indicador del programador de inicio.
- c. Indicador del régimen de preparación.
- d. Indicador del tiempo.
- e. Indicadores de modo conservador de calor.
- f. Indicador del programa "EXPRESS".
- g. Indicador del modo de calentamiento.
- h. Indicador de cancelación de las señales sonoras.
- i. Indicador de temperatura.

## I. ANTES DE ENCENDERLO POR PRIMERA VEZ

Saque con cuidado el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales del embalaje.

**⚠** *Asegúrese de mantener en su lugar las etiquetas de advertencia, pegatinas indicadoras y la tarjeta con el número de serie en el cuerpo del dispositivo! La ausencia del número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.*

*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.*

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo. Enjuague el tazón con agua tibia y jabón. Séquelo bien. Al usarse el dispositivo por primera vez puede aparecer un olor extraño, lo que no indica mal funcionamiento del dispositivo. En este caso realice la limpieza del dispositivo.

*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 con el tazón lleno por el mango.

## II. FUNCIONAMIENTO DEL MULTICOCCION

### Ajuste del reloj

Enchufe el aparato. Mantenga pulsado el botón "Hour/+ " o "Min/-". El indicador del tiempo en el display comienza a parpadear. Para ajustar la hora, pulse el botón "Hour/+ ", y para los minutos el botón "Min/-". El aumento de las horas y los minutos se produce de forma independiente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo, el ajuste continúa desde el inicio del diapasón. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón deseado. Al terminar de ajustar la hora actual durante 5 segundos no pulse ningún botón del panel. Los ajustes se guardan automáticamente.

### Desactivar las señales sonoras

Para desactivar las señales sonoras, presione y mantenga presionado el botón "Menu" en cualquier régimen. En el display el indicador de cancelación de las señales sonoras. Para activar de nuevo los sonidos presione una vez más el botón "Menu".

### Ajuste el tiempo de cocción

En el multicocción REDMOND RMC-M4510E se puede ajustar de forma independiente el tiempo de cocción para cada programa, excepto para el programa "EXPRESS". El paso de cambio en el diapasón del tiempo depende del programa de cocción seleccionado.

Después de seleccionar el programa automático y pulsar la tecla "Menu" utilice el botón "Hour/+ ", para ajustar las horas y el botón "Min/- " para ajustar los minutos. El cambio de las horas y los minutos se produce independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el máximo valor el ajuste continúa desde el inicio del diapasón. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón necesario.

**i** *En algunos programas automáticos del tiempo de cocción preestablecido comienza sólo después de llegar el aparato a la temperatura de trabajo determinada. Por ejemplo, si se vierte agua fría y se ajusta el programa "STEAM" el tiempo de cocción de 5 minutos, a continuación, ejecutar el programa el tiempo de cocción comenzará sólo después de hervir el agua y existir un vapor denso en el recipiente. En el programa "PASTA" el tiempo de cocción preestablecido comienza después de hervir el agua y pulsar el botón "Start".*

### Programador de inicio

La función "Programador de inicio" permite configurar el tiempo al que el plato debe estar listo (teniendo en cuenta el tiempo de trabajo del programa). El tiempo de retardo máximo es de 24 horas. El tiempo de retardo por defecto es el tiempo de ejecución predeterminado y el tiempo necesario para salir el multicocción de los parámetros de funcionamiento (si es proporcionada por la configuración de fábrica del programa). El paso de cambio del tiempo del programador de inicio – 1 minuto.

Para cambiar el tiempo del programador de inicio después de la selección de programa automático, haga clic en "Time Delay". Para aumentar las horas, pulse "Hour/+ ". Para cambiar los minutos, el botón "Min/-". El cambio de las horas y los minutos se realiza independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo el ajuste continúa desde el inicio del diapasón. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón necesario.

**i** *Durante el uso de la función "Delay Start" en el display aparece el valor con el tiempo actual. Para ver el tiempo de preparación del plato, presione y mantenga presionado el botón "Time Delay". La función del programador de inicio está disponible para todos los programas de cocción automática, excepto los programas "FRY", "PASTA" y "EXPRESS". No se recomienda utilizar esta función de "programador de inicio" si la receta contiene productos perecederos (huevos, leche fresca, carne, queso, etc.)*

### Mantenimiento de la temperatura de los platos ya preparados (conservador de calor)

Esta función se activa automáticamente inmediatamente después de completar el programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato terminado en los límites de 70-75° C durante 12 horas. Al activar el conservador de calor se enciende el indicador del botón "Cancel/Reheat", en el display aparece el indicador Conservador de calor y directamente se inicia el tiempo de trabajo en este régimen.

Si es necesario el conservador de calor se puede desactivar pulsando y manteniendo pulsado unos segundos el botón "Cancel/Reheat".

### Prevía desconexión del conservador de calor

Conectar el conservador de calor una vez acabado el programa de preparación no siempre es deseable. Con esto en mente, en el multicocción REDMOND RMC-M4510E se contempla la posibilidad de temporalmente cancelar esta función durante el trabajo de la función "Programador de inicio" o de otro programa de preparación. Para ello, durante el trabajo del programa, pulse la tecla "Start". Para volver a habilitar de nuevo el conservador de calor, pulse de nuevo el botón "Start".

**i** *La función del "conservador de calor" no está disponible cuando se utilizan los programas "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" ni cuando se establece en el programa "MULTICOOK" una temperatura de cocción por debajo de 80° C.*

### Calentar platos

El multicocción REDMOND RMC-M4510E se puede utilizar para calentar los platos fríos. Para ello:

1. Coloque los alimentos en el recipiente, póngalo en la carcasa del multicocción.
2. Cierre la tapa, enchufe el aparato a la red.
3. Pulse y mantenga presionado unos segundos el botón "Cancel/Reheat". Se encienderán los correspondientes indicadores en el display y los botones. El timer empezará a contar el tiempo de calentamiento.

El aparato calienta los platos hasta 70-75° C y los mantendrá en esas condiciones durante 12 horas. Si es necesario, puede detener el calentamiento, manteniendo pulsado unos segundos el botón "Cancel/Reheat", mientras no se apaguen los indicadores correspondientes.

**💡** *Gracias a las funciones conservador de calor y calentar el multicocción puede mantener el producto caliente de hasta 12 horas, pero no se recomienda dejar un plato caliente por más de dos o tres horas, ya que a veces puede dar lugar a un cambio en la calidad de su sabor.*

### Función "MASTERCHIEF LITE"

Descubra aún más oportunidades para su creatividad culinaria con la nueva función "MASTERCHIEF LITE"! Si el programa "MULTICOOK" le permite configurar los parámetros del programa para ejecutarlo, a continuación, utilizando la función "MASTERCHIEF LITE", puede cambiar los valores directamente en el proceso de preparación.

Usted siempre podrá ajustar el funcionamiento de cualquier programa para que sea coherente con sus deseos. Hierve la sopa? Las papillas de leche "corren"? Las verduras al vapor se cuecen demasiado tiempo? Cambie la temperatura o el tiempo de preparación, sin interrumpir el programa como si cocinara en el hornillo o en el horno.

**i** *Usted puede utilizar la función "MASTERCHIEF LITE" sólo durante la cocción. Durante la utilización del programa "EXPRESS", el trabajo de la función "programador de inicio" y la espera de la salida de los parámetros de funcionamiento de la función "MASTERCHIEF LITE" no está disponible.*

El cambio en la temperatura cuando se utiliza la función "MasterChief LITE" es posible en el diapasón desde 35 hasta 170° C en pasos de 1° C. El posible rango de tiempo de cocción depende del programa seleccionado. Paso de cambio – 1 minuto.



La función "MASTERCHIEF LITE" puede ser especialmente útil si está preparando comidas con recetas complejas que requieren una combinación de diferentes programas de cocción (por ejemplo, cuando se cocina el repollo, Stroganoff, sopas y pasta en varias recetas, mermeladas, etc.)

Para cambiar la temperatura de cocción:

1. Durante el trabajo del programa de preparación, pulse la tecla "Menu". El indicador de la temperatura en el display comenzará a parpadear.
2. Ajuste la temperatura deseada. Para aumentarla, presione "Hour/+"; para reducirla - botón "Min/-". Para cambios rápidos, presione y sostenga el botón apropiado. Al alcanzar el valor máximo (mínimo), el ajuste continúa desde el inicio del diapasón.
3. No presione los botones en el panel de control durante 5 segundos. Los cambios se guardan automáticamente.



Para proteger contra el sobrecalentamiento cuando se instala la temperatura de cocción por encima de 130° C, la duración máxima del programa se limita a dos horas (excepto programa "BAKE"). Al utilizar el programa automático "YOGURT" la función de cambio de la temperatura de cocción no está disponible.

Para cambiar el tiempo de cocción:

1. Durante el programa, haga doble clic en la tecla "Menu". El valor del indicador de tiempo comienza a parpadear en la pantalla.
2. Establezca el tiempo de cocción deseado. Para aumentar el valor en incrementos de 1 hora, pulse "Hour/+"; en incrementos de 1 minuto - hacer clic "Min/-". Los cambios en la horas y los minutos se suceden de forma independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo, el ajuste continúa desde el inicio del diapasón. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón deseado.
3. No presione los botones del panel de control durante 5 segundos. Los cambios se guardan automáticamente.



Si se establece el tiempo de cocción de 00:00, se detendrá el programa de trabajo.

### Procedimiento común para utilizar programas automáticos



**¡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. Prepare (misure) los ingredientes necesarios.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente del multicocción de acuerdo con el programa de preparación e insértelo en la carcasa del aparato. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo líquidos, estén por debajo de la marca máxima en la superficie interior del recipiente. Asegúrese de que el recipiente está instalado sin udimbres y está en contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa del multicocción hasta que chasque. Enchufe el aparato.



**¡ATENCIÓN!** Si usted cocina a altas temperaturas usando una gran cantidad de aceite vegetal, siempre deje la tapa del dispositivo abierta.

4. Para salir del modo de espera, pulse la tecla "Menu". Seleccione el programa de cocción deseado con ayuda del botón "Hour/+ " y "Min/-" (indicador del programa parpadea en la pantalla correspondiente). Confirme su selección pulsando el programa "Menu".



En el programa "MULTICOOK" después de confirmar el programa, se puede ajustar la temperatura de cocción deseada. Para aumentar el valor de la predeterminada, utilice el botón "Hour/+"; para reducirla el botón "Min/-". Para completar la temperatura del sistema, pulse la tecla "Menu".

5. Para cambiar el tiempo de preparación predeterminado, establecido por silencio, utilice los botones "Hour/+ " y "Min/-".
6. Si es necesario, establezca el tiempo del programador de inicio.



La función "programador de inicio" no está disponible cuando se usan los programas "FRY", "PASTA" y "EXPRESS".

7. Para iniciar los programas de preparación pulse la tecla "Start". Se iluminarán los indicadores de los botones "Start" y "Cancel/Reheat". La cuenta atrás del tiempo de cocción, dependiendo del programa de preparación seleccionado se iniciará inmediatamente después de pulsar la tecla "Start", o por alcanzar la temperatura necesaria en el recipiente.



Si es necesario, se puede desactivar previamente la función del conservador de calor pulsando la tecla "Start". Se apaga el indicador del botón "Cancel/Reheat". Al pulsar de nuevo el botón "Start" se vuelve a habilitar esta función. La función del conservador de calor no está disponible al utilizar los programas "YOGURT" y "EXPRESS".

8. Al finalizar los programas de preparación se lo notificará una señal sonora y en el display aparecerá End. Además, en función del programa seleccionado o la configuración actual, el aparato cambia al régimen de "conservador de calor" (se enciende el indicador del botón "Cancel/Reheat" y la inscripción en la pantalla Keep Warm) o al modo de espera.
9. Para cancelar el programa introducido, interrumpir el proceso de cocción o el conservador de calor, mantenga pulsado unos segundos el botón "Cancel/Reheat".



Para obtener resultados de calidad le invitamos a la utilización de las recetas para la preparación de los platos que acompañan al libro de recetas del multicocción REDMOND RMC-M4510E diseñado específicamente para este modelo. Recetas apropiadas también para él se pueden encontrar en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Si usted piensa que usted no puede conseguir el resultado deseado con los programas automatizados convencionales, utilice el programa universal "MULTICOOK", el cual le ofrece grandes posibilidades para sus experimentos culinarios.

### Programa "MULTICOOK"

Este programa está diseñado para cocinar los platos en unos parámetros de temperatura y tiempo de preparación especificados por el usuario. Gracias al programa "MULTICOOK" el multicocción REDMOND RMC-M4510E puede sustituir a una serie de aparatos de cocina y permite cocinar casi cualquier plato en cuya receta esté interesado, encontrada en un antiguo libro de cocina o en Internet.



Si la temperatura de preparación no excede de 80° C, la función del conservador de calor se desactivará sin posibilidad de incluirla manualmente.

Por defecto, en el programa "MULTICOOK" el tiempo de cocción es de 30 minutos, la temperatura de cocción - 100° C. El rango de ajuste manual de la temperatura en el programa varía desde 35 hasta 170° C en incrementos de 5° C. La configuración manual del rango de tiempo - a partir de 2 minutos a 15 horas con pasos de 1 minuto.



**¡ADVERTENCIA!** Por razones de seguridad, cuando se ajusta una temperatura superior a 130° C el tiempo de cocción será limitado a dos horas.



Si utiliza el programa MULTICOOK para hervir el agua (por ejemplo, al cocinar productos), está PROHIBIDO fijar la temperatura de cocción por encima de 100° C.



En el programa "MULTICOOK" es posible preparar muchos platos diferentes. Utilice el libro de cocina de acompañamiento de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de temperaturas recomendadas para cocinar diversos platos y productos. También usted puede encontrar las recetas necesarias en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Programa "PILAF"

El programa está diseñado para preparar a los diversos tipos de arroz. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 35 minutos. Es posible establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapasón desde 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

### Programa "STEAM"

Diseñado para la cocción de carnes, aves, pescado, verduras y varios platos al vapor. Por defecto, el tiempo de cocción en el programa es de 30 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

Para la elaboración en este programa, utilice el contenedor especial (incluido):

1. Vierta en el recipiente 400-800 ml. de agua. Ponga en el recipiente el contenedor para la preparación al vapor.
2. Mida y prepare los productos de acuerdo a la receta, colóquelos de manera uniforme en el contenedor e insértele el recipiente en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en contacto con el elemento calefactor.
3. Siga los pasos 3-8 del procedimiento general de operación que utilizan programas automatizados.



Tras hervir el agua y alcanzar una densidad suficiente de vapor en el recipiente se da una señal sonora. Comienza una cuenta regresiva del tiempo de trabajo del programa de preparación.

*Si usted no utiliza los ajustes automáticos del tiempo en este programa, consulte la tabla "Tiempo de cocción recomendado de los diferentes productos al vapor."*

### Programa "SOUP"

Diseñado para cocinar caldos, embutidos, verduras y sopas frías de carne, pescado, pollo o verduras.

Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 40 minutos. Es posible establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapason desde 20 minutos a 8 horas con pasos de 5 minutos.

**i** Antes de salir a los parámetros de preparación del aparato habrá una señal sonora.

### Programa "PASTA"

El programa prevé llevar el agua a ebullición, la carga de los ingredientes y su posterior preparación. En el momento de hervir el agua y colocar los productos escuchará una señal sonora. La cuenta atrás del tiempo de preparación se iniciará después de presionar el botón "Start".

Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 8 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango de 2 minutos a 1 hora en pasos de 1 minuto. Las funciones de "programador de inicio" y "Conservador de calor" en este programa no están disponibles.

**💡** En la preparación de ciertos alimentos (por ejemplo, pastas, raviolis, etc) se forma espuma. Para evitar su posible fuga fuera del recipiente, se puede abrir la tapa unos minutos después de cargar los productos en agua hirviendo.

### Programa "PORRIDGE"

Diseñado para cocinar gachas con leche baja en grasa pasteurizada. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 25 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango a partir de 5 minutos a 1 hora, 30 minutos con pasos de 1 minuto.

Para evitar la leche hirviendo y obtener el resultado deseado, se recomienda antes de la preparación llevar a cabo los siguientes pasos:

- Lavar bien todos los cereales integrales (arroz, trigo sarraceno, mijo, etc), mientras el proceso de agua drenada es clara;
- Antes de la preparación engrasar el recipiente del multicocción con mantequilla;
- Estrictamente tener en cuenta las proporciones midiendo los ingredientes de acuerdo a las instrucciones del libro de cocina (aumentar o disminuir la cantidad de ingredientes proporcionalmente).
- En caso de utilizar leche entera diluirla con agua potable en una proporción de 1:1.

*Las propiedades de la leche y los cereales, dependiendo del fabricante y el lugar de origen, pueden ser diferentes y a veces afecta a los resultados de cocción.*

**i** Si no se ha alcanzado los resultados deseados en el programa "PORRIDGE", utilice el programa universal "MULTICOOK". La temperatura óptima de cocción de las papilas lácteas es de 95° C. La cantidad de ingredientes y el tiempo de cocción hágalo ajustado a la receta.

### Programa "STEW"

Diseñado para cocinar estofado, asado y ragout. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 1 hora. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango desde 20 minutos hasta 12 horas con pasos de 5 minutos.

### Programa "BAKE"

Diseñado para cocinar pasteles, guisos y tortas hechas con masa de levadura. Por defecto, el tiempo de preparación del programa es de 50 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción de 20 minutos a 4 horas, con pasos de 10 minutos.

**💡** Para saber si el bizcocho ya esta hecho se puede comprobar clavando un palillo de madera en la masa. Si lo saca y no se queda pegado en el restos de masa - bizcocho listo.

*En la preparación de pasteles, se recomienda desactivar la función de calentamiento automático de los platos. El producto final adquiere el multicocción inmediatamente para que no se humedezca. Si esto no es posible, se permite dejar el producto en el multicocción un corto espacio de tiempo con el conservador de calor encendido.*

### Programa "FRY"

Diseñado para freír carnes, aves, pescado y alimentos con muchos componentes. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 15 minutos. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el diapason desde 5 minutos a 1 hora con pasos de 1 minuto. La función del programador de inicio no está disponible en este programa.

**i** Al alcanzar la temperatura de preparación dada el aparato emite una señal sonora.

*Para evitar la quemadura de los ingredientes recomendamos seguir las instrucciones de los libros de recetas y periódicamente remover el contenido del recipiente. Antes de reutilizar el programa "FRY", deje que el aparato se enfríe completamente. Se recomienda freír alimentos con la tapa abierta - esto permita alcanzar un reluciente acabado.*

### Programa "YOGURT"

Diseñado para la cocción de yogur casero y para elaboración de masas. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 8 horas. Se puede configurar manualmente los rangos de tiempo de cocción desde 30 minutos a 12 horas con pasos de 30 minutos. Cuando introduzca los ingredientes asegúrese de manera que no ocupen más de la mitad del volumen útil del recipiente. La función de conservador de calor en este programa no está disponible.

**i** Para preparar el yogur se puede utilizar un conjunto especial de frascos para yogurt REDMOND RAM-G1 (se vende por separado).

### Programa "BREAD"

Se recomienda para la cocción de diferentes tipos de pan a base de harina de trigo y con adición de harina de centeno. El programa ofrece un ciclo completo de preparación desde la elaboración de masas hasta su horneado. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 3 horas. Es posible el ajuste manual del tiempo de elaboración desde 10 minutos a 6 horas con pasos de 5 minutos.

El tiempo máximo de funcionamiento del "conservador de calor" en este programa se limita a tres horas. No se recomienda la utilización de la función "Programador de inicio" ya que esto puede afectar la calidad de la cocción.

Tenga en cuenta que durante la primera hora de trabajo del programa es para levantar la masa y después sólo el horneado. Antes de utilizar la harina, se recomienda tamizar para la oxigenación y la eliminación de las impurezas. Para reducir el tiempo de cocción y simplificar la preparación se recomienda el uso de mezclas preparadas para la preparación del pan.

**i** Al colocar los ingredientes vigile que no ocupen más de la mitad del volumen útil del recipiente.

*Al establecer un tiempo de cocción de menos de 1 hora después de pulsar el botón "Start" se inicia el proceso de horneado. Para que el PAN se hornee uniformemente, es necesario girar el dispositivo después de la señal sonora que emitirá el aparato.*

*¡ADVERTENCIA! Use guantes de cocina para extraer el pan del aparato.*

No abra la tapa del multicocción en la etapa de levantamiento de la masa! De ello depende la calidad del producto horneado.

### Programa "SLOW COOK"

El programa está diseñado para preparar estofado, mango y también leche caliente. Por defecto, el tiempo de cocción del programa es de 3 horas. Se puede establecer manualmente el tiempo de cocción en el rango desde 5 minutos a 12 horas con pasos de 10 minutos.

### Programa "EXPRESS"

El programa está diseñado para cocinar arroz con leche y agua a granel. El programa prevé el apagado automático después de un agua hirviendo completo. Ajuste manualmente el tiempo de cocción y también cuenta con un "Comienzo retrasado" y "Avtopodogrev" en este programa no están disponibles.

Para iniciar el programa de preparación en el modo de espera, pulse el botón "Start". Se iluminará el indicador del régimen de preparación y la luz de fondo del botón "Start". Se iniciará el desarrollo del programa establecido.

**📖** Si está utilizando programas automáticos y no logró el resultado deseado, consulte "Consejos de preparación", donde puede encontrar respuestas a las preguntas más frecuentes y obtener recomendaciones.

## III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Elaboración de masas.
- Preparación de fondue
- Preparación asado/fritura
- Preparación de requesón, queso
- Preparación de alimentación infantil.
- Esterilización de utensilios
- Pasteurización de productos líquidos.

## IV. MANTENIMIENTO

### Normas generales y recomendaciones

- Antes del primer uso del aparato, así como para eliminar el olor de los alimentos en el multicocción después de la cocción recomendamos dejar en él durante 15 minutos la mitad de un limón en el programa "STEAM".
- No se deben dejar en el recipiente cerrado del multicocción los alimentos cocinados o llenos de agua más de 24 horas. El recipiente con los platos cocinados los puede conservar en el frigorífico y en caso de necesidad recalentarlos en el multicocción, utilizando la función calentamiento.
- Si no va a utilizar la unidad durante mucho tiempo, desenchúfela de la red eléctrica. La cámara de trabajo, incluyendo el disco de la calefacción, el recipiente, la tapa interior y la válvula de vapor debe estar limpios y secos.
- Antes de empezar la limpieza del producto, asegúrese de que está desconectado de la red y completamente enfriado. Para limpiar, use un paño suave y delicado detergente de limpiar vajillas.

**STOP** *SE PROHIBE el uso para limpiar el instrumento de trapos o esponjas ásperos, pastas abrasivas. También es inaceptable el uso de sustancias químicas agresivas o de otro tipo, no se recomienda su uso con objetos en contacto con alimentos.*

*¡NO sumerja el cuerpo del aparato en agua ni lo ponga bajo el grifo!*

- Tenga cuidado al limpiar las piezas de goma del multicocción: su daño o deformación pueden ocasionar un mal funcionamiento del aparato.
- La carcasa del producto puede limpiarse cuando esté sucia. El recipiente, la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor desmontable deben ser limpiados después de cada uso. El acumulado que se forma durante el proceso de cocción de la comida en el multicocción elimínelo después de cada utilización del aparato. La superficie interior de la cámara de trabajo limpia cuando sea necesario.

### Limpieza del cuerpo.

Limpie la caja del aparato con un paño suave y húmedo o una esponja de cocina. Es posible el uso de un detergente delicado. Para evitar posibles manchas de agua y las manchas en el cuerpo recomendamos secar su superficie bien seca.

### Limpieza del recipiente.

Puede limpiar el recipiente de forma manual, utilizando una esponja suave y detergente para lavar platos y lavavajillas (de conformidad con las recomendaciones de su fabricante.)

Si está muy sucio, se vierte en el recipiente agua tibia y se deja en remojo durante un tiempo y luego se limpia. Obligatoria-mente secar la superficie interna bien seca, antes de introducirla en el cuerpo del multicocción.

Ante un uso regular del recipiente es posible un total o parcial cambio de color del recubrimiento antiadherente interno. Por sí mismo esto no es un signo de defecto del recipiente.

### Limpieza del interior de la cubierta de aluminio

1. Abra la tapa del multicocción.
2. En la parte inferior de la cara interior de la tapa simultáneamente aprete hacia el centro los dos fijadores de plástico. Sin forzar tire de la cubierta interna de aluminio ligeramente hacia usted y hacia abajo hasta que se desenganche de la cubierta principal.
3. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño de cocina húmedo o con una esponja. Si es necesario, retire la cubierta, lave con agua corriente, usando un detergente para lavar platos. Utilizar el lavavajillas en este caso no debería ser.

4. Seque las dos tapas bien secas.
5. Inserte la cubierta de aluminio en los primeros puestos. Alinee la cubierta de aluminio desmontable con la cubierta principal. Con un poco de esfuerzo, haga clic en las pestañas hasta que encaje.

### Limpieza de la válvula de vapor desmontable

La válvula de vapor se instala en un zócalo especial en la cubierta superior, y se compone de las cubiertas externas e internas.

1. Tire suavemente de la cubierta exterior de la proyección en el hueco de la tapa hacia arriba y hacia usted.
2. Presione el pestillo de plástico en la parte inferior de la válvula y retire la cubierta interior.
3. Si es necesario, retire con cuidado la válvula de goma. Lave todas las partes de la válvula.
4. Volver a montar en orden inverso: pasta de goma, alinee los clips de la válvula principal con los bucles correspondientes en la carcasa interior y alinee las cubiertas hasta que haga clic. Montar la válvula de vapor en la toma de esta unidad.

**STOP** *ADVERTENCIA! Para evitar la deformación de la goma de la válvula no la retuerza y no la estire al quitarla, limpiarla o ponerla.*

### Drenaje del condensado

En este modelo, el condensado se recoge en una cavidad especial en el dispositivo alrededor del recipiente. Después de cada uso del multicocción, retire el condensado que queda en la cavidad alrededor del recipiente con una servilleta de cocina.

### Limpieza de la cámara de trabajo

Cumpliendo estrictamente con este manual de probabilidad de obtener partículas de alimentos líquidos o desechos en el espacio útil del dispositivo es mínimo. Si se produce una contaminación significativa, limpie la superficie de la cámara para evitar el mal funcionamiento del sistema o el fracaso del producto.

**STOP** *¡Antes de limpiar la cámara de trabajo del multicocción, asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la red y totalmente frío!*

La pared lateral de la cámara de trabajo, la superficie del disco calentador y el sensor central de la carcasa (situado en el centro del disco de calentamiento) se pueden limpiar con esponja o paño húmedo (no mojado). Si utiliza detergente, es necesario eliminar cuidadosamente las sobras para eliminar olores indeseables durante la cocción posterior.

En caso de ingestión de cuerpos extraños en la ranura alrededor del sensor de temperatura central, retirar con cuidado con pinzas, sin ejercer ninguna presión sobre la carcasa del sensor. En caso de suciedad en la superficie del disco de calentamiento es admisible utilizar una esponja húmeda de dureza media o un cepillo sintético.

**i** *Con el uso regular del aparato con el tiempo es posible la decoloración total o parcial del disco de calentamiento. En sí mismo esto no es un signo de funcionamiento defectuoso y no afecta a la precisión de su trabajo.*

## V. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

### Errores en la preparación y soluciones para eliminarlas

La siguiente tabla resume los errores típicos que suelen ocurrir a la hora de preparar la comida en los robots de cocina, se han examinado las posibles causas y las vías de su solución.

#### EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

Posibles causas del problema	Medidas de solución
Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta.	No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado.

El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta.		El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor.
Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto. Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos. Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación. La variante de la receta que ha elegido no está adaptado para la preparación en este robot de cocina.		Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida.
En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.		Vierta el agua en el recipiente necesariamente según el volumen recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación.
En caso de freído:	Ha vertido demasiado aceite en el tazón.	En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente.
	Exceso de humedad en el tazón.	No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído.
En caso de cocción: la evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez.		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, sofrito y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida.
En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado):	En el proceso de la preparación de la masa ésta se ha adherido a la tapa interior y ha bloqueado la válvula de escape de vapor.	Ponga la masa en el tazón en menor cantidad.
	Ha vertido demasiada masa en el tazón.	Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa.

**EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO**

Se ha equivocado a la hora de elegir el tipo de producto o de establecer (calcular) el tiempo de la preparación. Tamaño demasiado pequeño de los ingredientes.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con sus recomendaciones.
Después de la preparación, el plato listo estuvo demasiado tiempo en modo de autocalentamiento.	El uso duradero de la función de autocalentamiento no es recomendable. Si su modelo del robot de cocina tiene prevista la desactivación previa de esta función, puede servirse de esta opción.

**EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN**

En caso de preparación de papilla a base de leche, la leche se evapora.	La calidad y cualidades de la leche pueden depender del lugar y condiciones de su producción. Recomendamos usar solamente leche UHT con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
Los ingredientes no han sido tratados o han sido tratados incorrectamente (mal enjuagados, etc.) antes de la cocción. No se han cumplido las proporciones de los ingredientes o se ha seleccionado mal el tipo de alimento.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones. Los cereales integrales, carne, pescado y mariscos siempre deben lavarse hasta dejar agua limpia.

**EL PLATO SE QUEMA**

El tazón se ha limpiado mal después de la preparación de comida anterior. El revestimiento antiadherente del tazón ha sido dañado.	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el tazón esté bien lavado y que el revestimiento antiadherente no esté dañado.
El volumen total del producto es inferior a lo indicado en la receta.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo).
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Recorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.
En caso de freído: se ha olvidado de verter aceite en el tazón; no removía o daba la vuelta a los alimentos preparados demasiado tarde.	En caso de freído normal vierta en el tazón un poco de aceite vegetal – de tal manera que el aceite cubra el fondo del tazón con una capa fina. Para un freído homogéneo hay que remover periódicamente o dar la vuelta a los alimentos después de un cierto tiempo.
En caso de guisado: en el tazón falta el agua.	Agregue más líquido en el tazón. No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario.
En caso de cocción: en el tazón falta agua (no se han cumplido las proporciones de los ingredientes).	Mantenga la proporción correcta de los ingredientes líquidos y sólidos.
En caso de horneado: no ha engrasado la superficie interior del tazón con mantequilla antes de la preparación.	Antes de colocar la masa engrase el fondo y las paredes del tazón con mantequilla o aceite (no vierta el aceite en el recipiente!).

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

Removía el producto en el tazón demasiado a menudo.	En caso de freído normal remueva el plato no más a menudo que cada 5-7 minutos.
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorde el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.

**LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA**

Se han utilizado los ingredientes poco adecuados que provocan exceso de humedad (fruta o verdura jugosa, frutas del bosque congeladas, nata agria, etc.)	Seleccione los ingredientes según la receta de la hornada. Intenta no seleccionar como ingredientes los alimentos que contienen demasiada humedad o úsalos cuando posible en cantidades mínimas.
--	--



Ha dejado la hornada preparada en el robot de cocina cerrado demasiado tiempo.	Intenta sacar la hornada del robot de cocina inmediatamente después del fin de su preparación. En caso de necesidad puede dejar un rato el alimento en el robot de cocina con la función de autocalentamiento activada.
--	---

**LA MASA NO SE HA FERMENTADO**

Se han batido mal los huevos con el azúcar.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones.
La masa se ha quedado demasiado tiempo con levadura en polvo.	
No ha tamizado la harina o ha amasado mal la masa.	
Se han hecho errores a la hora de colocar los ingredientes.	
La receta elegida no es adecuada para el horneado en este modelo del robot de cocina.	

**i** En algunos modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de falta de líquido en el tazón se activa el sistema de protección contra el sobrecalentamiento del dispositivo. En este caso, el programa de preparación se detiene y el robot de cocina pasa en modo de autocalentamiento.

**Tabla resumen de los programas de preparación (especificaciones de fábrica)**

Programa	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste	Salida a los parámetros de funcionamiento	Inicio diferido, hora	Autocalentamiento, hora
MULTICOOK	Preparación de varios platos con la posibilidad del ajuste de temperatura y tiempo de preparación	00:30	2 min – 15 h / 1 min Si la temperatura está por encima de 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Preparación de diversos tipos de pilaf	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Preparación de las verduras al vapor, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Preparación de varios primeros platos (borsch, rasólnik, etc.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparación de los macarones, preparación de la pasta según diferentes recetas	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Preparación de papillas de avena	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Estofado de verduras, carne, pescado	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓

Programa	Recomendaciones de uso:	Tiempo de preparación por defecto	Rango del tiempo de preparación/paso de ajuste	Salida a los parámetros de funcionamiento	Inicio diferido, hora	Autocalentamiento, hora
BAKE	Horneado de los muffins, galletas, guisos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre.	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Freído de verdura, carne, ave	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Preparación de diversos tipos de yogur	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Horneado de pan	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cocción a fuego lento de verduras, carne, pescado	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Preparación rápida de arroz, papilla desmenuzable de cereales			✓		

el apagado automático después de un agua hirviendo completo

**i** Se indica la temperatura media de funcionamiento del elemento calefactor.

**Tiempo de cocción recomendado de los diferentes productos al vapor**

Producto	Peso, gramos/cantidad	Cantidad de agua, ml	Tiempo de preparación, min
Filete de cerdo/ ternera (cubitos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
Filete de cordero (cubitos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40
Filete de pollo (cubitos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Albóndigas/ chuletas	500	800	25/40
Pescado (filete)	300	800	15
Gambas de ensalada, peladas, cocidas y congeladas	300	800	5
Patata (cubitos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Zanahoria (cubitos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
Remolacha (cubitos de 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
Hortalizas (congeladas)	500	800	5
Huevos	5 kom.	800	10

**i** Hay que tener en cuenta que éstas son las recomendaciones generales. El tiempo indicado en la tabla puede diferir de los valores recomendados en función de las características del producto en particular, así como en función de sus gustos personales.

Recomendaciones de uso de los modos de temperatura con el programa "MULTICOOK"

Temperatura de cocción	Recomendaciones de uso
35°C	Fermentación de la masa, preparación de vinagre
40°C	Preparación de yogures
45°C	Fermentación
50°C	Fermentación
55°C	Preparación de pomadas
60°C	Preparación de té verde, alimento para bebé
65°C	Cocción de carne envasada al vacío
70°C	Preparación de ponche
75°C	Pasteurización, preparación de té blanco
80°C	Preparación de ponche de vino
85°C	Preparación de requesón o platos que requieren un tiempo de cocción prolongado
90°C	Preparación de té rojo
95°C	Preparación de papillas a base de leche
100°C	Preparación de bisé o confituras
105°C	Preparación de aspic
110°C	Esterilización
115°C	Preparación de jarabe de azúcar
120°C	Preparación de morcillo
125°C	Preparación de carne guisado
130°C	Preparación de budín
135°C	Sofreído de platos preparados para darles una corteza crujiente.
140°C	Ahumado
145°C	Asado de verduras y pescado en papel de aluminio
150°C	Asado de carne en papel de aluminio
155°C	Freído de productos elaborados a base de la masa de levadura
160°C	Freído de aves
165°C	Freído filetes
170°C	Preparación de las papas fritas, nuggets de pollo

**i** Véase también el libro de recetas anexo.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

(se venden por separado)

Adquirir accesorios complementarios para el multicocción REDMOND RMC-M4510E y conocer los nuevos productos de la producción REDMOND es posible en la web [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) o en las tiendas oficiales de los distribuidores autorizados.

**RAM-FB1 - canasta para freír**

Se utiliza para cocinar diferentes alimentos en aceite muy caliente o hirviendo (frito). Apto para todas los recipientes con volumen de 3 litros. Fabricado en acero inoxidable, cuenta con un mango desmontable y ganchos para la fijación al recipiente para facilitar el drenaje el exceso de aceite después de cocinar. Se puede utilizar con otras marcas de multicocción. Se puede lavar en el lavavajillas.

**RAM-G1 - kit de tarros de yogur con marcadores de las tapas (4 uds.)**

Diseñado para preparación de diversos yogures. Los tarros tienen marcadores para los datos, lo que permite controlar el plazo de caducidad. Es posible utilizarlos con multicocciones de otras marcas

**RB-A500 (A501, A503) - recipiente con revestimiento antiadherente**

Capacidad - 5 litros.

**RB-C500 - recipiente con revestimiento de cerámica antiadherente**

Capacidad - 5 litros.

**RB-C505 - recipiente con recubrimiento antiadherente cerámico Ceralon® (Suiza)**

Capacidad - 5 litros.

**RB-S500 - recipiente de acero inoxidable**

Capacidad - 5 litros.

VII. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
El display muestra un mensaje de error: E1 - E4	Error del sistema, un posible fallo de la tarjeta de control o del elemento calefactor=	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Cierre la cubierta, Enchufe el aparato a la red eléctrica de nuevo.
El aparato no funciona	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable está conectado a un conector extraíble correspondiente en el dispositivo y enchufado.
	Toma eléctrica defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de trabajo.
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.	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.



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

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 se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Este aparelho eléctrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslochá-lo. Remova o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

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

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

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

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

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

**STOP** *ATENÇÃO! Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.*

**Características técnicas**

Modelo.....	RMC-M4510E
Potência.....	860-1000 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacidade.....	5 Litros
Revestimento da tigela.....	não-stick por DAIKIN®
Visor.....	LED
Válvula de vapor.....	removível
Tampa interior.....	removível
Dimensões.....	242 × 283 × 271 mm
Peso líquido.....	3,55 kg

**Programas**

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. MULTICOOK                   | 8. BAKE (COZIMENTO)              |
| 2. PILAF (PAELHA)              | 9. FRY (ASSAR)                   |
| 3. STEAM (VAPOR)               | 10. YOGURT (ILOGURTE)            |
| 4. SOUP (SOPA)                 | 11. BREAD (PÃO)                  |
| 5. PASTA (MASSAS)              | 12. SLOW COOK (COZER LENTAMENTE) |
| 6. PORRIDGE (PAPAS / CREMES)   | 13. EXPRESS                      |
| 7. STEW (GUISADOS / ESTUFADOS) |                                  |

**Funções**

"MASTERCHIEF LITE" (ajusta o tempo e temperatura durante os programas de trabalho de preparação).....	Sim
Mantendo a temperatura dos alimentos preparados.....	
Conservador de calor.....	até 12 horas.
Desliga-se conservando o calor.....	Sim
Aquecimento do alimento.....	até 12 horas.
Programador inicial.....	até 24 horas.
Cancela os sinais sonoros (bips).....	Sim

**Conjunto completo**

Multicooker (panela eléctrica).....	1 Unidade
Recipiente.....	1 unidade
Recipiente para cozinhar a vapor.....	1 unidade
Tijela.....	1 Unidade
Colher plana.....	1 Unidade
Copo medidor.....	1 Unidade
Tenaz.....	1 Unidade
Livro com "100 receitas".....	1 Unidade
Suporte para colher.....	1 Unidade
Manual de instruções.....	1 unidade
Livro de instruções.....	1 unidade
Cabo de alimentação.....	1 unidade

O fabricante tem o direito de introduzir novas alterações no desenho do conjunto completo, bem como as características técnicas do produto para a melhoria de produção sem qualquer outra notificação dessas mudanças. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

**Conteúdo da embalagem A1**

1. Tampa do aparelho
2. Aro regulador de pressão

3. Tampa interior desmontável
4. Válvula de vapor
5. Recipiente
6. Botão de abertura da tampa
7. Painel de uso com visualização
8. Corpo
9. Pega de transporte
10. Válvula de vapor removível
11. Colher plana
12. Tijela
13. Recipiente para cozinhar a vapor
14. Suporte para colher
15. Copo medidor
16. Tenaz
17. Cabo de alimentação

**Painel de controlo A2**

1. Botão "Cancel/Reheat" ("Cancelar/Aquecimento") - activar / desactivar a função de aquecimento, interrompendo o programa de cozimento, restabelecer a configuração do usuário.
2. Botão "Time Delay" ("Programador") - activar o sistema do programador desde o início.
3. Botão "Menu" ("Menu") - confirma a escolha dos programas automáticos de cozimento.
4. Visor
5. Botão "Min/-" ("Min/-") - escolha de programa de culinária automático, diminuição da temperatura, selecção dos valores de minutos.
6. Botão "Hour/+" ("Hora/+") - escolha de programa de culinária automático, aumento da temperatura, selecção dos valores de horas.
7. Botão "Start" ("Iniciar") - ligação do regime preajustado de confeição, confirmação dos ajustamentos introduzidos.

**Exibições no Visor A2**

- a. Indicadores de programas automatizados.
- b. Indicador de início de programa.
- c. Indicador de regime de preparação.
- d. Indicador de tempo.
- e. Indicadores de conservador de calor.
- f. Indicador de programa "EXPRESS" "Rápido"
- g. Indicador de modo de aquecimento.
- h. Indicador de cancelamento com sinais.
- i. Indicador de temperatura.

**I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO**

Retire cuidadosamente o produto e seus acessórios fora da caixa. Remova todos os materiais de embalagem.

 Mantenha as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo! Uma ausência do número de série do produto cancelará automaticamente os direitos de garantia.

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.

Limpe a unidade com um pano húmido. Lave a tigela com água morna e sabão. Seque-a completamente. Ao primeiro uso pode sentir-se um cheiro estranho, que não é um mau funcionamento do aparelho. Neste caso, limpe o aparelho.

Não ligue o dispositivo sem o interior da tigela ou tigela vazia – em caso de início accidental 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.

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

## II. FUNCIONAMENTO DA PAINEL MULTIFUNÇÕES

### Acertar o relógio

Ligue o aparelho. Mantenha pressionado o botão "Hour/+" ou "Min/-". O indicador de tempo no visor começa a piscar. Para acertar a hora, pressione o botão "Hour/+", e para os minutos o botão "Min/-". O aumento das horas e dos minutos são efetuados de forma independente uns dos outros. Ao alcançar o valor máximo, o ajuste continua desde o início de um som (bip). Para alterar rapidamente o valor pressione e mantenha pressionado o botão desejado. Quando tiver definido a hora, por 5 segundos não pressione nenhum botão do painel. As configurações são salvas automaticamente.

### Desactivar os sinais sonoros

Para desligar os sinais sonoros, pressione e segure o botão "Menu". No visor o indicador de cancelamento dos sinais sonoros. Para activar de novo os sons pressione uma vez mais no botão "Menu".

### Ajuste o tempo de cozimento

Na Multifunções "REDMOND RMC-M4510E" pode ajustar de forma independente o tempo de cozedura para cada programa, excepto para o programa "EXPRESS". O ritmo da mudança sonora de tempo depende do programa de cozimento seleccionado. Depois de seleccionar o programa automático e apertar a tecla "Menu" utilize o botão "Hour/+" para ajustar as horas e o botão "Min/-" para ajustar os minutos. A alteração das horas e minutos são efectuados de modo independente uns dos outros. Ao atingir o máximo valor o ajuste continua desde o início sonoro. Para mudar rapidamente o valor, pressione e mantenha pressionado o botão respectivo.

O ritmo da mudança do tempo depende do programa de cozimento seleccionado.

**i** Em alguns programas automáticos o tempo de cozimento predefinido só começa depois de atingir a temperatura programada para tal. Por exemplo, se colocar água fria e programar 5 minutos, no "STEAM" o tempo de cozedura de 5 minutos só começa depois de a água estar a ferver e existir um vapor denso no recipiente. No programa "PASTA" ao predefinir o tempo de cozimento este só começa depois de ferver a água e pressionar o botão "Start".

### Programador Inicial

A função "Programador Inicial" permite configurar o tempo em que o alimento deve estar pronto (tendo em conta o tempo de trabalho do programa). O tempo máximo de atraso é de 24 horas. O tempo de atraso por defeito é o tempo de execução pré determinado e o tempo necessário para sair da Multifunções dos parâmetros operacionais (se é fornecido pelas configurações de fábrica do programa). A mudança de tempo do programador de início - 1 minuto.

Para alterar a hora de início do programa após a seleção do programa automático, clique em "Time Delay". Para aumentar as horas, pressione "Hour/+". Para alterar os minutos, o botão "Min/-". A alteração das horas e minutos, é realizada de forma independente de um do outro. O valor máximo de configuração continua a partir do início do som (bip). Para alterar rapidamente o valor, pressione e mantenha pressionado o botão necessário.

**i** Durante o uso da função "Delay Start", "programador de início" no visor aparece o tempo actual. Para ver o tempo de preparação de cozimento, pressione e mantenha pressionado o botão "Time Delay" "programador de tempo". A função do programador de início está disponível para todos os programas de cozimento automático, excepto os programas "FRY", "PASTA" e "EXPRESS". Não se recomenda utilizar esta função no "programador de início" se a receita contém produtos do género: ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.

### Mantem a temperatura dos alimentos já preparados (conservador de calor)

Esta função é activada automaticamente, imediatamente após a conclusão do programa de preparação e pode manter a temperatura da placa ao longo dos limites de 70-75° C, durante 12 horas. Activando o indicador de calor conservador acende-

se o botão "Cancel/Reheat", no visor aparece o indicador "Cancel/Reheat" "Conservador de calor" e diretamente se inicia o tempo de cozimento neste programa.

Se for necessário o conservador de calor pode ser desactivado pressionando e segurando por alguns segundos o botão "Cancel/Reheat".

### Depois de desligar o calor conservador

Ligar o conservador de calor uma vez acabado e o programa de preparação nem sempre é desejável. Pensando nisso, a Multifunções REDMOND RMC-M4510E tem a possibilidade de cancelar temporariamente esta função em "Programador de Início" ou outro programa de preparação. Assim, durante os trabalhos do programa, pressione o botão "Start". Para reativar o calor conservador, pressione de novo o botão "Start".

**i** A função de "Conservador de Calor" não está disponível quando se utiliza os programas: "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" nem quando se estabelece no programa "MULTICOOK" uma temperatura de cozimento abaixo de 80° C.

### Aquecer a Comida

A Multifunções Redmond RMC-M4510E pode ser usada para aquecer os alimentos frios.

Para fazer isso:

1. Coloque a comida no recipiente, coloque-o na caixa da Multifunções, feche a tampa, e ligue-a.
2. Pressione e segure por alguns segundos o botão "Cancel/Reheat".
3. Aparecerão os indicadores correspondentes no visor e os botões acendem. O temporizador começará a contar o tempo de aquecimento.

O aparelho aquece os alimentos a 70-75° C e manterá estas condições durante 12 horas. Se for necessário, pode parar o aquecimento, pressionando uns segundos o botão "Cancel/Reheat", enquanto no visor os botões correspondentes se desligam.

**i** Graças às funções conservadoras de calor e aquecimento a Multifunções pode manter o produto quente até 12 horas, mas não se recomenda deixar um alimento quente mais do que duas ou três horas, porque às vezes, pode levar a uma alteração na qualidade o sabor.

### Função "MASTERCHIEF LITE"

Descubra mais oportunidades para a criatividade culinária com a nova função "MASTERCHIEF LITE". Se o programa "MULTICOOK" permite definir os parâmetros do programa para executar, em seguida, usando a função "MASTERCHIEF LITE" pode alterar os valores directamente no processo de preparação.

Poderá sempre ajustar o funcionamento de qualquer programa de encontro às suas necessidades. Ferver a sopa? Fazer papas-cremes de leite? Legumes no vapor são cozidos por muito tempo? Mude a temperatura ou o tempo de preparação, sem interromper o programa como se cozinhasse no fogão ou forno.

**i** Pode usar a função "MASTERCHIEF LITE" apenas durante o cozimento.

Durante a utilização do programa "EXPRESS", o trabalho na função "Programador de início" e esperando a saída dos parâmetros de funcionamento da função "MASTERCHIEF LITE" não está disponível.

Na mudança de temperatura, quando se utiliza a função "MASTERCHIEF LITE" é possível ouvir um som (de guitarra) a partir do 35° até aos 170° C em intervalos de 1° C. A possível faixa de tempo de cozimento depende do programa seleccionado. Alterações da etapa - 1 minuto.

**i** A função "MASTERCHIEF LITE" pode ser especialmente útil se está a preparar as refeições com receitas complexas que requerem uma combinação de diferentes programas de cozedura (por exemplo, quando o repolho estiver cozido, estraganofo, sopas, massas variadas, marmeladas, compotas, doces, etc.)

Para alterar a temperatura de cozimento:

1. Durante os trabalhos de preparação do programa, pressione a tecla "Menu". O indicador de temperatura no visor começa a piscar.
2. Regule a temperatura desejada. Para aumentar, pressione "Hour/+" para reduzir o botão "Min/-". Para mudanças rápidas, pressione e segure o botão apropriado. Após atingir o valor máximo/mínimo, a configuração continua a partir do início do som (bip).
3. Não pressione os botões no painel de controlo por 5 segundos. As alterações são salvas automaticamente.

**i** Para proteger contra o super aquecimento quando a temperatura de cozimento é acima de 130 °C, a duração máxima do programa é limitada a duas horas (exceto no programa "BAKE"). Ao utilizar o programa automático "YOGURT" a função automática da temperatura de cozimento não está disponível.

Para alterar o tempo de cozimento:

1. Durante o programa, clique duas vezes na tecla "Menu". O valor do indicador de tempo começa a piscar no visor.
2. Defina o tempo de cozimento adequado. Para aumentar o valor com aumentos de 1 hora, pressione "Hour/+"; em aumentos de 1 minuto - clique em "Min/-". As mudanças em horas e minutos acontecem de forma independente umas das outras. Após atingir o valor máximo, a configuração continua a partir do início som (bip). Para alterar rapidamente o valor, pressione e segure o botão desejado.
3. Não aperte os botões do painel de controle durante 5 segundos. As mudanças guardam-se automaticamente.

**i** Se o tempo de cozimento é ajustado às 00:00 h, o programa irá parar de funcionar.

### Procedimentos comuns para utilizar programas automáticos

**!** **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 "FRY", "BREAD", "BAKE" para ferver a água.

1. Prepare os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na tigela das Multifunções de acordo com o programa de preparação e insira-o no aparelho. Certifique-se de que todos os ingredientes, incluindo líquidos, estão abaixo da marca máxima na superfície interna do recipiente.
3. Certifique-se de que o recipiente está instalado sem deformações e está em contacto com o elemento de aquecimento/resistência. Feche a tampa da Multifunções até ouvir um clique. Ligue o aparelho.

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

4. Para sair do modo de espera, pressione a tecla "Menu". Selecione o programa de cozimento desejado usando o botão "Hour/+ " e "Min/-" (o indicador do programa pisca no visor). Confirme a sua selecção pressionando o programa "Menu".

**i** No programa "MULTICOOK" depois de confirmar o programa, pode-se ajustar a temperatura de cozimento desejado. Para aumentar o valor padrão, use o botão "Hour/+ " e para reduzir, o botão "Min/- ". Para completar a temperatura do sistema, pressione a tecla "Menu".

5. Para alterar o tempo de preparação, pré determinado, use os botões "Hour/+ " e "Min/-".
6. Se necessário, defina o tempo do programador de início.

**i** A função "programador de início" não está disponível quando se usa os programas: "FRY", "PASTA" e "EXPRESS".

7. Para iniciar os programas de preparação pressione a tecla "Start". Iluminam-se os indicadores dos botões "Start" e "Cancel/Reheat". A contagem regressiva do tempo de cozimento, dependendo do programa de preparação seleccionado começará imediatamente após pressionar o botão "Start" ou ao atingir a temperatura desejada no recipiente.

**i** Se necessário, pode desactivar previamente a função de conservador de calor pressionando o botão "Start". O indicador do botão "Cancel/Reheat" desliga-se. Se premir novamente o botão "Start" é reativada a função. O programa do "calor conservador" não está disponível quando utilizar os programas "YOGURT" e "EXPRESS".

8. Ao finalizar os programas de preparação ouvirá um bip sonoro e o visor mostra End. Além disso, dependendo do programa seleccionado e da configuração actual, o dispositivo muda para o regime de "retenção de calor" (acende-se o indicador do botão "Cancel/Reheat" e a inscrição na tela Keep Warm) "manter quente".
9. Para cancelar o programa introduzido, interrompendo o processo de cozimento ou retenção de calor pressiona por segundos o botão "Cancel/Reheat".

**!** Para obter resultados de qualidade está convidada a usar as receitas para os pratos que estão no livro de receitas Multifunções REDMOND RMC-M4510E projectado especificamente para este modelo. As receitas apropriadas pode encontrar na página - [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Se pensa que não pode obter o resultado desejado com os programas automatizados convencionais utilize o programa universal "MULTICOOK", que lhe oferece grandes possibilidades para as suas experiências culinárias.

### Programa "MULTICOOK"

Este programa está projectado para cozinhar os alimentos à temperatura especificada e tempo de preparação para o usuário. Graças ao programa "MULTICOOK" Multifunções REDMOND RMC-M4510E pode substituir uma série de utensílios de cozinha e permite cozinhar praticamente qualquer receita que procura num livro de receitas antigas ou na Internet.

**i** Se a temperatura da preparação não excede os 80° C, a função retenção de calor fica desactivada sem a possibilidade de a incluir manualmente.

Por defeito, o programa "MULTICOOK" o tempo de cozedura é de 30 minutos, a temperatura de cozimento - 100°C. O intervalo de ajuste manual da temperatura no programa varia entre 35 a 170 °C, em intervalos de 5°C. A configuração manualmente e o intervalo de tempo é a partir de 2 minutos a 15 horas, com intervalos de 1 minuto.

**i** Advertência: Por razões de segurança, quando se ajusta uma temperatura superior a 130°C o tempo de cozimento será limitado a 2 horas.

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

**!** No programa "MULTICOOK" pode preparar muitos pratos diferentes. Use o livro de receitas dos nossos chefes profissionais ou a tabela especial recomendada para cozinhar vários pratos, e as temperaturas adequadas, para cada cozimento. Além disso, pode encontrar as receitas necessárias em [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Programa "PILAF"

O programa está projectado para preparar vários tipos de arroz. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 35 minutos. É possível ajustar manualmente o tempo de cozimento desde 10 minutos a 2 horas, em intervalos sonoros de 5 minutos.

### Programa "STEAM"

Projectado para cozinhar carne, aves, peixe, legumes e vários alimentos. Por defeito, o tempo de cozimento no programa é de 30 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 10 minutos para duas horas em intervalos de 5 minutos.

Para trabalhar neste programa, utilize o recipiente especial (incluído):

1. Despeje 400 a 800 ml de água no recipiente. Coloque-o no recipiente para cozinhar a vapor.
2. Meir e preparar os produtos de acordo com a receita, colocá-os uniformemente no recipiente e inseri-lhe dentro do aparelho. Certifique-se de que o recipiente está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Siga os passos 3-8 do procedimento operacional geral, usado nos programas automatizados.

**i** Depois de ferver a água e conseguir uma densidade suficiente de vapor no recipiente ouvirá um sinal sonoro. Inicia-se o programa de preparação para o cozimento, o tempo de contagem é regressiva.

Se não quer usar as definições automáticas de tempo neste programa, consulte a tabela "Tempo de cozimento de diferentes alimentos a vapor".

### Programa "SOUP"

Projectado para cozinhar sopas, carnes, legumes, sopas frias de carne, peixe, frango ou legumes.

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 40 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento com sinais sonoros entre 20 minutos a 8 horas, com intervalos de 5 minutos.

**i** Antes de sair dos parâmetros de preparação o dispositivo emite um sinal sonoro.

### Programa "PASTA"

O programa prevê ferver a água, o peso dos ingredientes e preparação subsequente. No momento da água ferver coloque os produtos, ouvirá um sinal sonoro. A contagem regressiva de preparação começa após pressionar o botão "Start".

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 8 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 2 minutos a 1 hora em intervalos de 1 minuto. As funções "programador de início" e "retenção de calor", neste programa não estão disponíveis.



*Na preparação de certos alimentos por exemplo: massas, ravioli, etc. forma-se espuma. Para evitar possíveis fugas para fora do recipiente, a tampa pode ser aberta alguns minutos após inserir os alimentos na água a ferver.*

### Programa "PORRIDGE"

Projetado para cozinhar papas, cremes com leite pasteurizado de baixa gordura.

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 25 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 5 minutos a 1,30 hora com intervalos de 1 minuto.

Para evitar a ebulição do leite e obter o resultado desejado, recomenda-se que antes da preparação siga estes passos:

- Lave bem os cereais integrais (arroz, trigo-sarraceno, painço, etc.), até que a água das lavagens seja clara.
- Antes de preparar o recipiente da MultiFunções untar a frigideira com manteiga;
- Considerar rigorosamente as medidas das proporções dos ingredientes de acordo com as instruções do livro de receitas (aumentar ou diminuir a quantidade de ingredientes proporcionalmente).
- Se utilizar leite em pó, dilua em água potável numa proporção de 1:1.



*As propriedades do leite e grãos de cereais, dependendo do fabricante e país de origem, podem ser diferentes e, por vezes, afecta os resultados de cozimento.*

*Se não tiver alcançado os resultados desejados no programa "PORRIDGE", use o universal da MULTICOOK. A temperatura óptima para a cozedura de papa de leite é de 95°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozedura ajuste à receita.*

### Programa "STEW"

Projetado para cozinhar ensopados, guisados e assados. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 1 hora. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento, que varia de 20 minutos a 12 horas em intervalos de 5 minutos.

### Programa "BAKE"

Projetado para cozinhar bolos, refogados, ensopados e tortas feitas com massa de fermento.

Por defeito, o tempo de preparação do programa é de 50 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 20 minutos a 4 horas, com etapas de 10 minutos.



*Para ver se o bolo já está cozido é esperar um palito na massa. Se ao remover sair seco o bolo está pronto.*

*Na preparação de bolos, recomenda-se desactivar as placas de aquecimento automática. Quando termina remova imediatamente da MultiFunções para que não humedea. Se isso não for possível, pode deixar o bolo por um curto espaço de tempo com o calor conservado.*

### Programa "FRY"

Projetado para fritar: carne, aves, peixes e alimentos com muitos componentes. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 15 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 5 minutos a 1 hora com intervalos 1 minuto. A função do programa de início não está disponível neste programa.



*Ao atingir a temperatura de preparação serão emitidos sinais sonoros.*

*Para evitar que queime siga todas as instruções dos livros de receita e, regularmente agite o conteúdo do recipiente. Antes de reutilizar o programa "FRY", deixe o aparelho esfriar completamente. Recomendamos fritar os alimentos com a tampa aberta - isto permite um acabamento mais reluzente / brilhante.*

### Programa "YOGURT"

Projetado para cozinhar iogurte caseiro e para elaboração de massas. Por efeito, o tempo de cozimento do programa é de 8 horas. Pode configurar manualmente os intervalos de tempo de cozimento de 30 minutos a 12 horas, em intervalos de 30 minutos. Quando introduz os ingredientes certifique-se de que eles não ocupam mais de metade do volume do recipiente.

A função do programa "calor conservador" não está disponível.



*Para preparar o iogurte pode usar um conjunto especial de frascos de iogurte REDMOND RAM-G1 (vendido separadamente).*

### Programa "BREAD"

Recomendado para cozinhar diferentes tipos de pão feitos de farinha de trigo e adição de farinha de centeio. O programa proporciona um ciclo completo de preparação para o desenvolvimento da massa até estar cozido. Por defeito, o tempo de cozimento é de 3 horas. É possível ajustar manualmente o tempo de processamento de 10 minutos a 6 horas, em intervalos de 5 minutos.

O tempo máximo de funcionamento do "Conservador de calor" neste programa é limitado a três horas. O uso da função "Start" não é recomendado, pois pode afectar a qualidade da cozedura.

Note-se que, a primeira hora do programa é para levantar a massa (levedar) e depois o cozimento. Antes de utilizar a farinha, recomenda-se que a peneire para eliminação de impurezas. Para reduzir o tempo de cozimento e simplificar a preparação, misture os ingredientes do pão.



*Ao colocar os ingredientes vigie para que não ocupem mais da metade do volume do recipiente.*

*Ao definir um tempo de cozimento de menos de 1 hora depois de premir o botão "Start" inicia-se o processo de cozimento. Para que o pão seja cozido uniformemente, é necessário ligar o aparelho após o sinal sonoro "bip" que o aparelho emite.*

*ATENÇÃO! Utilize luvas de forno para remover o pão da máquina.*

Não abra a tampa da Multifunções quando a massa está a levedar. Distó depende a qualidade do produto cozido.

### Programa "SLOW COOK"

O programa está projetado para preparar estufados, guisados, e leite quente. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 3 horas. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento na faixa de 5 minutos a 12 horas em intervalos de 10 minutos.

### Programa "EXPRESS"

O programa está projetado para cozinhar arroz doce e ferver água a granel. O programa prevê o desligamento automático após a ebulição da água. Ajuste manualmente do tempo de cozimento e também possui um "Cozimento retardado".

O "Auto reaquecimento" neste programa não está disponível. Para iniciar o programa de preparação no modo de espera, pressione o botão "Start". Ilumina-se o indicador de regime de preparação e a luz de fundo do botão "Start". Inicializar o desenvolvimento do programa definido.



*Se estiver a usar programas automáticos e não conseguir o resultado desejado, consulte "Conselhos de cozimento", onde pode encontrar respostas às perguntas mais frequentes e obter recomendações.*

## III. POSIBILIDADES SUPLEMENTARES

- Elaboração de massas
- Preparação de fondue
- Preparação de assados/fritos
- Preparação de requeijão, queijo
- Preparação de alimentação infantil
- Esterilização de utensílios
- Pasteurização de produtos líquidos

## IV. MANUTENÇÃO

### Regras gerais e recomendações

- Antes da primeira utilização do aparelho, bem como para eliminar o cheiro de comida na Multifunções depois de usar recomenda-se deixar por 15 minutos metade de um limão no programa "STEAM".



- Não deve deixar fechados na Multifunções, alimentos cozidos ou cheios de água mais de 24 horas. O recipiente com os alimentos cozinhados podem ser conservados no frigorífico e aquecer se necessário na Multifunções usando a função de aquecimento.
- Se não usar o aparelho por um longo período de tempo, desligue-o da tomada. O aparelho, incluindo o disco de aquecimento, o recipiente, a tampa interna e válvula de vapor devem estar sempre limpos e secos.
- Antes de começar a limpeza do aparelho, verifique se ele está desligado da corrente elétrica e totalmente fria. Para limpar, use um pano macio e detergente neutro de lavar louça.

STOP

É PROIBIDO usar para a limpeza, panos de cozinha ásperos, objectos ou esponjas ásperas, pastas abrasivas etc. Também é inaceitável usar produtos químicos ou de outros tipos, o seu uso não é recomendável num aparelho em contacto com alimentos.

Não mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo da torneira!

- Tenha cuidado ao limpar as borrachas da Multifunções: o seu dano ou deformação podem causar mau funcionamento do aparelho.
- A parte exterior deste produto pode ser limpa quando estiver suja. O recipiente, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor removível devem ser limpos após cada utilização. O acumulado formado durante o processo de cozimento dos alimentos na Multifunções, limpe após cada utilização do aparelho. A superfície interna do aparelho limpe, quando necessário.

### Limpeza do aparelho

Limpe o aparelho com um pano macio e húmido ou esponja de cozinha não abrasiva. Pode usar um detergente suave. Para evitar as manchas de água seque muito bem.

### Limpeza do recipiente

Pode limpar o recipiente manualmente, usando uma esponja macia e detergente de lavar louça (de acordo com as recomendações do fabricante.)

Se estiver muito suja, despeje no recipiente água morna e deixe de molho por um tempo e depois limpe. Deve obrigatoriamente secar a superfície interna antes de inseri-la na Multifunções.

Antes do uso regular do recipiente é possível uma mudança total ou parcial da cor do revestimento antiaderente interno. Por si só, isso não é um sinal de defeito do recipiente.

### Limpeza do interior da tampa de alumínio

1. Abra a tampa da Multifunções.
2. Na parte inferior da face interior da tampa, aperte em direcção ao centro simultaneamente, os dois fechos de plástico. Sem forçar puxar a tampa de alumínio interna ligeiramente para si e para baixo até que se solte do eixo principal.
3. Limpe a superfície de ambas as tampas com pano de cozinha macio húmido ou uma esponja húmida. Se necessário, retire a tampa, lave em água corrente, usando um detergente de lavar louça. Não use a máquina de lavar louça.
4. Seque as 2 tampas muito bem.
5. Insira a parte de alumínio no lugar. Alinhe a tampa de alumínio removível com o eixo principal. Com um pouco de esforço, insira nas guias de encaixe.

### Limpeza da válvula de vapor desmontável

A válvula de vapor instala-se na parte superior da tampa, e consiste nas tampas exteriores e interiores.

1. Tire suavemente a tampa exterior da projeção na cavidade da tampa para cima, e em sua direcção.
2. Pressione o trinco de plástico na parte inferior da válvula e retire a tampa interior.
3. Se necessário, retire cuidadosamente a válvula de borracha. Lave todas as partes da válvula.
4. Volte a montar na ordem inversa: válvula de borracha, alinhar os cliques da válvula principal com os ganchos correspondentes na taça interna e alinhar a tampa até ouvir um clique. Montar a válvula de vapor no sítio.

STOP

ATENÇÃO! Para evitar a deformação da válvula de borracha não esticar ao retirar, limpar ou ao colocá-la.

### Drenagem da condensação

Neste modelo, o condensado é recolhido numa cavidade especial do dispositivo em torno do recipiente. Depois de cada utilização da Multifunção limpe o condensado que permanece na cavidade em torno da taça, com papel de cozinha.

### Limpeza interna do recipiente

Cumprindo rigorosamente com este Manual as partículas de alimentos, líquidos ou detritos, no espaço útil do dispositivo é mínima. Se ocorrer uma contaminação significativa, limpe a superfície da taça para evitar o mau funcionamento do sistema ou falha do produto.

STOP

Antes de limpar a taça da MultiFunções, verifique se o aparelho está desligado da tomada e totalmente frio.

O lado lateral da taça de trabalho, a superfície do disco de aquecimento, e o sensor central (invólucro localizado no centro do aquecimento do disco) podem ser limpos com uma esponja ou pano húmido (não molhado). Se utilizar detergente, precisa remover cuidadosamente as sobras para eliminar odores indesejáveis durante o cozimento seguinte.

No caso de corpos estranhos na ranhura ao redor do sensor de temperatura central, retire cuidadosamente com uma pinça, sem exercer qualquer pressão sobre a caixa do sensor. Em caso de sujidade na superfície do disco de aquecimento (resistência) é admissível a utilização de uma esponja dura, húmida ou uma escova sintética.

i

Com o uso regular do dispositivo ao longo do tempo é possível uma descoloração total ou parcial do disco de aquecimento. Isto não é um sinal de mau funcionamento e não afecta a precisão do seu trabalho.

## V. CONSELHOS DE COZIMENTO

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

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

#### O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema	Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.	Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.	A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.
Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica.	É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receitas nas quais pode mesmo confiar. A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.	Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.

PRT

Durante fritura: Introduziu demasiado óleo na taça. Excesso de humidade na taça.		Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
		Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.		Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

**O PRATO ESTÁ SOBRECOCIDO**

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

**O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA**

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável.
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

**O PRATO FICA PEGADO**

A taça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior. Revestimento da taça antiaderente está danificado.	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.

Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

**O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA**

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

**A PASTELARIA SAIU MOLHADA**

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

**PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU**

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

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

**Tempo de cozimento de diferentes alimentos a vapor**

Nº ord.	Produto	Peso, g / quantidade, peças	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
1	File de carne de porco/de vaca (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
2	File de cordeiro (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40
3	File de frango (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
4	Rissóis/almôndegas	500	800	25/40
5	Peixe (file)	300	800	15

Nº ord.	Produto	Peso, g / quantidade, peças	Volume de água, ml	Tempo de cozimento, min.
6	Camarões de salada (descascados, cozidos e congelados)	300	800	5
7	Ravioli	5 peças	800	25/30
8	Batatas (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
9	Cenoura (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
10	Beterraba (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
11	Legumes (congelados)	500	800	5
12	Ovos	5 peças	800	10

**i** Há de considerar que estas são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados, dependendo da qualidade de um dado produto, assim como de seus gostos.

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

Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura predefinido	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início retardado	Standby	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de vários pratos com a possibilidade de ajustar o tempo e a temperatura de cozimento	00:30	2 min – 15 h / 1 min Se a temperatura estiver acima de 130°C: 2 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Preparação de vários tipos de risoto	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Cozimento em banho-maria de legumes, peixes, carnes, ravioli, pratos dietéticos e vegetarianos.	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Cozimento de vários primeiros pratos (várias sopas de carne, legumes, etc.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparação de pasta segundo várias receitas	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Preparação de papas lácteas.	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Estufagem de carne, peixe, legumes	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Forneamento de biscoitos, tortas, empadas de massa levedada e folhada	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Fritura de carne, peixe, legumes	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Preparação de vários tipos de iogurte.	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Panificação	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cozimento lento de carne, peixe, legumes	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓

Programa	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura predefinido	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início retardado	Standby	Aquecimento automático
EXPRESS	Cozedura rápida de arroz, de papas friáveis de cereais	Interrupção automática após fervura completa da água				

**i** Está indicada a temperatura média de funcionamento do elemento de aquecimento.

**Recomendações sobre o uso de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"**

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
35°C	Repouso da massa fresca, preparação de vinagre
40°C	Preparação de iogurtes
45°C	Levedo
50°C	Fermentação
55°C	Preparação de doces de creme
60°C	Preparação do chá verde, comida para bebé
65°C	Cozimento de carne em vácuo
70°C	Preparação de ponche
75°C	Pasteurização, preparação do chá branco
80°C	Preparação de vinho quente
85°C	Preparação de requeijão ou alimentos que requerem tempos de cozedura longos
90°C	Preparação do chá vermelho
95°C	Cozimento de papas lácteas
100°C	Preparação de merengues ou doce de frutas
105°C	Preparação de pratos com gelatina
110°C	Esterilização
115°C	Preparação de xarope de açúcar
120°C	Preparação de perna de porco
125°C	Preparação de queijado da carne
130°C	Cozedura de pudim
135°C	Torrefacção de refeições prontas para obter uma crosta estalejante
140°C	Fumagem
145°C	Assadura de legumes e peixe em folha

PRT

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
150°C	Assadura da carne em folha
155°C	Fritura de produtos de massa levedada
160°C	Assadura de aves
165°C	Assadura de bifes
170°C	Preparação de batatas fritas, nuggets de frango

**i** Veja também o livro de receitas em anexo.

## VI. ACCESÓRIOS SUPLEMENTARES

(Vende-se separadamente)

Para adquirir acessórios suplementares, novos produtos, lojas oficiais ou revendedores autorizados para a MultiFunções REDMOND RMC-M4510E visite o site: [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### RAM-FB1 - cesto para fritar

Utiliza-se para cozinhar diferentes alimentos em azeite/óleo muito quente. Apropriado para todos os recipientes com um volume de 3 litros. Feita de aço inoxidável, tem uma alça removível e ganchos para prender ao recipiente para facilitar a drenagem do excesso de azeite/óleo após o cozimento. Pode ser usado com outros tipos de MultiFunções. Pode ser lavado na máquina da louça.

### RAM-G1 - conjunto de frascos 4 frascos de iogurte com tampas e marcadores

Projetado para preparação de vários iogurtes. Os frascos têm marcadores para dados, permitindo o controlo do prazo de validade. É possível utilizar com outras marcas multifunções.

### RB-A500 (A501, A503) - recipiente com revestimento antiaderente

Capacidade - 5 litros.

### RB-C500 - recipiente com revestimento de cerâmica antiaderente

Capacidade - 5 litros.

### RB-C505 - recipiente com revestimento de cerâmica antiaderente - Ceralon® (Suíça)

Capacidade - 5 litros.

### RB-S500 - recipiente em aço inoxidável

Capacidade - 5 litros.

## VII. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O visor mostra uma mensagem de erro: E1 - E4	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.
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.

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O alimento demora demasiado tempo a cozinhar	Falha de energia ou electricidade (nível de voltagem instável ou baixa)	Verifique se a tensão da rede eléctrica 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.	Verifique se há algum objecto (lixo, cereais, pedaços de comida) entre a tampa e o corpo do aparelho, elimine-os. Feche sempre a tampa da MultiFunções até ouvir um clique
	A 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.

**i** Caso não consiga eliminar os defeitos, contacte por favor o Centro de Serviço autorizada.



### 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.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
  - Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
  - Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
  - Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parametrene ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
  - Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.
- STOP** *Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Brug isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.*
- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoet.
  - Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

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

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

**STOP** *Det er FORBUDT at nedsænke apparatets korpus 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.
- Selvstændig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

**STOP** *OBS! Brug ikke apparatet om enhver funktionsfejl er opstået.*

DNK

**Teknisk data**

Model.....	RMC-M4510E
Effekt .....	860-1000 W
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet .....	5 l
Skålens belægning .....	non-stick Daikin®
Skærm .....	LED
Dampventil .....	.....aftagelig
Invendigt låg .....	.....aftagelig
Hoveddimensioner.....	242 × 283 × 271 mm
Nettovægt.....	3,55 kg

**Programmer**

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. MULTICOOK            | 8. BAKE (BAGE)           |
| 2. PILAF (PILAHVI)      | 9. FRY (STEGE)           |
| 3. STEAM (DAMP)         | 10. YOGURT (YOGHURT)     |
| 4. SOUP (SUPPE)         | 11. BREAD (BRØD)         |
| 5. PASTA (PASTA)        | 12. SLOW COOK (STUVNING) |
| 6. PORRIDGE (MÆLKEGRØD) | 13. EXPRESS              |
| 7. STEW (STUVE)         |                          |

**Funktioner**

"MASTERCHIEF LITE" (Ændring af tid og temperatur efter at programmet er startet).....	ja
Holde færdige retter varme (auto-opvarmning) .....	op til 12 timer
Preliminær frakobling af auto-opvarmning.....	ja
Opvarmning af retter.....	op til 8 timer
Udskudt start .....	op til 24 t
Tænde/slukke lydsignaler .....	ja

**Indhold**

Multikoger.....	1 stk.
Skål .....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp .....	1 stk.
Øseske .....	1 stk.
Flad ske .....	1 stk.
Måleskål .....	1 stk.
Tang for at holde skål .....	1 stk.
Bog "100 opskrifter" .....	1 stk.
Holder for øseske/ske.....	1 stk.
Brugsanvisning .....	1 stk.
Servicebog .....	1 stk.
Strømkabel .....	1 stk.

Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel. De tekniske egenskaber tillod fejl på ±10%.

**Multikogers design A1**

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Låg                    | 7. Kontrolpanel med display |
| 2. Tætningsring           | 8. Beholder                 |
| 3. Aftageligt innerlåg    | 9. Bærehåndtag              |
| 4. Dumpåbning             | 10. Aftagelig dampventil    |
| 5. Skål                   | 11. Fladske                 |
| 6. Knap for at åbne låget | 12. Øseske                  |

- |                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 13. Beholder for tilberedning i damp | 16. Tang for at holde skål |
| 14. Holder for øseske/ske            | 17. Elledning              |
| 15. Måleskål                         |                            |

**Styrtpanel A2**

- Knappen "Cancel/Reheat" ("Annulere/Opvarme") – aktivere / deaktivere opvarmning, afbryde tilberedningen, nulstille brugerindstillinger.
- Knappen "Time Delay" (Udskudt start) – aktivere udskudt start funktion.
- Knappen "Menu" ("Menu") – bekræfter valget af auto-sprogam.
- Skærm
- Knep "Min/-" ("Min/-") – valg af automatiske madlavningsprogrammer, formindskning af temperaturen, valg af minutværdi.
- Knep "Hour/+ " ("Time/+") – valg af automatiske madlavningsprogrammer, forøgning af temperaturen, valg af timeværdi.
- Knappen "Start" ("Start") – aktivering af den valgte tilberedningsprogram.

**Skærmens opsætning A2**

- Indikatorer for automatiske tilberedningsprogrammer.
- Indikator for udskudt start.
- Indikator for tilberedningsprogram.
- Indikator for tid.
- Indikator for auto-opvarmning.
- Indikator for "EXPRESS".
- Indikator for opvarmning.
- Indikator for slukning af lydsignaler.
- Indikator for temperatur.

**I. INDEN DEN FØRSTE START**

Tag forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af kassen. Fjern alle emballagematerialer.

**⚠ Vær sikker på at advarselsmærker, informationsklistermærker og skilt med produktets serienummer bevares intakt på produktets hus! Manglende serienumret på produktet medfører bortfald af garanti på produktet.**

Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang

Rengør apparatet med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Ved første brug kan fremmed lugt forekomme, det er normalt og ikke er tegn på fejlfunktion. I dette tilfælde rengør apparatet grundigt.

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 belægning. Før de steger produkter, hæld lidt vegetabilsk olie eller solsikkeolie i skålen.

**⚠ GIV AGT! Det er forbudt at løfte anordningen med den fyldte skål ved håndtaget.**

**II. DRIFT AF MULTIKOGEREN**

**Indstilling af ur**

Slut enheden til elnettet. Tryk og hold "Hour/+ " eller "Min/-". Indikator for aktuel tid på skærmen vil blinke. For at indstille timer tryk på knappen "Hour/+ " for indstilling af minutter – knappen "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Ved afslutningen af tidsindstillingen vent med at trykke på knapper på panelen for et par sekunder. Indstillinger vil blive gemt automatisk.

## Slukke lydsignaler

For at deaktivere bip tryk på og hold "Menu" knappen uafhængigt af programmet. Indikatoren af akustiske signaler vil lyse op. For at aktivere bip tryk på og hold "Menu" knappen.

## Indstilling af tilberedningstiden

I REDMOND RMC-M4510E kan du ændre tilberedningstidens standardindstilling for hvert program. Trin af ændring og muligt omfang af det valgte tidsværdi afhænger af det valgte program.

Efter at det automatiske program er valgt og "Menu" knappen er trykt, tryk på "Hour/+"; for at indstille timer, og "Min/-" for indstilling af minutter. Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.

**i**  *I enkelte programmer begynder den forudindstillede tilberedningstid først efter at enheden opnår den valgte temperatur. For eksempel, efter at koldt vand er hældt ind og "STEAM" program er indstillet på 5 minutter, starter programmet og den indstillede tilberedningstid først efter at vand er begyndt at koge og dampen er tæt nok i skålen. Under "PASTA" programmet begynder forudindstillede tilberedningstid at tælle efter at vandet er begyndt at koge og et gentaget tryk på "Start".*

## Udskudt start

Med udskudt start funktionen kan du indstille den tid, retten skal være klar til (programtiden er taget med). Max tid for udskudt start er 24 timer. Udskudt start tiden er som standard inkluderer tilberedningstiden og den tid, der skal til for at apparatet opnår driftsparametre (hvis fabriksindstillingerne af programmet tillader det). Installationstrin for udskudt start er 1 minut.

For at ændre tidsindstillingen, skal du, efter at automatisk program er valgt, trykke på "Time Delay". For at øge tallet tryk "Hour/+"; for at ændre minuttallet tryk "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.

**i**  *Når "Udskudt start" er aktiv, vises der på displayet den aktuelle tid. Hvis du vil se den tid, retten bliver klar til, tryk og hold "Time Delay". Udskudt start funktionen er tilgængelig for alle automatiske tilberedningsprogrammer undtagen programmet "FRY", "PASTA" og "EXPRESS". Det anbefales ikke at bruge udskudte start, hvis opskriften indeholder letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, osv.).*

## Hold varm funktion (autoopvarmning)

Denne funktion aktiveres automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70°-75°C i 12 timer. Når funktionen er aktiv, lyser knapindikator "Cancel / Reheat", "Opvarmning" og direkte optælling af tid lyser på skærmen.

Hvis det er nødvendigt kan funktionen slukkes ved at trykke og holde nede i et par sekunder "Cancel/Reheat" knappen.

## Preliminær slukning af auto opvarmning

Tænding af auto opvarmning efter at programmet er slut ikke altid er ønskeligt. Derfor findes det i REDMOND RMC-M4510E en mulighed at slukke denne funktion i forvejen inden hovedprogrammet er slut. For at gøre det tryk på "Start" når programmet er aktiv. For at aktivere funktionen tryk på "Start" igen.

**i**  *Hold varm funktion er ikke tilgængelig i programmer "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS". I "MULTICOOK" er den deaktiveret når madlavningstemperatur er under 80°C.*

## Genopvarmning af retter

Multikoger REDMOND RMC-M4510E kan bruges til at opvarme kolde retter. For at gøre det:

1. Læg maden ind i skålen, derefter sæt skålen ind i multikogeren.
2. Luk låget, sæt spændingen på.
3. Tryk og hold knappen "Cancel/Reheat" i et par sekunder. Da vil tilsvarende indikatorer lyse op på skærmen og knappen. Tidslåseren begynder at tælle opvarmningstid direkte.

Du kan opvarme kolde retter til temperatur 70-75°C og holde den varm i op til 12 timer. Hvis det er nødvendigt kan funktionen deaktiveres ved at trykke og holde nede i et par sekunder "Cancel/Reheat" knappen indtil tilsvarende indikatorer slukker.



*Takken for hold-varm og opvarmningsfunktioner kan du holde produktet varm i op til 12 timer, men vi gør opmærksom på, at retter, der holdes varme i længere tid, mere, end 2-3 timer, kan i visse fald ændre deres smag.*

## "MASTERCHIEF LITE" funktion

Oplev endnu flere muligheder for din kulinariske kreativitet med den nye funktion "MASTERCHIEF LITE"! Medens programmet "MULTICOOK" giver mulighed for at indstille parametrene for programmet inden du starter det, kan du med funktionen "MASTERCHIEF LITE" ændre indstillinger direkte under tilberedningen.

Du kan altid justere ethvert program, så at det svarer præcist til dine præferencer. Koger suppen over? Koger mælkgrøden over? Tilberedes grøntsagerne for længe? Du kan ændre temperaturen eller tilberedningstiden uden at afbryde tilberedningsprogrammet lige sådan, som du gør når du laver maden på komfuret eller i ovnen.

**i**  *Du kan bruge "MASTERCHIEF LITE" kun under tilberedningen. Under programmet "EXPRESS" samt når funktionen "Udskudt start" er aktiv og når driftsparametre (temperatur, damp) er ikke nået, er funktionen "MASTERCHIEF LITE" utilgængelig.*

Ændring i temperaturen, når du bruger "MASTERCHIEF LITE" er mulig indenfor mellemrum 35-170 °C i trin på 1 °C. Tilgængelig mellemrum af tid afhænger af det valgte program. Ændringstrin - 1 minut.



*"MASTERCHIEF LITE" funktionen kan især være nyttigt, hvis du bruger komplicerede opskrifter, der kræver en kombination af forskellige madlavningsprogrammer (for eksempel, under madlavning af kødfylde kålruller, stroganoff, supper og pasta, syltetøj, osv.).*

For at ændre tilberedningstemperatur:

1. Når programmet er i gang, tryk "Menu" knappen. Indikator for program vil blinke.
2. Indstil den ønskede tilberedningstemperatur. For at øge tryk "Hour/+"; for at mindske tryk "Min/-". For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale (minimale) grænse af tiden er nået, nulstilles tiden og begynder forfra.
3. Tryk ikke på knapperne på kontrolpanelet i længere end 5 sekunder. Indstillingerne vil blive gemt automatisk.

**i**  *Som beskyttelse mod overophedning, når du installerer temperaturen over 130°C vil den maksimale varighed af programmet være begrænset til 2 timer (undtagen program "BAKE"). Når du bruger automatisk program "YOGURT" er temperaturændring ikke tilgængelig.*

For at ændre tilberedningstid:

1. Når programmet er i gang, tryk "Menu" knappen to gange. Indikator for tid vil begynde at blinke.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid. For at øge værdien i trin på 1 time tryk "Hour/+"; i trin på 1 minut - "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstal er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.
3. Tryk ikke på knapperne på kontrolpanelet i længere end 5 sekunder. Indstillingerne vil blive gemt automatisk.

**i**  *Hvis du indstiller tilberedningstiden på 00:00 vil programmet blive stoppet.*

## Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer



**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 "FRY", "BREAD", "BAKE".

1. Forbered (afmål) de nødvendige ingredienser.
2. Læg ingredienserne i skålen i overensstemmelse med det valgte program og sæt den ind i multikogeren. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under den maksimale mærke på skålens inderside. Sørg for, at skålen er sat korrekt (vandre) ind og er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.



**GIV AGT!** Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilisk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.

4. For at gå ud af standby tryk på "Menu". Vælg den ønskede tilberedningsprogram ved hjælp af "Hour/+"; og "Min/-" knapperne (den tilsvarende indikator vil blinke på displayet). Bekræft dit valg ved at trykke på "Menu" knappen.

**i** I "MULTICOOK" programmet kan du indstille den ønskede stegetemperatur efter at programmet er bekræftet. For at øge standardværdien tryk "Hour/+", for at mindske tryk "Min/-". For at fuldføre temperaturindstillingen tryk på "Menu".

- For at ændre standtiden tryk på "Hour/+ og "Min/-".
- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.

**i** Udskudt start funktionen er ej tilgængelig for programmer "FRY", "PASTA" og "EXPRESS":

- For at starte tilberedningen tryk "Start." "Start" og "Cancel/Reheat" indikatorer vil lyse op. Nedtælling af tid vil begynde, afhængigt af det valgte program, umiddelbart efter tryk på "Start", eller efter at den nødvendige temperatur er nået.

**i** Hvis det er nødvendigt, kan du på forhånd deaktivere autoopvarmning ved at trykke på "Start." "Cancel/Reheat" knapindikator vil slukke. Et gentaget tryk på "Start" knappen vil aktivere denne funktion. Autoopvarmning er ej tilgængelig for programmer "YOGURT" og "EXPRESS":

- Ved afslutningen af programmet vil et bip lyde og "End" vises på skærmen. Videre, afhængigt af det valgte program og løbende indstillinger vil apparatet gå over i autoopvarmning (knapindikatorer "Cancel/Reheat" lyser op) og "Keep Warm" vises på skærmen, eller i standby-tilstand.
- For at annullere det valgte program, afbryde tilberedningen eller autoopvarmningen, tryk og hold på knappen "Cancel/Reheat" i et par sekunder.

**o** For at opnå kvalitetsresultater tilbyder vi dig at bruge opskrifter fra kokebogen, som leveres sammen med REDMOND RMC-M4510E, disse er udarbejdet specielt til denne model. Disse opskrifter du kan du også finde på [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Hvis du tror, at du ikke har opnået det ønskede resultat ved almindelige automatiske programmer kan du bruge et universelt program "MULTICOOK", som byder på store muligheder for dine kulinariske eksperimenter.

## Program "MULTICOOK"

Programmet er designet til madlavning med bruger-specificeret parametre for temperatur og tilberedningstid. Takket være "MULTICOOK" programmet kan REDMOND RMC-M4510E erstatte en række køkkenmaskiner og gør det muligt at tilberede næsten alle retter, du kan finde opskrifter for, være det en gammel kokebog eller en Internetside.

**i** Hvis temperaturen af madlavningen ikke overstiger 80°C, vil autoopvarmningsfunktionen deaktiveres uden mulighed for at aktivere den manuelt.

Som standard er tilberedningstid i "MULTICOOK" programmet 30 minutter, temperatur 100°C. Manuel temperaturindstilling i programmet spænder fra 35 til 170°C i trin på 5°C. Manuel indstilling af tidsinterval spænder fra 2 minutter til 15 timer i trin på 1 minut.

**i** OBS! Af sikkerhedsgrunde ved temperaturer på over 130°C er tilberedningstiden begrænset med 2 timer.

**STOP** Hvis du bruger MULTICOOK-programmet til at koge vandet (f. eks. ved madlavning), er det forbudt at sætte kogetemperaturen over 100°C.

**o** Med programmet "MULTICOOK" er det muligt at lave mange forskellige retter. Brug den medfølgende kokebog fra vores professionelle kokke eller et særligt tabel med anbefalede temperaturer til madlavning af forskellige retter og produkter. Du kan også finde opskrifter på [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## Program "PILAF"

Programmet er designet for tilberedelse af forskellige former for pilaf. Som standard er tidsindstillingen for dette program 35 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

## Program "STEAM"

Designet for tilberedning af kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og sammensatte retter på damp. Som standard er tidsindstillingen for dette program 30 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Til dampning kan en speciel beholder bruges (inkluderet):

- Hæld 400-800 ml vand ind i skålen. Sæt beholderen for dampning ind i skålen.
- Mål og forbered råvarer i henhold til recepten, placer dem jævnt i beholderen og sæt skålen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
- Følg anvisningerne i pp 3-8 af "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

**i** Efter at vandet er kogt og tilstrækkelig tæthed af damp i skålen opnået, vil en lysdiagnal sendes. Tidtælleren begynder nedtælling af programtiden.

Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, kan du bruge tabellen "Anbefalede tilberedningstider for forskellige produkter ved tilberedning på damp".

## Program "SOUP"

Designet til madlavning af supper, fyldte, vegetabiliske og kolde supper af kød, fisk, fjerkræ eller grøntsager.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

**i** Straks inden arbejdsparametre for madlavning er åbnet, hører du et bip.

## Program "PASTA"

Under programmets løb bringes vandet i kog, derefter lægges ingredienserne ind til deres videre forberedelse. I det øjeblik vandet er kogt og du skal lægge ingredienserne ind, hører der et alarm bip. Tiden begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start" knappen.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Udskudt start for dette program er ikke tilgængelig.

**o** I forbindelse med tilberedelsen af visse fødevarer (fx pasta, ravioli, osv.) dannes der skum. For at forhindre eventuel lækage af skum udenfor skålen kan du åbne låget i et par minutter efter at ingredienserne er lagt ind i kogende vand.

## Program "PORRIDGE"

Programmet er beregnet til tilberedning af grød af fedtfattig pasteuriseret mælk.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 25 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.

For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det før tilberedelse at gøre følgende:

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

**i** Egenskaber af mælk og korn kan variere afhængigt af oprindelsessted og producent, som til tider påvirker resultatet.

Hvis det ønskede resultat i programmet "PORRIDGE" ikke er nået, kan du bruge "MULTICOOK" universelt program. Optimal temperatur for tilberedelse af mælkegrød er 95°C. Mængden af ingredienser og tilberedelsestid indstilles i henhold til opskriften.

## Program "STEW"

Egnet til at tilberede gullasch, stege og gryderetter.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 1 time. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

## Program "BAKE"

Designet til madlavning af kager, indbagte retter og kager af gærdej.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 50 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 4 timer med trin på 10 minutter.





Om kiks er kla kan du tjekke ved at stikke en træpind (tandstik) i. Hvis du tager det ud og ser, at der ikke sidder nogen dej fast på den - er kiks klar.

Når du laver bagværk anbefaler vi at deaktivere automatisk opvarmning af retter. Den færdige ret skal fjernes ud af multikoger straks efter den er klar, ellers kan den blive fugtig. Hvis det er ikke muligt, kan du lade produktet i multikogeren i en kortere tid, med autoopvarmning slået til.

### Program "FRY"

Designet for stegning af kød, fjerkræ, fisk og sammensatte retter.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 15 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Den forsinkede start i dette program er ikke tilgængelig.

Når den indstillede temperatur er nået, udsender apparatet en lydsignal.



For at undgå, at der brænder nogle ingredienser fast skal du følge instruktionerne i kagebogen og lejlighedsvis røre og vende indholdet af skålen. Inden en gentagen brug af programmet "FRY" lade apparatet at afkøle helt. Det anbefales at stege med åbent låg - det giver en sprød skårpe.

### Program "YOGURT"

Egnet til at tilberede hjemmelavede yoghurt og fermentering af dej. Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 30 minutter til 12 timer med trin på 30 minutter. Ved inlægning af ingredienserne sørg for at de fylder ikke mere, end en halvdel af skålvolumen. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.



For at lave yoghurt kan du bruge et specielt sæt af krukker til yoghurt REDMOND RAM-G1 (kan købes separat).

### Program "BREAD"

Er god til at bage forskellige sorter af hvedebrød og brød af hvedemel og rugmel blanding. Programmet indeholder et komplet tilberedelsescyklus for at bage brød - fra dejgæring til bagning. Som standard er tidsindstillingen for dette program 3 timer. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 6 timer med trin på 5 minutter.

Maksimal driftstid for funktionen "Autoopvarmning" i dette program er begrænset med 3 timer. Det anbefales ikke at bruge "Udskudt start" i dette program, da dette kan påvirke kvaliteten af bagning.

Bemærk, at under den første time af programmet foregår gæring af dej, straks derefter starter bagning. Før du bruger mel, anbefales det at finkæmme det for tiltning og fjernelse af urenheder. For at spare tid og forenkle madlavning anbefales det at bruge færdig blandet mel til brødbagning.



Ved inlægning af ingredienserne sørg for at de fylder ikke mere, end en halvdel af skålvolumen.

Når tilberedningstiden er sat til mindre end 1 time, begynder bagningen straks efter trykket på "Start" knappen. For at brød blev gennembagt jævnt er det nødvendigt at vende brødet efter at et bip lyder.

OBS! Brug grydelapper, når du tager brødet ud.

Åbn ikke låget når gæring pågår! Af dette afhænger kvaliteten af brødet.

### Program "SLOW COOK"

Programmet er designet til at forberede stuvet kød, skank og bagt mælk.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 3 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

### Program "EXPRESS"

Egnet til madlavning af ris og smuldrende grød i vand. Programmet indebærer automatisk slukning efter at vandet er fordampet og der er ikke noget vand at koge i skålet. Udskudt start, autoopvarmning og manuel indstilling af tid for dette program er ikke tilgængelig.

For at starte tilberedningen i standbytilstand tryk på "Start" knappen. Indikatorer for tilberedningstilstand og baggrundslus for "Start" knappen vil lyse op. Det valgte tilberedningsprogram begynder at køre.



Hvis automatiske programmer giver ikke et ønsket resultat, se venligst "Madlavning Tips", hvor du kan finde svar på dine spørgsmål og få tips og råd.

## III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af ost, hytteost
- Tilberedelse af børnemad
- Sterilisering af redskaber
- Pasteurisering af flydende retter

DNK

## IV. VEDLIGEHOLDELSE

### Generelle regler og anbefalinger

- For du bruger apparatet for første gang eller for at fjerne lugt efter tilberedning inde i multikogeren anbefales det at lægge en halv citron ind og køre programmet "STEAM" i 15 minutter.
- Du bør ikke lade multikoger stå med lukket skål eller stå vandfyldt i mere end 24 timer. Skålen med den færdige ret kan opbevares i køleskabet og om nødvendigt kan maden genopvarmes ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.
- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, sørg for at afbyrde det fra elnettet. Arbejdschamber inklusive varmedisken, skålen, det indvendige låg og dampventilen skal være rene og tøre.
- Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og mild opvaskemiddel kan bruges.



Ved rengøring må du IKKE bruge grove klude eller abrasive svampe, slibepasta o.l. Desuden er det også uacceptabelt at bruge nogen aggressive og lignende stoffer, der ikke er godkendt til at bruge med genstande, der er i kontakt med fødevarer.

Det er IKKE TILLADT at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand.

- Vær forsigtig ved rengøring af gummidel: skader eller deformation kan forårsage funktionsfejl på apparatet.
- Kabinettet må renses, når det er snavset. Skålen, internt aluminium låg og en aftagelig dampventil skal rengøres efter hver brug. Kondensvand, der bliver dannet under tilberedningen fjernes efter hver brug. Indvendige kammer overflader renses om nødvendigt.

### Rengøring af kabinettet

Rengør kabinettet med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Eventuelt kan en mild vaskemiddel også anvendes. For at undgå eventuelle pletter af vand og pletter på kabinettet anbefales det at tørre overfladen tør.

### Rengøring af skål

Skålen kan du rengøre ved hånden med en blød svamp og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine (i overensstemmelse med anbefalingerne fra producenten.)

Hvis skålen er meget forurenet, fyld den med varmt vand og lad det stå og trække i et stykke tid, derefter foretag en rengøring. Vær sikker på at tørre ydersiden af skålen helt tør, før du sætter det ind i multikogeren.

Ved regelmæssig drift af skålen kan en fuld eller delvis ændring af farve på interne non-stick belægning forekomme. I sig selv er dette ikke tegn på at skålen er defekt.

### Rengøring af indvendig aluminiumlåg

1. Åbn multikogeren låg.
2. I den nedre del af lågets inderside tryk samtidigt på to plastikholdere. Uden at bruge for meget kraft træk den interne aluminium låg lidt over og ned, indtil den løsner sig fra hovedlåget.

## REDMOND

- Rengør begge lågene med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Hvis det er nødvendigt kan du vaske dækslet under rindende vand ved hjælp af et opvaskemiddel. Opvaskemaskinen i dette tilfælde bør ikke bruges.
- Tør begge låge.
- Sæt aluminiumlåget ind i de ovre riller. Placer et aftageligt aluminiumslåg fluks med hovedlåget. Med en lille styrke tryk på holderne til de klikker.

### Rengøring af aftagelig dampventil

Dampventilen er monteret i et særligt sæde inde i topdækslet og består af ydre og indre kåber.

- Træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i fordybningen i dækslet op og til dig.
- Skub plastiklåsen på den nederste side af ventilen og fjern den indvendige kåbe.
- Hvis det er nødvendigt fjern forsigtigt ventilens gummitætninger. Skyl alle ventildeler med vand.
- Monteringen foretages i omvendt rækkefølge. Placer gummitætninger på plads, juster låsene af hovedventilen fluks med tilsvarende løkker på den indre kåbe og sammenstil kåbene til et klik. Monter dampventilen fast ind i sædet på enheden.

**STOP** OBS! For at undgå forvriddning af ventilens gummitætninger skal de ikke snoes eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation.

### Kondensatdræning

I denne model er kondensatet opsamlet i et specielt hulrum på enheden rundt skålen. Efter hver brug fjern kondensatet, der samles i hulrummet rundt i skålen ved hjælp af en køkkenklude.

### Rengøring af arbejdskammeret

Hvis du nøje overholder denne vejledning er sandsynligheden for at væske, små fødevarerpartikler eller papirrester og snavs kommer ind i arbejdstidkammeret minimal. Hvis der opstår en betydelig forurening, rengør overfladen af kammeret for at forhindre misfunktion eller brud af multikogeren.

**STOP** Inden du begynder at rengøre sørg for at apparatet er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet!

Arbejdskammerets sider, varmedisken overflade og central termoføler hus (placeret i midten af varmedisken) rengøres med fugtig (ikke våd!) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den uønskede lugt under efterfølgende madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale termoføler, forsigtigt fjern dem med en pincet, uden at lægge noget pres på sensorens hus. Ved forurening af varmedisken overflade det er tilladt at anvende våd svamp af medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

**i** Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tidens løb muligt, at varmedisken bliver fuldstændig eller delvis misfarvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtighed.

## V. MADLAVNING TIPS

### Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I den efterfølgende tabel er samlet de typiske fejl under madlavning i multikogere, samt mulige årsager og løsninger.

#### RETEN ER IKKE LAVET FÆRDIG

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder
Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregik under temperaturen der ikke var høj nok.	Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. Luk låget til det klikker. Sørg for, at intet forstyrrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformert.
Dårlig kontakt mellem skålen og varmelegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok.	Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmedisken. Sørg for, at i arbejdskammeret ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken.

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder					
En uheldig valg af ingredienserne. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram. Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt. Kogetiden er indstillet forkert (tidberegningen er forkert). Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikogere.	Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på. Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.					
Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampdensitet.	Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandstanden under tilberedningen.					
<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Ved stegning:</td> <td>Du har hældt for meget olie i skålen.</td> <td>Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift.</td> </tr> <tr> <td>Overkydende fugt i skålen.</td> <td>Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøes og drænes af vandet i dem.</td> </tr> </table>	Ved stegning:	Du har hældt for meget olie i skålen.	Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift.	Overkydende fugt i skålen.	Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøes og drænes af vandet i dem.	
Ved stegning:		Du har hældt for meget olie i skålen.	Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift.			
	Overkydende fugt i skålen.	Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøes og drænes af vandet i dem.				
Ved kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold.	Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift.					
<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">Ved baging (dejen er ikke bagt igenem):</td> <td>Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangskanalen i dampventilen.</td> <td>Læg dejen i skålen i et mindre omfang.</td> </tr> <tr> <td>Du har lagt for meget dej i skålen.</td> <td>Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.</td> </tr> </table>	Ved baging (dejen er ikke bagt igenem):	Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangskanalen i dampventilen.	Læg dejen i skålen i et mindre omfang.	Du har lagt for meget dej i skålen.	Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.	
Ved baging (dejen er ikke bagt igenem):		Under gæringsprocessen er dejen sat fast på indersiden af låget og blokeret udgangskanalen i dampventilen.	Læg dejen i skålen i et mindre omfang.			
	Du har lagt for meget dej i skålen.	Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.				

#### PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af bagetiden. Størrelsen af ingredienserne er for lille.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Efter madlavning, den færdige ret har stået for længe på auto-opvarmningen.	Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikogere kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion.

#### UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

Ved tilberedning af mælkegrød koger mælken over.	Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drikkevand.
Før madlavningen var ingredienserne ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv.). Forholdet mellem ingredienserne er ikke opfyldt eller forkert valgt produkttype.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. Fuldkornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent.

## RETEN BRÆNDER FAST

Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort. Skålens non-stick belægning er beskadiget.	Før du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model).
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.
Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten.	I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke væske nok.	Tilsæt mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt.
Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt).	Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved baging: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning.	Før du lægger dejen ind skal siderne og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen!).

## EN SKÅREN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

Du har rørt for meget i produkt i skålen.	Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7 minut.
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.

## BAGVÆRKET ER VÅDT

Uegnede ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige frugter eller grøntsager, frosne bær, creme osv.).	Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at væge som ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller bruge dem i minimumsmængder.
Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikoger.	Sørg for at fjerne bagværket straks efter baging. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på.

## BAGVÆRKET ER IKKE STEGET

Æg med sukker var pisket dårligt.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Dejen med bagepulver i stod for længe.	
Du er har ikke sigtet mel eller dejen var æltet dårligt.	
Fejl under indlægnings af ingredienserne.	
Den valgte opskrift er ikke egnet til baging i denne multikoger.	

**i** I nogle modeller af Redmond multikoger under programmer "STEW" og "SOUP" når der er for lidt væske i skålen vil overophedningsbeskyttelse slå til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

## Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstrin	Udskudt start	Opmåelse af arbejdsparametre	Auto opvarmning
MULTICOOK	Tilberedning af forskellige retter med muligheden at indstille temperatur og kogetid	00:30	2 min – 15 t / 1 min Hvis temperaturen er over 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf.	00:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Tilberedelse på damp af grøntsager, fisk, kød, kost- og vegetariske retter, samt bærnemad.	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Tilberedning af forskellige supper	00:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kogning af makaroni, lavning af pasta efter forskellige opskrifter	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	
PORRIDGE	Tilberedning af mælkegrød.	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Stuvning af grøntsager, kød, fisk	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		✓
BAKE	Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, diverse fyldte kager af gærdej og butterdej.	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		✓
FRY	Stegning af grøntsager, kød, fjerkræ	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	✓
YOGURT	Tilberedelse af forskellige typer af yoghurt.	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		
BREAD	Bagning af brød	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Langsom kogning af grøntsager, kød, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Hurtig tilberedelse af smuldrende grød og ris					

Automatisk stuktning efter kogning af vand

**i** Viser gennemsnitlig driftstemperatur af varmelementet.

## Anbefalede tilberedningstider for forskellige produkter ved tilberedning på damp

	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (1,5 × 1,5 cm tern)	500	800	30/40
2	Lamfilet (1,5 × 1,5 cm tern)	500	800	40

DNK

	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
3	Høsefilet (1,5 × 1,5 cm tern)	500	800	20
4	Frikadeller / koteletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Salat rejler, skrællet, kogt og frosset	300	800	5
7	Kartofler (1,5 × 1,5 cm tern)	500	800	20
8	Gulerødder (1,5 × 1,5 cm tern)	500	800	35
9	Rødbeder (1,5 × 1,5 cm tern)	500	1500	90
10	Grøntsager (frosne)	500	800	5
11	Æg	5 stk.	800	10

**i** Det skal tages kun til orientering og vejledning. Tal i tabellen kan afvige fra de anbefalede værdier afhængigt af kvaliteten af et bestemt produkt, samt dine smagspræferencer.

### Tips om brug af temperaturindstillinger i "MULTICOOK"

Nº	Driftstemperatur	Tips for brug
1	35°C	Gæring af dej, tilberedning af eddike
2	40°C	Fremstilling af yoghurt
3	45°C	Surdej
4	50°C	Gæring
5	55°C	Fremstilling af parfet
6	60°C	Lavning af grøn te, babymad
7	65°C	Tilberedning af kød i vakuumpakning
8	70°C	Fremstilling af punch
9	75°C	Pasteurisering, lavning af hvid te
10	80°C	Lavning af gløgg
11	85°C	Lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid
12	90°C	Lavning af rød te
13	95°C	Lavning af mælkegrød
14	100°C	Lavning af mærenger eller marmelade
15	105°C	Lavning af kødgelé
16	110°C	Sterilisering
17	115°C	Lavning af sukkersirup
18	120°C	Lavning af skåft

Nº	Driftstemperatur	Tips for brug
19	125°C	Stuvning af kød
20	130°C	Madlavning af gryderetter
21	135°C	Ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe
22	140°C	Rygning
23	145°C	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
24	150°C	Indbagning af kød i folie
25	155°C	Stegning af gærdej produkter
26	160°C	Stegning af fjerkræ
27	165°C	Stegning af bøffer
28	170°C	Lavning af pommes frites, høse nuggets

**i** Se også medfølgende kagebog.

## VI. EXTRA TILBEHØR

(kan købes separat)

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMC-M4510E eller læse nyt om vores nye produkter på REDMOND hjemmeside på [www.redmond.company](http://www.redmond.company), eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere.

### RAM-FB1 – kurv for friturestegning

Bruges til madlavning af forskellige fødevarer i meget varmt eller kogende olie (friture). Velegnet til alle skåle med volumen fra 3 liter. Lavet af rustfrit stål, har et aftageligt håndtag og en krog til fastgørelse på skålen til at lette dræningen den overskydende olie efter kogning. Velegnet til brug med multikogere af andre mærker. Kan vaskes i opvaskemaskinen.

### RAM-G1 – sæt af krukker til yoghurt (4 stk.) med markering på lågene

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

### RB-A500 (A501, A503) – skål med non-stick belægning

Volym - 5 litre

### RB-C500 – skål med non-stick keramisk belægning

Volym - 5 litre

### RB-C505 – skål med non-stick keramisk belægning Ceralon® (Schweiz)

Volym - 5 litre

### RB-S500 – skål af rustfrit stål

Volym - 5 litre

## VII. MULIGE FUNKTIONSFELJ OG DERES LØSNINGER

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Fejlmeddelelse på skærmen: E1 - E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, sæt spændingen på igen.

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Apparatet tændes ikke	Netledningen er ikke tilsluttet enheden og (eller) stikkontakt	Sørg for, at elledningen er sluttet til korrekt stik på enheden og er sat i
	Defekt stikkontakt	Slut apparatet til en fungerende stikkontakt
	Elnettet er strømløst	Tjek om der er netspænding i nettet. Hvis den mangler, kontakt dit elforsyningselskab
Retten tilberedes for længe	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.
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 indersiden af dækslet er meget snavset, deforneret 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. Apparats 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.

## SIKKERHETSANVISNINGER

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industriell annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabelen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

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

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmekilder. Følg at

ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

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

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

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

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

**STOP** *ADVARSEL! Aldri bruk apparatet ved alle slags feil.*

**Tekniske spesifikasjoner**

Modell .....	RMC-M4510E
Kapasitet .....	860-1000 W
Spenning .....	220-240 V, 50/60 Hz
Bolle volum .....	5 l
Bollebelegg .....	kleberfritt Daikin®
Skjerm .....	LED
Dampventil .....	avtagbart
Indre lokk .....	avtagbart
Dimensjoner .....	242 × 283 × 271 mm
Netto vekt .....	3,55 kg

**Programmer**

1. MULTICOOK	8. BAKE (BAKING)
2. PILAF (PILAFF)	9. FRY (STEKING)
3. STEAM (DAMPKOKING)	10. YOGURT (YOGHURT)
4. SOUP (SUPPE)	11. BREAD (BRØD)
5. PASTA	12. SLOW COOK (SMÅKOKING)
6. PORRIDGE (MELKEGRØT)	13. EXPRESS
7. STEW (STUING)	

**Funksjoner**

"MASTERCHIEF LITE" (innstilling av tilberedningstid og temperatur under kjøring av programmet).....	finnes
Opprettholdelse av temperatur for ferdige retter (automatisk oppvarming).....	opp til 12 timer
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.....	finnes
Oppvarming av retter.....	opp til 12 timer
Forsinket start.....	opp til 24 timer
Avstengning av lydsignal.....	finnes

**Oversikt over deler**

Multikoker .....	1 stk.
Bolle .....	1 stk.
Beholder for dampkoking.....	1 stk.
Øse .....	1 stk.
Flat skje .....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.
Bolletang .....	1 stk.
Oppskriftsbok „100 oppskrifter“.....	1 stk.
Holder for øse/skje.....	1 stk.
Bruksanvisning .....	1 stk.
Garantibok .....	1 stk.
Strømledning .....	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

**Innretning av multikoker A1**

1. Apparats lokk	7. Betjeningspanel med skjerm
2. Tetningsring	8. Skrog
3. Avtagbart indre lokk	9. Bærehåndtak
4. Dampåpning	10. Avtagbar dampventil
5. Bolle	11. Flat skje
6. Knappen for å åpne lokk	12. Øse

13. Beholder for dampkoking	16. Bolletang
14. Holder for øse/skje	17. Strømledning
15. Målekopp	

**Betjeningspanel A2**

- Knappen "Cancel/Reheat" ("Avbryt/Oppvarming") – slå på/av oppvarmingsfunksjon, avbrytelse av tilberedningsprogram, kansellering av brukerinnstillingen.
- Knappen "Time Delay" ("Forsinket start") – aktivering av forsinket starts modus.
- Knappen "Menu" ("Meny") – bekrefter valget av automatisk tilberedningsprogram.
- Skjerm
- Knappen "Min/-" ("Min/-") – valg av automatisk programmet for matlaging, for å redusere den temperaturen, valg av minutter.
- Knappen "Hour/+""Time/+"" – valg av automatisk programmet for matlaging, økning av temperaturen, valg av timer.
- Knappen "Start" ("Oppstart") – aktivering av valgt tilberedningsmodus.

**Innretning av skjermen A2**

- Indikatorer for automatiske programmer
- Indikator for forsinket starts modus
- Indikator for tilberedningsmodus
- Indikator for tidsverdi
- Indikatorer for automatisk oppvarmings modus
- Indikator for programmet "EXPRESS".
- Indikator for oppvarmings modus
- Indikator for avstengning av lydsignaler
- Indikator for temperaturs verdi

**I. FØR FØRSTE GANGS BRUK**

Ta forsiktig produktet og tilbehøret ut av boksen. Fjern alle emballasje.

**⚠ Pass på å holde på plass varselkiltene, klistermerker, pekere, og serienummeret label på kroppen til produktet! Fravær av serienumrene på produktet vil annullere garantirettigheter.**

Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

Rengjør kroppen av enheten med en fuktig klut. Skyll bolle med varmt såpevann. Tørk grundig. Ved førstegangs bruk det kan føre til fremmed lukt som ikke er en feil på enheten. I dette tilfellet, rengjør enheten.

**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 belegg. Før steking produkter, hell litt vegetabilsk eller sosiskeolje i bolle.**

**⚠ OPPMERKSOMHET!** Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtaket.

**II. DRIFT AV MULTIKOKER****Innstilling av klokke**

Koble apparat til strømmett. Trykk på knappen "Hour/+"" eller "Min/-"" og hold den i en stund. Indikator for gjeldende tid på skjermen vil begynne å blinke. For å sette timersverdi trykk på knappen "Hour/+"" for å sette minuttersverdi trykk på knappen "Min/-"". Økning av timersverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder. Etter at gjeldende tid vil bli ferdig innstilt ikke trykk på noen knapper i 5 sekunder. Innstillingene vil bli automatisk lagret.

### Avstengning av lydsignaler

For å deaktivere lydsignaler trykk på knappen "Menu" i enhver modus og hold den i en stund. Indikator for avstengning av lydsignaler vil lyse på skjermen. For å aktivere lydsignaler trykk igjen på knappen "Menu" og hold den.

### Innstilling av tilberedningstid

Multikoker REDMOND RMC-M4510E har et system som muliggjør å selvstendig innstille tilberedningstid for hvert program bortsett fra programmet "EXPRESS". Endringstrinn og eventuell tidsomfang er avhengig av valgt tilberedningsprogram.

Etter valg av et automatisk program og trykk på knappen "Menu" bruk knappen "Hour/+/-" for å sette timersverdi og knappen "Min/-" for å sette minuttersverdi. Øking av timersverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.

**i** I noen automatiske programmer vil telling av den innstilte tilberedningstid bli begynt bare etter at apparatet oppnår den innstilte arbeidstemperatur. For eksempel, hvis du heller kaldt vann opp i apparatet og setter tilberedningstid i programmet "STEAM" på 5 minutter, vil programmets oppstart og nedtelling av den innstilte tilberedningstiden bli begynt bare etter at vannet er kokt og dampen i bollen er oppnådd en tilstrekkelig tetthet. I programmet "PASTA" vil telling av den innstilte tilberedningstid bli begynt etter at vannet er kokt og knappen "Start" er trykket på nytt.

### Forsinket start

Funksjon "Forsinket start" muliggjør å innstille tiden en rett bør være ferdig til (med hensyn til hvor lenge det valgte tilberedningsprogrammet kjøres). Maksimal tid for forsinket start er 24 timer. Standardinnstilt tid for forsinket start består av tiden programmet blir kjørt samt tiden som trenges for å oppnå arbeidsparametre (hvis det er forusatt av fabrikkinnstillinger). Et endringstrinn for forsinket start er 1 minut.

Etter å ha bekreftet valg av et automatisk program for å endre tiden for forsinket start trykk på knappen "Time Delay". For å øke timersverdi trykk på knappen "Hour/+/-". For å øke minuttersverdi trykk på knappen "Min/-". Øking av timersverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.

**i** Under kjøring av funksjon "Forsinket start" vil verdien for gjeldende tid bli vist på skjermen. For å få se tiden for retts ferdighet trykk på knappen "Time Delay" og hold den i en stund. Forsinket starts funksjon er tilgjengelig i alle automatiske tilberedningsprogrammer bortsett fra programmer "FRY", "PASTA" og "EXPRESS". Ikke anbefales å bruke denne funksjonen hvis oppskriften inneholder lett bedervelige matvarer som ingredienser (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

### Opprettholdelse av temperatur for ferdige retter (automatisk oppvarming)

Denne funksjonen automatisk aktiveres straks etter slutten på tilberedningsprogram og kan opprettholde temperaturen for en ferdig rett i omfang 70-75°C i løpet av 12 timer. Når automatisk oppvarming er aktivert, vil indikator for knappen "Cancel/Reheat" lyse, indikator "Oppvarming" og telling av tilberedningstid vil bli vist på skjermen.

Om nødvendig kan du slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen "Cancel/Reheat" og holde den i noen få sekunder.

### Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming

Det at automatisk oppvarming vil bli aktivert etter slutten på et tilberedningsprogram er ikke alltid ønskelig. Med hensyn til dette faktum er det forusatt i multikoker REDMOND RMC-M4510E en mulighet til å på forhånd slå av denne funksjonen når funksjonen "Forsinket start" eller et tilberedningsprogram kjøres. For å på forhånd slå av automatisk oppvarming trykk på knappen "Start" under kjøring av et tilberedningsprogram. For å aktivere automatisk oppvarming igjen trykk på knappen "Start" en gang til.

**i** Automatisk oppvarming er utilgjengelig i programmer "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" eller ved innstilling i programmet "MULTICOOK" tilberedningstemperatur under 80°C.

### Oppvarming av retter

Multikoker REDMOND RMC-M4510E kan bli brukt for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

1. Legg ingredienser i bollen, sett den i multikokers skrog.
2. Lukk lokket, koble apparat til strømmet.
3. Trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den i noen få sekunder. Tilsvarende indikatorer vil lyse på skjermen og på knappen. Tidsuret vil begynne telling av oppvarmingstid.

Apparat vil oppvarme retten til 70-75°C og vil opprettholde den varm i løpet av 12 timer. Om nødvendig kan du avbryte oppvarming med å trykke på knappen "Cancel/Reheat" og holde den i en stund inntil tilsvarende indikatorer slukner.

**i** Takket være oppvarming av kalde retter og automatisk oppvarming kan multikoker holde en rett varm opp til 12 timer, men vi ikke anbefaler å holde en rett i varm tilstand mer enn to-tre timer, fordi det kan iblant føre til endring av retts smakegenskaper.

### Funksjon "MASTERCHIEF LITE"

Åpne for deg mer muligheter for matlagingskunst med en ny funksjon "MASTERCHIEF LITE"! Programmet "MULTICOOK" muliggjør å innstille arbeidsparametre for programmets oppstart, men med bruk av funksjon "MASTERCHIEF LITE" du kan endre innstillingene under tilberedningsprosessen.

Du kan alltid innstille hvert program på en slik måte at det vil tilfredstille nettopp dine ønsker. Suppen koker over? Melkegrøt også? Grønnsaker dampkokes altfor lenge? Du kan rett og slett endre tilberedningstid eller temperatur uten å avbryte programmet som om du lager mat på en ovn eller i en dampovn.

**i** Du kan bruke funksjon "MASTERCHIEF LITE" bare under tilberedning av mat. Denne funksjonen er utilgjengelig i programmet "EXPRESS", sammen med funksjon "Forsinket start" og når du venter på at apparatet vil oppnå arbeidsparametre.

Når du bruker funksjon "MASTERCHIEF LITE" kan du endre tilberedningstemperatur i omfang 35 - 170°C med et endringstrinn på 1°C. Tidsomfang er avhengig av den valgte tilberedningsprogram. Et endringstrinn er 1 minut.

**i** Funksjon "MASTERCHIEF LITE" kan være særlig nyttig hvis du lager retter ifølge kompliserte oppskrifter som krever kombinasjon av ulike tilberedningsprogrammer (for eksempel, når du lager kålruller, bifstroganoff, supper, pasta, syltetøy osv.)

For å endre tilberedningstemperatur:

1. Under kjøring av tilberedningsprogram trykk på knappen "Menu". Indikator for temperaturverdi vil blinke på skjermen.
2. Sett en ønsket temperaturverdi. For å øke verdien trykk på knappen "Hour/+/-", for å redusere den på knappen "Min/-". For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder. Etter at den maksimale (minimale) verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt.
3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i løpet av 5 sekunder. Da endringene vil bli automatisk lagret.

**i** Hvis tilberedningstemperatur overstiger 130°C for å beskytte apparat mot overopphetting er maksimal tid for kjøring av programmet begrenset med to timer (bortsett fra programmet "BAKE"). Endring av tilberedningstemperatur utilgjengelig i automatisk program "YOGURT".

### For å endre tilberedningstid:

1. Under kjøring av tilberedningsprogram trykk to ganger på knappen "Menu". Indikator for tidsverdien vil blinke på skjermen.
2. Sett en ønsket tilberedningstid. For å øke tiden med et endringstrinn på 1 time trykk på knappen "Hour/+/-", med en endringstrinn på 1 minut trykk på knappen "Min/-". Endring av timers og minuttersverdiene skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale (minimale) verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.
3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i løpet av 5 sekunder. Da endringene vil bli automatisk lagret.

**i** Hvis du setter tilberedningstid på 00:00, programmet vil bli avbrutt.

### Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer

**⚠** 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 "FRY", "BREAD", "BAKE".

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen ifølge den valgte tilberedningsprogram og sett bollen i skrog av multikokeren. Kontroller at alle ingredienser inklusiv væske er under maksimalt merke på bollens innvendig overflate. Kontroller at bollen står jevnt i skroget, uten skjevheter og kommer tett innpå varmelementet.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmet.





**OPPMERKSOMHET!** Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilsk olje, la alltid lokket av enheten åpne.

- For å gå ut av ventemodus trykk på knappen "Menu". Velg et tilberedningsprogram med hjelp av knapper "Hour/+\* og "Min/-" (tilsvarende indikator vil blinke på skjermen). Bekreft valg av programmet med å trykke en gang til på knappen "Menu".



I programmet "MULTICOOK" etter bekreftelse av programmetsvalg kan du sette en ønsket tilberedningstemperatur. For å øke standardinnstilt verdi bruk knappen "Hour/+", for å redusere den knappen "Min/-". For å fullføre innstilling av tilberedningstemperatur trykk på knappen "Menu".

- For å endre standardinnstilt tilberedningstid bruk knapper "Hour/+\*" og "Min/-".
- Sett forsinket start om nødvendig.



Funksjon "Forsinket start" er utlignelig i programmer "FRY", "PASTA" og "EXPRESS".

- For å aktivere et tilberedningsprogram trykk på knappen "Start". Indikatorer for knapper "Start" og "Cancel/Reheat" vil lyse. Nedtelling av tilberedningstid vil bli begynt straks etter trykk på knappen "Start" eller etter at nødvendig tilberedningstemperatur vil bli oppnådd i bollen avhengig av valgt tilberedningsprogram.



Om nødvendig, kan du på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen "Start". Indikator for knappen "Cancel/Reheat" vil slukke. Med å trykke på knappen "Start" en gang til vil du aktivere funksjonen på nytt. Automatisk oppvarming er utlignelig i programmer "YOGURT" og "EXPRESS".

- Etter slutten på tilberedningsprogram vil du høre et lydsignal og ordet "End" vil bli vist på skjermen. Videre vil apparat gå over automatisk oppvarming (indikator for knappen "Cancel/Reheat" og "Keep Warm" vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus, avhengig av valgt tilberedningsprogram eller gjeldende innstillinger.
- For å kansellere et program du tidligere aktivert eller å avbryte tilberedningsprosess eller automatisk oppvarming, trykk på knappen "Cancel/Reheat" og hold den i en stund.



For å oppnå utmerket resultat anbefaler vi å benytte oppskrifter fra en oppskriftsbok som er vedlagt multikoker REDMOND RMC-M4510E og utarbeidet spesielt for denne modellen multikoker. Du kan også finne relevante oppskrifter på webside [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Hvis du synes at du ikke klarte å oppnå et ønsket resultat med bruk av vanlige automatiske programmer, da kan du bruke et universielt program "MULTICOOK" som gir store muligheter for dine kokeeksperimenter.

### Programmet "MULTICOOK"

Dette programmet er utviklet for tilberedning av ulike retter med tilberedningstid og temperatur innstilt av brukeren. Takket være programmet "MULTICOOK" kan multikoker REDMOND RMC-M4510E erstatte en hel rekke kjøkkenredskaper og muliggjør å lage en rett nesten etter enhver oppskrift av din interesse som du fant i en gammel oppskriftsbok eller i Internett.



Hvis tilberedningstemperatur ikke overstiger 80°C vil automatisk oppvarming bli slått av uten mulighet til manuell aktivering.

I programmet "MULTICOOK" standardinnstilt tilberedningstid er 30 minutter og tilberedningstemperatur er 100°C. Manuell innstilling av temperatur i programmet er mulig i omfang 35-170°C med et endringstrinn på 5°C. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i omfang fra 2 minutter opp til 15 timer. Med et endringstrinn på 1 minutt.



**ADVARSEL!** Hvis tilberedningstemperatur overstiger 130°C vil tilberedningstid bli begrenset med 2 timer for sikkerhets skyld.



Hvis du bruker "MULTICOOK" program for kokende vannet (for eksempel, når matlaging produkter), er det FORBUDD å sette matlaging temperatur på over 100°C.



Programmet "MULTICOOK" lar deg å lage mange ulike retter. Bruk vedlagt oppskriftsbok fra våre kyndige kokere eller en spesiell tabel for anbefalte temperatur for tilberedning av ulike retter. Du kan også finne en rekke forskjellige oppskrifter på webside [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Programmet "PILAF"

Programmet er anbefalt for tilberedning av ulike typer pilaf. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet "PILAF" er 35 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

### Programmet "STEAM"

Anbefales for dampkoking av fugl, grønnsaker, fisk, kjøtt, samt retter som består av flere ingredienser. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

For tilberedning i dette programmet bruk en spesiell beholder (inkludert i leveringssett):

- Hell 400-800 ml vann opp i bollen. Sett beholder for dampkoking inn i bollen.
- Mål og forbered ingredienser ifølge oppskriften, legg dem jevnt i beholderen og sett bollen inn i apparatets skrog. Kontroller at bollen kommer tett innpå varmeelementet.
- Følg instruksjoner i avsnitter 3-8 i generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer.



Etter at vannet er kokt og dampen i bollen oppnår tilstrekkelig tetthet vil du høre et lydsignal. Nedtelling av tilberedningstid vil bli begynt.

Hvis du ikke bruker automatiske tidsinnstillinger i dette programmet benytt tabellen "Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer".

### Programmet "SOUP"

Anbefales for tilberedning av buljonger samt varme og kalde supper av grønnsaker, kjøtt, fisk og fugl.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.



Du vil høre et lydsignal for apparat oppnår arbeidsparametre.

### Programmet "PASTA"

Dette programmet forutsetter koking av vann, legging av ingredienser i bollen og deres tilberedning. Etter at vannet er kokt vil du høre et lydsignal som betyr at du kan legge ingredienser i bollen. Nedtelling av tilberedningstid vil bli begynt etter at du trykker på knappen "Start" en gang til.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 minutter opp til 1 timer med et endringstrinn på 1 minutt. Funksjoner "Forsinket start" og "Automatisk oppvarming" er utlignelige i dette programmet.



Ved tilberedning av noen matvarer (for eksempel, spaghetti, pølser osv.) dannes skum. For å unngå at skummen koker over kan du åpne lokket noen minutter etter legging av ingredienser i kokende vann.

### Programmet "PORRIDGE"

Anbefales for tilberedning av grøt med bruk av pasteurisert lettmeik.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 1 time 30 minutter med et endringstrinn på 1 minutt.

For å unngå at melken koker over og for å få det ønskede resultatet, er det anbefalt:

- å vaske grundig alle fullkorn matvarer (ris, bokhvete, hirse osv.) inntil vannet er klart;
- å smøre bollen før tilberedning;
- å måle ingrediensene ifølge oppskriftbok og overholde anbefalte mengder (redusere eller øke mengden av ingredienser bare tilsvarende);
- når du bruker helmelk fortynn den med drikkevann i forholdet 1:1.



Egenskaper av melk og korn kan variere avhengig av opprinnelsessted og produsenten, noe som kan iblant påvirke resultatet av matlaging.

Hvis det forventede resultatet i programmet "PORRIDGE" ikke ble oppnådd, bruk universielt program "MULTICOOK". Den optimale temperatur for tilberedning av melkegrøt er 95°C. Mengde ingredienser og tilberedningstid ifølge oppskriften.

### Programmet "STEW"

Anbefales for tilberedning av gulasj, steik og gryterett. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

## Programmet "BAKE"

Anbefales for baking av kjeks, puddinger og forskjellige kaker av gjørdelig. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 50 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 10 minutter.



*Du kan sjekke om kaken er ferdig med å stikke en trestokk (en tannpinner) i den. Hvis du tar stokken ut og det er ikke noe deig klisset på den – kaken er ferdig.*

*Når du baker er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming. Ta en ferdig kake ut av multikoker straks etter slutten på programmet, ellers blir den fuktig. Du kan la kaken stå i multikokeren i en kort stund ved aktivert automatisk oppvarming.*

## Programmet "FRY"

Anbefales for steking av kjøtt, fugl, fisk og retter som består av flere ingredienser. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 1 time med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.



*Etter at innstilt tilberedningstemperatur vil bli oppnådd vil du høre et lydsignal.*

*For å unngå at maten blir svidd anbefaler vi å følge instruksjoner i oppskriftsbok og regelmessig røre innholdet av bollen. La apparatet bli fullstendig avkjølt før å bruke programmet "FRY" på nytt. Anbefales å steke ingredienser med et åpent lokk – det lar å få en gyllen skorpe.*

## Programmet "YOGURT"

Anbefales for tilberedning av hjemmelaget yoghurt og deigheving. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 30 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 30 minutter. Når du legger ingredienser i bollen kontroller at deres volum ikke overstiger halvparten av bollens arbeidsvolum. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.



*Når du lager yoghurt kan du bruke et spesielt sett av glass for yoghurt REDMOND RAM-G1 (kjøpes separat fra multikoker).*

## Programmet "BREAD"

Programmet er anbefalt for baking av ulike typer brød av hvitemel samt med tilsetning av rugmel. Programmet forutsetter en full sykklus fra deigheving til baking. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 6 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Maksimal tid for kjøring av funksjon "Automatisk oppvarming" i dette programmet er begrenset med tre timer. Bruk av funksjon "Forsinket start" er ikke anbefalt fordi det kan påvirke det ferdige brødetets kvalitet.

Du bør ta hensyn til det at i løpet av første time deigen heves, deretter foregår selve bakingen. Det anbefales å sikte mel før å bruke det for å mette det med oksygen og fjerne eventuelle fremmedlegemer og partikler. For å spare tid og forenkle baking anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for brødbaking.



*Når du legger ingredienser i bollen kontroller at deres volum ikke overstiger halvparten av bollens arbeidsvolum.*

*Hvis innstilt tilberedningstid er mindre enn 1 time vil bakespross bli begynt etter trykk på knappen "Start". For jevn baking av brød må du velte det etter at du hører et lydsignal.*

**ADVARSEL!** Bruk kjøkkenhansker for å ta ferdigbakt brød ut av apparat.

Ikke åpen multikokers lokk under deigheving! Det kan påvirke brødetets kvalitet.

## Programmet "SLOW COOK"

Programmet er anbefalt for tilberedning av stuet kjøtt, rullekjøtt samt steamet melk.

Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

## Programmet "EXPRESS"

Programmet er anbefalt for tilberedning av ris og smuldrende grøt av ulike typer gryn. Programmet forutsetter automatisk avstengning etter at vannet er fullstendig kokt ut. Manuell innstilling av tilberedningstid samt funksjoner "Automatisk oppvarming" og "Forsinket start" er ikke tilgjengelige i dette programmet.

For å aktivere et valgt tilberedningsprogram i ventemodus trykk på knappen "Start". Indikatorer for tilberedningsmodus og betysning av knappen "Start" vil lyse. Det valgte tilberedningsprogrammet vil bli aktivert.



*Hvis det ønskede resultatet ble ikke oppnådd ved bruk av automatiske programmer, følg instruksjoner i avsnitt "Tips for tilberedning", der du kan finne svar på oftest stilte spørsmål og få nødvendige anbefalinger.*

## III. EKSTRA MULIGHETER

- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteiking
- Tilberedning av kvarg, ost
- Tilberedning av barnemat
- Sterilisering av kjøkkenutstyr
- Pasteurisering av flytende matvarer

## IV. VEDLIKEHOLD

### Generelle regler og anbefalinger

• For første gangs bruk samt for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdelt sitron i 15 minutter i programmet "STEAM". Ikke la multikokeren stå med lukket lokk og ferdig mat eller vann mer enn i 24 timer. Du kan oppbevare bollen med en ferdig rett i et kjøleskap og oppvarme retten i multikokeren med bruk av oppvarmingsfunksjon.

• Hvis du ikke bruker apparat i lang tid koble det av strømmett. Arbeidskammer inklusiv varmeplaten, bollen, indre lokk og dampventil bør være rene og tørre.

• For du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmettet og fullstendig avkjølt. For rengjøring bruk myk klut og milde oppvaskmidler.



**DET ER FORBUDT** å rengjøre apparatet med servietter eller svamper med hardt belegg samt slipepasta. Det er også forbudt bruk av kjemiske aggressive stoffer eller andre skadelige stoffer som kan komme i kontakt med mat.

**DET ER FORBUDT** å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann.

• Vær forsiktig når du renser apparatets gummidelere: deres skade kan føre til apparatets funksjonssvikt.

• Apparatets skrog kan rengjøres etter behov. Bollen, indre aluminium lokk og avtagbar dampventil må rengjøres etter hver bruk. Kondensat som dannes under matlaging bør fjernes etter hver bruk av apparat. Innvendige overflater av arbeidskammer bør rengjøres etter behov.

### Rengjøring av skrog

Rengjør apparatets skrog med en myk fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Du kan bruke et mildt rensemiddel. For å unngå vannflekker på skroget tørk det grundig.

### Rengjøring av bolle

Du kan rengjøre bollen både med en myk serviett og oppvaskmiddel og oppvaskmaskin (i samsvar med anbefalinger fra produsenten).

Hvis bollen er veldig skitten hell varmt vann opp i den og la den stå slik i en stund, deretter rengjør bollen. Tørk grundig bollens utvendig overflate før å sette den i apparatets skrog.

Ved regelmessig bruk av multikokeren kan innvendig kleberfritt belegg fullstendig eller delvis endre fargen, noe som er ikke et tegn på bollens skade.

### Rengjøring av indre aluminium lokk

1. Åpne multikokerens lokk.
2. I nedre del på innvendig side av lokket trykk samtidig på to plastlås. Uten anstrengelser trekk indre aluminium lokk foran og nedover inntil det løsner av hovedlokk.

- Tørk overflater av begge boller med en fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Om nødvendig vask lokket under rennende vann med oppvaskmiddel. Det er ikke anbefalt å bruke oppvaskmaskin i dette tilfellet.
- Tørk grundig begge lokkene.
- Sett aluminium lokk i øvre sporene. Sett avtagbart aluminium lokk sammen med hovedlokk. Med en liten anstrengelse trykk på plastlåsene til det klikker.

### Renngjøring av avtagbar dampventil

Dampventilen er innsatt i et spesielt uttak på apparatets øvre lokk og består av innvendig og utvendig kappe.

- Forsiktig trekk utvendig kappe i knasten i fordypning på lokket foran og oppover.
- Trykk på plaslåsen på dampventilens nedre side og ta innvendig kappe av.
- Forsiktig ta ut dampventilens gummidelere om nødvendig. Renngjør alle dampventilens deler.
- Monter dampventil i motsatt rekkefølge: sett gummidelene på plass, sett låsene i dampventilens hoveddel sammen med tilsvarende hengsler på innvendig kappe og sett kappene sammen til det klikker. Sett dampventilen tett i uttaket på apparatets lokk.

**STOP** VIKTIG! Ikke vri heller trekk dampventilens gummi når du tar den av, renser den eller setter den på plass for å unngå dens deformering.

### Fjerning av kondensat

Under matlaging kan dannes kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Fjern kondensaten etter hver bruk av apparat med en serviett.

### Renngjøring av arbeidskammer

Hvis du nøye følger denne bruksanvisningen er muligheten til at en væske, matpartikler eller søppel kommer inn i arbeidskammer er svært liten. Men hvis arbeidskammeret ble betydelig forurenset bør du rengjøre dets overflater for å unngå funksjonssvikt eller skade på apparat.

**STOP** Før du begynner å rengjøre arbeidskammeret kontroller at apparat er koblet fra strømmett og fullstendig avkjølt!

Arbeidskammer sidevegger, varmeplatens overflate og kappe til en sentral varmesensor (den ligger i midten av varmeplaten) kan rengjøres med en fuktig (ikke våt!) svamp eller serviett. Hvis du bruker et oppvaskmiddel fjern alle rester av middelet for å unngå en uønsket lukt ved påfølgende matlaging.

Hvis fremmedlegemer kommer inn i fordypning rundt sentral varmesensoren, fjern dem forsiktig med pinsetten ut å presse på kappen til sensoren. Forurenset overflate av varmeplaten kan rengjøres med fuktig svamp eller med syntetisk børste.

**i** Ved regelmessig bruk av apparatet kan fargen av varmeplaten bli fullstendig eller delvis endret, noe som er ikke et tegn på noen skade av apparatet og ikke påvirker apparatets drift.

## V. TIPS FOR TILBEREDNING

### Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Tabellen nedenfor oppsummerer de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokere, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem.

#### RETEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulige årsaker	Løsning
Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tetningsgummi på det indre lokket er ikke deformert.
Bollen og varmeelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Bollen må installeres inn i multikokeren utvendig kjele jevnt, bollens bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokeren arbeidskammer. Unngå forurensninger av oppvarmingskive.

Feil valg av retts ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke oppskrifter som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskrifter du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig damptetthet.	Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannnivået under tilberedningsprosessen.
Når du steker: Det er altfor mye vegetabilisk olje i bollen.	Ved vanlig steking er det nok når oljen dekker bunn av bolle med et tynt lag. Ved frituresteking følg instruksjonene i oppskriften.
Når du steker: Det er altfor mye væske i bollen.	Når du steker, ikke lukk lokk på multikokeren hvis det er ikke anbefalt i oppskriften. Frosne matvarer før steking skal tines og vannet fra dem bør rennes.
Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høyt surhetsnivå.	Noen produkter krever spesiell behandling før koking: de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er møre osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften.
Når du baker (deigen er ikke gjennombakt): Du har lagt altfor mye deig inn i bollen.	Under heving klistret deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte dampventilen. Legg mindre mengden deig inn i bollen.  Ta deigen ut av bollen, velt den og legg inn i bollen igjen. Deretter fortsett baking til brødet eller kake blir ferdig. I fremtiden legg inn i bollen mindre mengde deig når du baker.

NOR

#### MATEN ER OVERKOKT

Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet.	Det er uønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker.

#### MATEN KOKER OVER UNDER KOKING

Når du lager melkgrot koker melken over.	Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bare ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynges litt med drikkevann.
Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjømat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart.

#### MATEN ER SVIDD

Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-slipp belegget er skadet.	Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-slipp belegget er ikke skadet.
---	---

## REDMOND

Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.
Når du steker: du har glemt å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke vellet maten som stekes.	Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabilsk olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig røre eller velte matvaren i bollen.
Stuing: det er ikke nok væske i bollen.	Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig.
Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (rettens ingredienser i feil mengde).	Kontroller at det er det riktige forholdet mellom væske og faste ingredienser.
Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking.	Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegger og bunn med smør eller olje (ikke hell olje i bollen!).

### INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

Du rørte ingredienser i bollen altfor ofte.	Ved vanlig steking rør ingrediensene ikke oftere enn en gang hver 5-7 minutter.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.

### BAKVERK ER FUKTIG

Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frose bær, rømme, osv.)	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder.
Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker.	Ta bakverket ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid.

### BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

Egg med sukker er dårlig pisket.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge.	
Du har ikke sikket mel eller deigen var dårlig eltet.	
Feil legging av ingrediensene i apparatet.	
Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen.	

**i** En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmer "STEW" og "SOUP" som aktiverer vernet mot apparatets overoppheting ved mangel av væske i bollen. I dette tilfelle stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

### Oppsummerende tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Programmer	Anbefalinger for bruk	Standard innstilt tilberedningstid	Omfang av tilberedningstid/et endringstrinn	Innstilling av arbeidsparametre	Forsinket start, timer	Automatisk oppvarming, timer
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med innstilling av temperatur og tilberedningstid	00:30	2 min – 15 t / 1 min Hvis temperaturen er over 130 °C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff	00:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Dampkoking av kjøtt, fisk, grønnsaker, manti, dietiske og vegetariske retter	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Laging av forskjellige hovedretter (bortsj, rassolnik osv.)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Koking av spaghetti, tilberedning av pasta etter forskjellige oppskrifter	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	
PORRIDGE	Tilberedning av melkegrøt	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking av kjes, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		✓
FRY	Steking av grønnsaker, kjøtt, fugl	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	✓
YOGURT	Tilberedning av ulike typer youghurt	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		
BREAD	Baking av brød	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Steaming av grønnsaker, kjøtt, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Rask koking av ris, tilberedning av smuldrende grøt av ulike typer gryn					

**i** Tabellen viser en gjennomsnittlig arbeidstemperatur for varmelementet

## Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

Matvare	Vekt, gram/mengde	Mengde vann, ml	Tilberedningstid, minutter
Svinefilet/ oksefilet (skåret i kuber 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
Lammefilet (skåret i kuber 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40
Kyllingfilet (skåret i kuber 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Kjøttkaker/kjøttboller	500	800	25/40
Fisk (filet)	300	800	15
Reker, rensede, kokte og frosne	300	800	5
Poteter (skåret i kuber 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Gulrot (skåret i kuber 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
Rødbete (skåret i kuber 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
Grønnsaker (frosne)	500	800	5
Egg	5 stk	800	10

**i** Husk at dette er kun generelle anbefalinger. Tiden angitt i tabellen kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

## Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet "MULTICOOK"

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk
35°C	Deigheving, lagning av eddik
40°C	Tilberedning av yoghurt
45°C	Syring
50°C	Gjæring
55°C	Tilberedning av fløtekaramell
60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat
65°C	Koking av kjøtt i vakuumpakking
70°C	Tilberedning av punsj
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
80°C	Tilberedning av gløgg
85°C	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid
90°C	Tilberedning av rød te
95°C	Tilberedning av melkgrøt
100°C	Tilberedning av marengs eller syltetøy

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk
105°C	Tilberedning av kabaret
110°C	Sterilisering
115°C	Tilberedning av sukker sirup
120°C	Tilberedning av elsbein
125°C	Tilberedning av lapskaus
130°C	Tilberedning av pudding
135°C	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
140°C	Røyking
145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
150°C	Baking av kjøtt i folie
155°C	Baking av gjærdeig
160°C	Steking av fugl
165°C	Steking av biff
170°C	Tilberedning av pommes frites, nuggets

NOR

**i** I tillegg se vedlagt oppskriftsbok

## VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

(kjøpes separat fra multikoker)

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker REDMOND RMC-M4510E og få vite om nye produkter REDMOND på webside [www.redmond.company](http://www.redmond.company) eller i butikker av autoriserte forhandlere.

**RAM-FB1 – kurv for frityrsteking**

Brukes for steking av ulike matvarer i veldig varm eller kokende olje (frityrten). Eget for alle boller med volumet på 3 liter og mer. Laget av rustfritt stål, har et avtagbart håndtak og en krok for å feste kurven til bollen for å helle ut overflødig olje etter steking. Eget for bruk med andre merker multikokere. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

**RAM-G1 – sett med glass for yoghurt med datomarkører på lokk (4 stk.)**

Designet for tilberedning av forskjellige typer yoghurt. Det er datomarkører på glassene for å kontrollere holdbarheten. Eget for bruk med andre modeller multikokere.

**RB-A500 (A501, A503) – bolle med kleberfritt beleg**

Volum 5 L

**RB-C500 – bolle med kleberfritt keramisk beleg**

Volum 5 L

**RB-C505 – bolle med kleberfritt keramisk beleg Ceralon® (Swiss)**

Volum 5 L

**RB-S500 – bolle av rustfritt stål**

Volum 5 L

## VII. MULIGE FEIL OG ELIMINERINGSMÅTER

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte
Melding om systemfeil på skjermen: E1 – E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreplaten eller varmeelementet.	Koble apparatet fra strømmettet, la det bli avkjølt. Lukk lokket tett og koble apparat til strømmett på nytt.
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.
	Det er ikke strømtilførsel i strømmett.	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicesenter der du bor
Retten lages altfor lenge.	Mulig strømbrydd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået).	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicesenter der du bor.
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (søppel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler.
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeplaten er meget forurenset.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten.
Det går damp fram under lokket under matlaging.	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Bollen og det indre lokket er ikke hermetisk koblet sammen	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket. Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet.
		Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (søppel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes.

 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.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

 *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 non-chalering 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 spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
  - Använd förlängningsssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
  - Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsssladd, se till att den är också jordad.
- STOP** *Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.*
- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
  - Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

**STOP** *Kom ihåg! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetets gång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner!

SWE

**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, frigitolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

**STOP** *OBS! Det är förbjudet att bruka apparaten vid vilka fel som helst.*

**Teknisk specifikation**

Modellnamn .....	RMC-M4510E
Effekt .....	860-1000 W
Spänning .....	220-240 V, 50/60 Hz
Skållkapacitet .....	5 l
Skålbeläggning .....	non-stick Daikin®
Display .....	LED
Ängventil .....	löstagbar
Innerlock .....	löstagbar
Mått .....	242 × 283 × 271 mm
Nettvikt .....	3,55 kg

**Program**

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. MULTICOOK            | 8. BAKE (BAKNING)             |
| 2. PILAF (PILAFF)       | 9. FRY (STEKNING)             |
| 3. STEAM (ÅNGKOKNING)   | 10. YOGURT (YOGHURT)          |
| 4. SOUP (SOPPA)         | 11. BREAD (BRÖD)              |
| 5. PASTA                | 12. SLOW COOK (SAKTA KOKNING) |
| 6. PORRIDGE (MJÖLKGRÖT) | 13. EXPRESS                   |
| 7. STEW (STUVNING)      |                               |

**Funktioner**

"MASTERCHIEF LITE" (tids- och temperatursjustering vid matlagning när ett program utförs).....	finns
Temperaturhållning av färdiglagad mat (automatisk värmhållning).....	upp till 12 timmar
Förhandsavstängning av autovärmhållning .....	finns
Matuppvärmning .....	upp till 12 timmar
Starttidsfördröjning .....	upp till 24 timmar
Avstängning av ljudsignaler .....	finns

**Utrustning**

Multikokare .....	1 st.
Skål .....	1 st.
Container för ångkokning .....	1 st.
Slev .....	1 st.
Platt sked .....	1 st.
Måttbägare .....	1 st.
Tång för skål .....	1 st.
Bok "100 recept" .....	1 st.
Hållare till slev/sked .....	1 st.
Bruksanvisning .....	1 st.
Servicebok .....	1 st.
Strömförsörjningsstadd .....	1 st.

*Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt tekniska egenskaper av produkter under ständig förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat. De tekniska egenskaperna tillått fel på ±10%.*

**Allmän beskrivning av multikokare A1**

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Apparatsens lock           | 7. Kontrollpanel med display      |
| 2. Tätningssring              | 8. Apparatsens kropp              |
| 3. Löstagbart innerlock       | 9. Handtag för att bära apparaten |
| 4. Änghål                     | 10. Löstagbar ängventil           |
| 5. Skål                       | 11. Platt sked                    |
| 6. Knapp för att öppna locket | 12. Slev                          |

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 13. Container för ångkokning | 16. Tång för skål          |
| 14. Hållare till slev/sked   | 17. Strömförsörjningsstadd |
| 15. Måttbägare               |                            |

**Kontrollpanel A2**

- Knappen „Cancel/Reheat“ („Avbryta/Uppvärmning“) – att sätta på/stänga av uppvärmningsfunktion, avbrytning av ett tillagningsprogram, att återställa fabriksinställningar.
- Knappen „Time Delay“ („Tidsfördröjning“) – att sätta på läget för inställning av starttidsfördröjning.
- Knappen „Menu“ („Meny“) – bekräftar valet av automatiska matlagningsprogram.
- Display.
- Knappen „Min/-“ („Min/-“) – välja automatiskt matlagningsprogram, minska temperature, justera minuter.
- Knappen „Hour/+“ („Timme/+“) – välja automatiskt matlagningsprogram, öka temperature, justera timmar.
- Knappen „Start“ („Start“) – att sätta på ett valt matlagningsläge

**Beskrivning av display A2**

- Indikatorer för automatiska program.
- Indikator för startfördröjningsläge.
- Indikator för tillagningsläge.
- Indikator för tid.
- Indikatorer för autovärmhållningsläge.
- Indikator för programmet „EXPRESS“.
- Indikator för uppvärmningsläge.
- Indikator för avstängning av ljudsignaler.
- Indikator för temperatur.

**I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN**

Ta försiktigt multikokaren med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial.

**⚠** Det är nödvändigt att spara varningsklistermärken, tecken och skylten med multikokarens serienummer på dess kropp! Avsaknaden av serienummer på apparaten leder till att du inte har rätt för garanti på underhåll.

Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten

Behandla kroppen av apparaten med en våt duk. Tvätta skålen med varmt vatten med soppa. Torka ordentligt. Vid första användningen kan en obehörig doft kännas, vilket inte är en följd av apparatens fel. I denna fall ska rengöring uppfyllas.

Slå inte på enheten utan skålens insida eller tom skål – om tillagningsprogrammet 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.

**⚠ LYSTRING!** Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.

**II. ANVÄNDNING AV MULTIKOKARE**

**Tidsinställning**

Ansluta apparaten till ett elnät. Tryck på knappen „Hour/+“ eller „Min/-“ och håll den intryckt. Tidsindikatorn på displayen börjar blinka då. För att ställa in timentalet tryck på knappen „Hour/+“ för att ställa in minuttalet tryck på knappen „Min/-“. Timentalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt. När du har inställt tid tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatisk.



## Avstängning av ljudsignaler

För att stänga av ljudsignaler tryck på knappen „Menu“ i vilket läge som helst och håll den intryckt. Indikatorn för avstängning av ljudsignaler tänds på displayen då. För att sätta på ljudsignaler tryck på knappen „Menu“ en gång till och håll den intryckt.

## Inställning av tillagningstid

Med multikokare REDMOND RMC-M4510E går det att ställa in tillagningstid för varje program själv med undantag för programmet „EXPRESS“. Intervall och möjliga tidsområden beror på ett valt tillagningsprogram.

Efter att ha valt ett automatiskt program och ha tryckt på knappen „Menu“ använd knappen „Hour/+“ för att inställa timtal och knappen „Min/-“ för att inställa minuttal. Timtalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck en motsvarande knapp och håll den intryckt.

**i** I flera automatiska program börjar nedräkning av inställd tid utföras bara efter apparaten har nått sin drifttemperatur. Till exempel om man håller kallt vatten och ställer in 5 minuter i tillagningstid för programmet „STEAM“ börjar programmet och inställd tids nedräkning utföras bara efter vattnet har börjat koka och när tillräckligt tät ånga finns i skålen. I programmet „PASTA“ börjar nedräkning av inställd tillagningstid efter vattnet har kokat och man har tryckt på knappen „Start“ en gång till.

## Fördrojd starttid av ett program

Fördrojd start-funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilket en maträtt är färdig (inklusive tillagningstid av ett valt program). Maximala intervallet för startfördröjning är 24 minuter. Förvalda inställningar för startfördröjning inkluderar ett programs drifttid och tid som multikokaren behöver för att nå driftparametrar (om sådana är förutsedda av fabriksinställningar). Varje tryck ökar startfördröjningstid med 1 minut.

För att ändra startfördröjningstid tryck på knappen „Time delay“ efter att ha bekräftat det valda automatiska programmet. För att öka timtal tryck på knappen „Hour/+“. För att ändra minuttal tryck på knappen „Min/-“. Timtalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck en motsvarande knapp och håll den intryckt.

**i** När funktionen Starttidsfördröjning utföras kan man se på displayen aktuell tid. För att se när en maträtt blir färdig tryck på knappen „Time Delay“ och håll den intryckt. Funktionen starttidsfördröjning är tillgänglig i alla automatiska tillagningsprogram med undantag för programmen „FRY“, „PASTA“ och „EXPRESS“. Det rekommenderas inte att använda funktionen starttidsfördröjning om recept innehåller produkter som har kort användningstid (ägg, färsk mjölk, kött, ost, osv).

## Temperaturhållning av färdiglagad mat (automatisk värmhållning)

Denna funktion sätts på automatiskt efter ett tillagningsprogram har tagit slut och den kan hålla temperatur av färdiglagade maträtter mellan 70-75°C i 12 timmar. När automatisk värmhållning utföras tänds indikatorn för knappen „Cancel/Reheat“, indikatorn „Värmhållning“ samt lägets drifttidsnedräkning syns på displayen. Om så är nödvändigt kan man stänga av autovärmhållning genom att trycka på knappen „Cancel/Reheat“ och hålla den intryckt.

## Förhandsavstängning av autovärmhållning

Det är inte alltid man behöver att autovärmhållning börjas utföras efter ett tillagningsprogram har tagit slut. Med hänsyn till detta finns det i multikokare REDMOND RMC-M4510E möjlighet att stänga av denna funktion på förhand när funktionen Starttidsfördröjning eller ett tillagningsprogram utföras. För att göra detta tryck på knappen „Start“ när ett program utföras. För att sätta på autovärmhållning igen tryck på knappen „Start“ en gång till.

**i** Autovärmhållningsfunktion är inte tillgänglig vid användning av programmen „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ och när man inställer temperatur som är lägre än 80°C i programmet „MULTICOOK“.

## Matuppvärmning

Man kan använda multikokaren REDMOND RMC-M4510E för uppvärmning av kall mat. Gör så här:

- Lägg produkter i skålen, placera skålen i multikokarens kropp.
- Stäng locket, ansluta apparaten till ett elnät.
- Tryck på knappen „Cancel/Reheat“ och håll den intryckt i flera sekunder. Motsvarande indikatorer tänds på displayen och knappen då. Timern börjar nedräkning av uppvärmningstid..

Apparaten uppvärmer en maträtt tills den är 70-75°C och ska hålla den varm i 12 timmar. Om så är nödvändigt kan man avbryta uppvärmning genom att trycka på knappen „Cancel/Reheat“ och hålla den intryckt i flera sekunder tills motsvarande indikatorer slöcknar.



*Tack vare autovärmhållningsfunktion och uppvärmningsfunktion kan multikokaren hålla produkter varma hur långt som helst, vi rekommenderar dock att inte låta mat vara varm mer än två-tre timmar eftersom det kan påverka matens smakegenskaper.*

## Funktionen „MASTERCHIEF LITE“

Lär känna nya möjligheter för din kulinariska kreativitet med nya funktionen „MASTERCHIEF LITE“! Med programmet „MULTICOOK“ kan du justera programmets driftparametrar innan dess start och med funktionen „MASTERCHIEF LITE“ kan du justera inställningar precis under tillagningsprocess.

Du kan alltid ställa in ett programs utförande så att det passar dina egna önskinningar. Soppor kokar bort? Mjölkgrot kokar över? Tar det för mycket tid för att ångkoka grönsaker? Justera tillagningstemperatur eller tillagningstid utan att avbryta ett programs utförande, detta kan man inte göra när man tillagar mat med en spis eller en ugn.



**i** Du kan använda funktionen „MASTERCHIEF LITE“ endast när ett matlagningsprogram utföras. Om du använder programmet „EXPRESS“ är funktionen „MASTERCHIEF LITE“ inte tillgänglig, funktionen är inte heller tillgänglig tills apparaten har nått driftparametrar .

Man kan ändra temperatur från 35 till 170°C när man använder funktionen „MASTERCHIEF LITE“, varje tryck ökar temperatur med 1°C. Möjligt tidsområde beror på ett valt program. Varje tryck ökar tid med 1 minut.



**i** Funktionen „MASTERCHIEF LITE“ kan vara väldigt nyttigt om du lagar maträtter enligt svåra recept som kräver användning av olika tillagningsprogram (till exempel vid tillagning av kåldolmar, Biff Stroganoff, soppor och pastor enligt olika recept, sylter osv)

För att ändra tillagningstemperatur:

- Tryck på knappen „Menu“ när ett program utföras. Indikatorn för temperatur börjar blinka på displayen då.
- Ställ in önskad temperatur. För att öka den tryck på knappen „Hour/+“, för att minska den tryck på knappen „Min/-“. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt. Inställning börjas om när talen når maximala (minimale) siffrorna.
- Tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.



**i** För att undvika apparatens överhettning begränsas ett programs maximala drifttid med 2 timmar när man ställer in tillagningstemperatur som är högre än 130°C (med undantag för programmet „BAKE“). När man använder automatiska programmet „YOGURT“ är temperaturändringsfunktionen inte tillgänglig.

För att ändra tillagningstid:

- Tryck på knappen „Menu“ två gånger när ett program utföras. Tidsindikatorn på displayen börjar blinka.
- Ställ in önskad tillagningstid. För att öka tid med 1 timme tryck på knappen „Hour/+“, för att öka tid med 1 minut tryck på knappen „Min/-“. Timtalet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjas om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt.
- Tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.



**i** Om du ställer in tillagningstiden 00:00 avbrytas ett programs utförande då.

## Hur man använder automatiska program



**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 „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

- Förbered (mät) ingredienser som ska användas.
- Lägg ingredienserna i multikokarens skål enligt tillagningsprogram och placera den i apparatens kropp. Kontrollera att alla ingredienser inklusive vätskor inte överstiger det maximala märket som finns på skålens innersida. Kontrollera att skålen är placerad rakt och berör uppvärmningselementet tätt.
- Stäng multikokarens lock så att du hör ett klickande ljud. Ansluta apparaten till ett elnät.

**⚠ LYSTRING!** Om du lagar mat vid höga temperaturer med en stor mängd vegetabilisk olja, lämna alltid locket på enheten öppet.

4. För att avbryta vänteläge tryck på knappen „Menu“. Välj ett önskat tillagningsprogram genom att trycka på knapparna „Hour/+“ och „Min/-“ (indikator för motsvarande program börjar blinka på displayen då). Bekräfta ditt val av programmet genom att trycka på knappen „Menu“ en gång till.

**i** Efter att ha bekräftat valet av programmet kan du ställa in önskad tillagningstemperatur i programmet „MULTICOOK“. För att öka förhåndsinställd temperatur tryck på knappny „Hour/+“, för att minska den använd knappen „Min/-“. För fullbordande av temperaturinställning tryck på knappen „Menu“.

5. För att ändra tillagningstid som är inställd på förhand använd knapparna „Hour/+“ och „Min/-“.

6. Om så är nödvändigt ställ in starttidsfördröjning.

**i** Funktionen Starttidsfördröjning är inte tillgänglig när du använder programmen „FRY“, „PASTA“ och „EXPRESS“.

7. För att starta ett tillagningsprogram tryck på knappen „Start“. Då tänds indikatorerna för knapparna „Start“ och „Cancel/Reheat“. Tillagningstidsnedräkning beror på ett valt tillagningsprogram och börjar strax efter man har tryckt på knappen „Start“ eller när temperaturen i skålen har nått nödvändiga värdet.

**i** Om så är nödvändigt kan man stänga av autovärmhållningsfunktionen på förhand genom att trycka på knappen „Start“. Indikatorn för knappen „Cancel/Reheat“ slöcknar då. Man kan sätta på funktionen igen genom att trycka på knappen „Start“ en gång till. Autovärmhållningsfunktionen är inte tillgänglig när man använder programmen „YOGURT“ och „EXPRESS“.

8. När ett tillagningsprogram tar slut ljuder en signal och på displayen kan man se ordet „End“. Det som händer efter det beror på ett valt program eller aktuella inställningar, apparaten övergår till autovärmhållningsläge (indikatorn för knappen „Cancel/Reheat“ och orden „Keep Warm“ tänds på displayen) eller till vänteläge.

9. För att avbryta det valda programmet, avbryta tillagningsprocess eller autovärmhållning tryck på knappen „Cancel/Reheat“ och håll den intryckt i flera sekunder.

**📖** För att du får kvalitativt resultat erbjuder vi att använda matrecept som finns i kokboken vilken du får med multikokaren REDMOND RMC-M4510E, recepten är avsedda för precis denna modell av apparaten. Mer recept kan du hitta på webbsidan [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Om du tror att du inte har fått önskat resultat genom att använda vanliga automatiska program använd universella programmet „MULTICOOK“ vilket erbjuder obegränsade möjligheter till dina kulinariska experiment.

### Programmet "MULTICOOK"

Programmet är avsett för tillagning av maträtter enligt användarens temperatur- och tidsinställningar. Tack vare programmet "MULTICOOK" kan multikokaren REDMOND RMC-M4510E ersätta en rad hushållsapparater och genom att använda detta program kan du laga nästan vilken maträtt som helst, prova nästan alla recept som du hittar i en gammal kokbok eller på Internet.

**i** Om tillagningstemperatur för en maträtt är inte högre än 80°C stängs autovärmhållnings funktion av automatiskt utan möjlighet att sätta på den manuellt.

Förinställd tillagningstid i programmet "MULTICOOK" är 30 minuter, tillagningstemperatur är 100°C. Det går att ställa in talet i temperaturintervall mellan 35-170°C manuellt, varje gång du ändrar talet ökar med 5°C. Det går att ställa in tidsstat i intervallet från 2 minuter till 15 timmar, talet ökar med 1 minut.

**i** OBSERVERA! För säkerhets skull begränsas tillagningstid med två timmar när man ställer in temperatur som är högre än 130°C.

**STOP** 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.

**📖** Det går att tillaga många olika maträtter med programmet „MULTICOOK“. Använd vår kokbok som innehåller recept från våra professionella kokar, du får boken tillsammans med multikokaren, du kan också använda tabellen med rekommenderade temperaturer för tillagning av olika maträtter och produkter. Du kan också hitta erfordrliga recept på webbsidan [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Programmet "PILAF"

Programmet är avsett för tillagning av olika typer av pilaff. Förinställd tillagningstid i programmet är 35 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell inställning är från 10 minuter till 2 timmar, talet ändras med 5 minuter.

### Programmet „STEAM“

Programmet är avsett för ångkokning av kött, fågel, fisk, grönsaker och maträtter som består av flera komponenter. Förinställd tillagningstid för programmet är 30 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 10 minuter till 2 timmar, talet ändras med 5 minuter.

Använd en speciell container med två nivåer när du tillagar mat med detta program (ingår i uppsättningen):

1. Slå upp 400-800 ml vatten i skålen. Placera containern för ångkokning i skålen.
2. Mät och förbered produkter enligt recept, fördela dem jämnt i containern, placera skålen i apparatens kropp. Kontrollera att skålen vidrör uppvärmningselementet tätt.
3. Följ anvisningar 3-8 från allmänna regler för hur man använder automatiska program.

**i** Efter vatten har kokat och ånga i skålen blir tillräckligt tät gör apparaten en ljudsignal. Nedräkning av tillagningsprogrammets drifttid börjar då.

Om du inte använder automatiska tidsinställningar i detta program se tabellen "Rekommenderade tillagningstid för ångkokning av olika produkter".

### Programmet "SOUP"

Programmet är avsett för tillagning av buljonger, smaktillsattsuppor, grönsakssoppor och kalla soppor med kött, fågel eller grönsaker.

Förinställd tillagningstid i programmet är 40 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 8 timmar, talet ändras med 5 minuter.

**i** När apparaten har nått sina driftparametrar ljuder en signal.

### Programmet "PASTA"

Programmet inkluderar kokning av vatten, placering av ingredienser och vidare tillagning. När vatten har kokat ljuder en signal vilken betyder att det är tid att placera produkter i multikokaren. Tidsnedräkning börjar efter du har tryckt på knappen "Start" en gång till.

Förinställd tillagningstid i programmet är 8 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 2 minuter till 1 timme, talet ändras med 1 minut. Funktionerna Starttidsfördröjning och Autovärmhållning är inte tillgängliga i detta program.

**💡** När du tillagar vissa produkter (till exempel pasta, ravioli osv.) finns det skum. För att undvika att den rinner ut ur skålen kan man öppna locket efter ett par minuter sedan man har placerat produkter i kokande vatten.

### Programmet "PORRIDGE"

Programmet är avsett för tillagning av gröt med pastöriserad mjölk med låg fetthalt.

Förinställd tillagningstid i programmet är 25 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 1 timme 30 minuter, talet ändras med 1 minut.

För att undvika att mjölk kokar bort och för att få önskat resultat rekommenderas det att göra så här innan du börjar laga:

- skölj alla gryn (ris, bovete, gryn, vete osv) noggrant tills vattnet blir klart;
- smörj multikokarens skål med smör innan tillagning;
- iaktta proportioner strikt och mät av ingredienser enligt rekommendationer från receptboken (öka och minska ingredienser endast proportionellt);
- om du använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i 1:1 proportionen.

**i** Egenskaper av mjölk och gryn kan skilja sig på grund av ursprungstort och tillverkare vilket kan ibland påverka matlagingsresultat.

Om du inte har fått önskat resultat med programmet "PORRIDGE" använd universallprogrammet "MULTICOOK". Den optimala temperaturen för tillagning av mjölkgröt är 95°C. Ta ingredienser och ställ in tillagningstid enligt receptet.

### Programmet "STEW"

Programmet är avsett för tillagning av gulasch, stek och grytor.

Förinställd tillagningstid i programmet är 1 timme. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 12 timmar, talet ändras med 5 minuter.

### Programmet "BAKE"

Programmet är avsett för tillagning av sockerkakor, puddingar och pajer av jästddeg.

Förinställd tillagningstid i programmet är 50 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 4 timmar, talet ändras med 10 minuter.



Att se hur klar sockerkaka är kan man genom att sticka in en träpinne (en tandpetare) i den. Om det inte finns spår av deg på pinnen är sockerkakan klar.

Det rekommenderas att stänga av automatisk värmeåterställningsfunktion. Ta ut färdiga maträtter ur multikokaren strax efter ha tillagat dem så att de inte blir fuktiga. Om det är inte möjligt tillåts det att lämna produkten i multikokaren under en kort period med fungerade autovärmhållning.

### Programmet "FRY"

Programmet är avsett för stekning av kött, fisk, fågel och maträtter som består av flera komponenter.

Förinställd tillagningstid i programmet är 15 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 1 timme, talet ändras med 1 minut. Funktionen Starttidsfördröjning är inte tillgänglig i detta program.



När apparaten har nått inställd temperatur ljuder en signal.

För att undvika att ingredienser blir vidbrända rekommenderas det att följa instruktionerna från receptboken och röra om skålens innehåll då och då. Låt apparaten svalna helt innan du använder programmet "FRY" igen. Det rekommenderas att steka produkter när locket är öppet, då blir produktens ytor knapriga.

### Programmet "YOGURT"

Programmet är avsett för tillagning av hemlagad yoghurt och för jäsnings av deg. Förinställd tillagningstid i programmet är 8 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 30 minuter till 12 timmar, talet ändras med 30 minuter. När du placerar ingredienser se till att de tar upp inte mer än hälften av skålens volym. Funktionen autovärmhållning är inte tillgänglig i detta program.



För tillagning av yoghurt kan du använda en speciell uppsättning burkar för yoghurt REDMOND RAM-G1 (köpas separat).

### Programmet "BREAD"

Programmet rekommenderas för bakning av olika typer av bröd av vetemjöl och med tillsättning av rågmjöl. Programmet utför hela processen av tillagning: från jäsnings av deg till bakning. Förinställd tillagningstid i programmet är 3 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 10 minuter till 6 timmar, talet ändras med 5 minuter.

Maximala drifttiden av funktionen Autovärmhållning i detta program är begränsad med tre timmar. Det rekommenderas inte att använda funktionen Starttidsfördröjning eftersom det kan påverka bakelsers kvalitet.

Det är nödvändigt att ta hänsyn till att under den första timmen av programmets utförande jäsas deg och efter detta börjar bakning. Innan du använder mjöl rekommenderas det att sälla den för att mätta den med syre och undanröja tillsatser. För att minska tillagningstiden och för att göra processen enklare rekommenderar vi använda färdiga blandningar för brödbakning.



När du placerar ingredienser se till att de tar upp inte mer än hälften av skålens volym.

När du ställer in tillagningstid som är mindre än 1 timme börjar bakning utföras efter du har tryckt på knappen "Start". För att bröd blir genomgräddad behövs det att vända på det när apparaten har ljudit en signal.

OBSERVERA! Använd köksvantar för att ta bröd ut ur apparaten..

Öppna inte locket under jäsnings av bröd! Kvalitet av produkten som bakas beror på detta.

### Programmet "SLOW COOK"

Programmet är avsett för tillagning av kött som kokt i kort spad, fläsklägg samt kokt mjölk.

Förinställd tillagningstid för programmet är 3 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuell tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 12 timmar, talet ändras med 10 minuter.

Programmet "EXPRESS" Programmet är avsett för tillagning av ris och fluffiga gröt med vatten. Programmet förutser automatisk avstängning efter vatten har kokat bort. Att ställa in tillagningstid manuellt samt funktionerna Starttidsfördröjning och Autovärmhållning är inte tillgängliga i detta program.

För att starta tillagningsprogrammet i vänteläge trycka på knappen "Start". Indikatorerna för tillagningsslag och belysning av knappen "Start" tänds då. Det inställda programmet börjar utföras.



Om du inte har fått önskat resultat genom att använda automatiska program se avsnittet "Tips för matlagning", där kan du hitta svar på frågorna som ofta uppstår och få erforderliga rekommendationer.

SWE

## III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Jäsning av deg
- Tillagning av fondue
- Frityrkokning
- Tillagning av kvarg, ost
- Tillagning av barnmat
- Sterilisering av köksporlän
- Pastörisering av flytande produkter

## IV. UNDERHÅLL AV APPARATEN

### Allmänna regler och rekommendationer

- Före första användningen av apparaten samt för att undanröja matens lukt från multikokaren efter varje användning rekommenderas det att koka en hälft av citron i 15 minuter med programmet "STEAM".
- Man får inte lämna skålen med färdiglagad mat eller vatten i stängda multikokaren mer än i 24 timmar. Skålen med färdiglagad mat kan förvaras i ett kylskåp och uppvärmas om så är nödvändigt i multikokaren genom att använda uppvärmningsfunktion.
- Om du inte använder apparaten under längre tid koppla av apparaten från ett elnät. Arbetsenheten samt uppvärmningskivån, skålen, innerlocket och ångventilen måste vara rena och torra.
- Innan du börjar rengöra apparaten behövs det att kontrollera att apparaten inte är kopplad till ett elnät och har kallnat helt. Använd mjuk tygbit och skonsamma diskmedel.



Det är FÖRBUDET att använda hårda servetter eller svampar och slipmedelpastor vid rengöring av apparaten. Det är otillåtet att använda kemiska aggressiva ämnen eller andra ämnen som inte rekommenderas att använda tillsammans med artiklar som har kontakt med mat.

Det är FÖRBUDET att sänka apparatens kropp i vatten eller skölja apparaten under kranen!

- Var försiktig när du rengör gummidelar av multikokaren: om du skadar eller deformerar dem kan det påverka apparatens drift.
- Rengöring av apparatens kropp kan man utföra vid nödvändighet. Skålen, inner aluminiumlocket och löstagbara ångventilen får rengöras efter varje användning av apparaten. Ta bort kondens som samlas under matlagning med multikokaren efter varje användning av apparaten. Rengör arbetsenhetens innersidor vid nödvändighet.

### Rengöring av kroppen

Rengör apparatens kropp med en mjuk fuktig trasa eller svamp. Det är tillåtet att använda ett skonsamt rengöringsmedel. För att undvika ha spår och fläckar av utfluten vätska rekommenderas det att torka apparatens kropp tills den är torr.

**Rengöring av skålen**

Det går att rengöra skålen antingen manuellt, med hjälp av en mjuk svamp och diskmedel eller i en diskmaskin (enligt rekommendationer från dess tillverkare).

Om skålen är väldigt smutsig slå upp varmt vatten i skålen och låt den stå så här under en viss tid, rengör skålen efter detta. Det är nödvändigt att torka av skålens utsida så att den är helt torr innan du placerar den i multikokarens kropp.

Om du använder skålen regelbundet kan dess non-stick beläggning på insidan ändra färgen helt eller delvis. Om så har hänt betyder det inte att det är något fel med skålen.

**Rengöring av inner aluminiumlocket**

1. Öppna multikokarens lock.
2. Tryck på två plastfixturer som finns i nedre delen av lockets insida riktat mot center när du trycker. Utan kraft drag inner aluminiumlocket lite mot dig och ner så att det inte är kopplat med huvudlocket längre.
3. Torka ytor av båda locken med en fuktig kökstrasa eller en svamp. Om så är nödvändig rengör det lossnade locket under kranen, använd diskmedel för detta. Det rekommenderas inte att använda en diskmaskin i detta fall.
4. Torka av båda locken så att de är torra.
5. Placera aluminiumlocket i övre falsar. Föreina löstagbara aluminiumlocket med huvudlocket. Med lite kraft trycka på fixturerna tills du hör ett klickande ljud.

**Rengöring av löstagbara ångventilen**

Ångventilen är installerad i ett speciellt säte på apparatens övre lock och består av en innerhuv och en ytterhuv.

1. Drag försiktigt ytterhuvan som finns i lockets fördjupning upp och sedan mot dig.
2. Tryck på plastfixturen som finns på nedre delen av ventilen och ta bort innerhuvan.
3. Om så är nödvändigt ta också bort ventilens gummidelar, gör det försiktigt. Rengör alla delar av ventilen.
4. Montera alla delar i motsatt ordning: placera gummidelarna på dess plats, föreina fixturerna på ventilens huvuddel med motsvarande detaljer på innerhuvan och pressa tills du hör ett klickande ljud. Placera tät ångventilen i sätet på apparatens lock.

**STOP** OBSERVERA! För att undvika deformation av ventilens gummidel rulla inte ihop den och drag inte ut den när du kopplar av, rengör eller monterar den.

**Att ta bort kondens**

I denna modell samlas kondens i en speciell plats i apparatens kropp omkring skålen. Efter varje användning av multikokaren ta bort kondens som har samlats i platsen omkring skålen med hjälp av en kökstrasa.

**Rengöring av arbetsenheten**

Om man iakttar strängt anvisningar från denna bruksanvisning finns det minimal risk att någon vätska, små matdelar eller avfall råkar i apparatens arbetsenhet. Om en betydlig nedsmutsning har hänt får man rengöra arbetsenhetens ytor för att undvika att apparaten fungerar på ett felaktigt sätt eller går sönder.

**STOP** Innan du börjar rengöra multikokarens arbetsenhet kontrollera att apparaten inte är kopplad till elnät och har kallnat helt!

Arbetsenhetens sidor, uppvärmningsskivans yta och centrala termogivarens huv (ligger mitt i uppvärmningsskivan) kan rengöras med en fuktig (inte våt!) svamp eller servett. Om du använder ett diskmedel är det obligatoriskt att ta bort dess rester noggrant för att inte ha en oönskad lukt när du använder apparaten för tillagning av mat nästa gång.

Om främmande artiklar har råkat i centrala termogivarens fördjupning ta bort dem med hjälp av en pinsett utan att trycka på givarens huv. Om uppvärmningsskivans yta har blivit smutsig är det tillåtet att använda en fuktig medelhård svamp eller en syntetisk borste.

**i** Om du använder apparaten regelbundet kan uppvärmningsskivan ändra färgen helt eller delvis med tiden. Om så har hänt betyder det inte att det är något fel med apparaten och det påverkar inte apparatens drift.

**V. TIPS FÖR MATLAGNING**

**Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem**

I tabellen nedan samlas de typiska del som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

**RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD**

Möjliga orsaker av problemet		Lösningar
Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otätt, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.		Vid matlagningen öppna inte locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som stör att stänga locket tätt och att gummipackning inte är deformerad.
Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.		Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidröra den uppvärmande disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Låter inte uppvärmande disken förenas.
Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagningsprogram. Ingredienser har skurits i för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare.		Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen att ång får en tillräcklig täthet.		Häll vatten i skålen i den av receptet framvisade volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning
Vid stekning:	Du har hållt för mycket oljan in i skålen.	Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flytta på skålens botten. Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet.
	Övermått av vatten i skålen	Stäng inte multikokarens lock när stekar om det inte anvisats i receptet. Fäskfrysta produkter måste avfrostas och tillagas utan vatten vid stekningen.
Vid kokning: buljongen med produkter med en hög syrhetsgrad kokas bort.		Vissa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet.
Vid bakning: (degen är inte klar):	Vid bakning av degen, den hamnade på inre locket och stängde ångventil.	Минска portionen av degen i skålen.
	Du har lagt för stor portion av deg in i skålen.	Ta bakelsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lägg mindre portion av deg i skålen nästa gång.

**PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT**

Du har valt antingen fel produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
--	---

Den upplagade rätten var vid autovarmhållningen för länge	Det är inte önskvärt att använda autovarmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstänga den, kan du gärna använda den.
---	--

**PRODUKTEN SOM KOKAS BORT**

Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölken bort.	Mjölk kvalitet och egenskaper kan bero på tillverknings plats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den ultrapastoriserade mjölken med fett 2,5%. Vid nödvändighet kan du hålla in lite dricksvatten.
Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv). Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fel produkt typ är vald.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. Fullkorns gryn, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar.

**RÄTTEN NEDBÄNNIS**

Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats.	Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skador.
Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderats i receptet.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell).
Du har sätt på för lång tid av matlagning.	Skära matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.
Vid stekning: du har glömt att hålla in olja; rörde inte eller vände rätten för sent.	Vid en vanlig stekning håll lite olja in i skålen och låta oljan flytta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det att röra om produkter eller vända de efter en viss tid.
Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen.	Tilllägg mer vätskan. Vid matlagning öppna inte multikokarens lock utan nödvändighet.
Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta).	Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar.
Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen.	Innan du lägger in degen smörj botten och väggar av skålen med smör eller olja (det bör inte hålla oljan i skålen).

**PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN**

Du har rört den för mycket i skålen.	Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du har sätt på för lång tid för matlagningen.	Skära tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.

**BAKELSEN BLEV VÅT**

Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.)	Välj ingredienser enligt bakningsrecept. Undvika ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner.
Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid.	Ta ut bakelsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovarmhållning efter bakningen.

**BAKELSEN HAR INTE LYFT UPP**

Ägg och socker vispats inte tillräckligt.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Degen hat låtits stå ute med bakpulver på för lång tid.	
Du har inte sållat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt.	
Fel vid ingrediensstillagning.	
Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell.	

**i** Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program "STEW" och "SOUP" startar skyddssystemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningsprogram och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

**Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)**

Program	Rekommendationer angående användning	Förvalt matlagningstid	Matlagningstidsområde/justeringsdelning	Arbetsinställningar	Senareläggning av start, timme	Autovarmhållning, timme
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med en möjlighet att sätta på temperatur och matlagningstid	00:30	2 min – 15 t / 1 min Om temperaturen är över 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Tillagning av pilaff efter olika recept	00:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Ångkokning av grönsaker, fisk, kött, ravioli och dietiska och vegetariska maträtter	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Tillagning av huvudrätter (borsjtj, grönsakssoppa m.m.)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kokning av makaroner och pasta efter olika recept	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	
PORRIDGE	Tillagning av mjölkgröt	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Styning av grönsaker, kött och fisk	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakning kakor, gratänger, pajer av smördeg och jäsdeg	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		✓
FRY	Stekning av grönsaker, kött, fågel	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	✓
YOGURT	Tillagning av olika sorters yoghurt	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		
BREAD	Tillagning av bröd	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Bräservering av grönsaker, kött, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		✓

SWE

Program	Rekommendationer angående användning	Förvalt matlagningstids- tröskel	Matlagningstidsområde/ justeringsdelning	Arbetsinställ- ningar	Senareläggning av start, timme	Autovarmhåll- ing, timme
EXPRESS	Snabb tillagning av ris och gryngröt	Automatisk avstängning efter fullständig kokning av vatten				

**i** Tabellen uppger matlagningstemperatur i genomsnitt

**Rekommenderade tillagningstid för ångkokning av olika produkter**

Produkt	Vikt, g (mängd)	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Fläskfilé/nötkött (tärningar, 1,5 - 1,5 cm)	500	800	30/40
Lammkött (tärningar 1,5 - 1,5 cm)	500	800	40
Kycklingfilé (tärningar 1,5 - 1,5 cm)	500	800	20
Köttbullar/koteletter	500	800	25/40
Fisk (filé)	300	800	15
Salad räcker, rensade, kokta och frysta	300	800	5
Ravioli	5 pcs.	800	25/30
Potatis (tärningar 1,5 - 1,5 cm)	500	800	20
Morot (tärningar 1,5 - 1,5 cm)	500	800	35
Rödbete (tärningar 1,5 - 1,5 cm)	500	1500	90
Frysta grönsaker	500	800	5
Ägg	5 pcs.	800	10

**i** Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

**Rekommendationer om temperaturregimer i "MULTICOOK" programmet**

Temperatur	Bruksrekommendationer
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika
40°C	Tillagning av yoghurt
45°C	Tillagning av surdeg
50°C	Jäsning
55°C	Tillagning av glasyr

Temperatur	Bruksrekommendationer
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat
65°C	Köttkokning i vakuum
70°C	Punsch tillagning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te
80°C	Tillagning av glögg
85°C	Tillagning av kvarv eller rätter som kräver en lång matlagningstid
90°C	Tillagning av rött te
95°C	Tillagning av mjölkgröt
100°C	Tillagning av bese eller sylt
105°C	Tillagning av köttgelé
110°C	Sterilisering
115°C	Tillagning av sockersirap
120°C	Tillagning av grisrulle
125°C	Tillagning av stuvat kött
130°C	Tillagning av gratänger
135°C	Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta
140°C	Rökning
145°C	Bakning av grönsaker och fisk i metallfolien
150°C	Bakning av kött i metallfolien
155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
160°C	Stekning av kyckling
165°C	Stekning av stek
170°C	Tillagning av fransk potatis och kycklingsnagget

**i** Vänligen se receptboken som ingår i komplett

**VI. ÖVRIGA TILLBEHÖR**

(kan köpas separat)

Du kan köpa tillbehör till multikokaren RMC-M4510E och få information om nya produkter av REDMOND på webbsidan [www.redmond.company](http://www.redmond.company) eller hos officiella återförsäljares butiker.

**RAM-FB1 – friteringskorg**

Används för tillagning av olika produkter i väldigt het eller kokande olja (frityr). Passar för all skålar som har kapacitet på 3 liter eller mer. Tillverkad av rostfritt stål, har ett löstagbart handtag och en liten krok för fixering på skålen så att det blir lättare att hålla av obehövliga oljan efter tillagning. Det går att använda korgen med multikokare av andra tillverkare. Man kan rensa korgen i diskmaskin.

**RAM-G1 – uppsättning burkar för yoghurt med märken på lock (4 st.)**

Avsedd för lagning av olika sorter yoghurt. Burkar har märken med datum vilket låter kontrollera användningstid. Det är möjligt att använda dem med multikokare av andra tillverkare.

**RB-A500 (A501, A503) – skål med non-stick beläggning**

Kapacitet – 5 liter.

**RB-C500 – skål med non-stick keramisk beläggning**

Kapacitet – 5 liter.

**RB-C505 – skål med non-stick keramisk beläggning Ceralon® (Schweiz)**

Kapacitet – 5 liter.

**RB-S500 – skål av rostfritt stål**

Kapacitet – 5 liter.

**VII. MÖJLIGA FEL OCH ÅTGÄRDER**

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ett meddelande om fel på displayen: E1 – E4	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmingselement gick sönder.	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Stäng locket tätt, koppla in apparaten till elnät en gång till
Apparaten fungerar inte	Elförsörjningsladdan 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 uppvärmingselement (skräp, gryn, matbitar)	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Ta bort den främmande saken eller partiklar
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån	Uppvärmingselement är väldigt smutsig	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Rengör uppvärmingselement
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Det finns luft på platserna mellan skålen och multikokarens innerlock där de måste sammanfogas tätt	Locket sitter inte tätt eller det finns en främmande partikel under locket
	Tätningsgummi som finns på innerlocket är väldigt smutsig, deformerad eller skadad	Kontrollera skick av tätningsgummit på apparatens innerlock. Antagligen det behövs att ersätta den med en ny



I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.

**Miljövänlig 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 hushållssopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållssopor, 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.

SWE

 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.

## TURVATOIMET

- Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jättämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttöä säännöt.
  - Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittimissä. Laitteen käyttöä suurkeittimissä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
  - Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
  - Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
  - Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.
- STOP** *VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Vältä tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.*
- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
  - Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.

**STOP**

*Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.*

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona - kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.

**STOP**

*ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!*

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat 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.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

**STOP**

*HUOMIO! Älä käytä laitetta, jos siinä on mikä tahansa vika.*



**Tekniset tiedot**

Malli	RMC-M4510E
Teho	860-1000 W
Jännite	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus	5 l
Kulhon pinnointi	tarttumaton Daikin®
Nestekidenäyttö	LED
Höyryventtiili	irrotettava
Sisäkansi	irrotettava
Mitat	242 × 283 × 271 mm
Nettopaino	3,55 kg

**Ohjelmat**

1. MULTICOOK	8. BAKE (LEIPOMINEN)
2. PILAF (PILAHVI)	9. FRY (PAISTAMINEN)
3. STEAM (HÖYRYTYS)	10. YOGURT (JOGURTTI)
4. SOUP (KEITTO)	11. BREAD (LEIPÄ)
5. PASTA	12. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)
6. PORRIDGE (MAITOPUURO)	13. EXPRESS
7. STEW (HAUDUTUS)	

**Toiminnot**

MASTERCHIEF LITE (kypsentämisaika ja -lämpötilan säätö ohjelman toinnin kuluessa)	kyllä
Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito	12 h
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen	kyllä
Ruoan uudelleenlämmitys	12 h
Käynnistyksen lykkäys	24 h
Äänimerkkien kytkeminen pois päältä	kyllä

**Kokoonpano**

Monitoimikeitin	1 kpl
Kulho	1 kpl
Höyrytysastia	1 kpl
Kauha	1 kpl
Litteä lusikka	1 kpl
Mittalasi	1 kpl
Kulhophidit	1 kpl
100 ruokaohjetta-kirja	1 kpl
Kulhon/lusikan kannatin	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl
Huoltokirja	1 kpl
Virtajohto	1 kpl

Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

**Monitoimikeittimen rakenne A1**

1. Laitteen kansi	7. Ohjauspaneeli näytöllä
2. Tiivisterengas	8. Runko
3. Irrotettava sisäkansi	9. Kantokahva
4. Höryaukko	10. Irrotettava höyryventtiili
5. Kulho	11. Litteä lusikka
6. Kannen avaamisen painike	12. Kauha

13. Höyrytysastia	16. Kulhophidit
14. Kulhon/lusikan kannatin	17. Virtajohto
15. Mittauslasi	

**Ohjauspaneeli A2**

- Cancel/Reheat (Peruutus/Uudelleenlämmitys)-painike: uudelleenlämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, käsin asetettujen arvojen nollaus
- Time Delay (Lykkäys)-painike: käynnistyksen lykkäyksen kytkeminen päälle/pois päältä.
- Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman vahvistaa valinnan.
- Näyttö.
- Min/- (Ми́нуити/–) – painike: Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta, lämpötilan pienentäminen, minuuttien ohjelmointi.
- Hour/+ (Tunnit/+) – painike: Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta, lämpötilan korottaminen, tuntien ohjelmointi.
- Start (Käynnistys) -painike: valitun ohjelman käynnistys.

**Näytön rakenne A2**

- Automaattisten ohjelmien merkkivalot
- Käynnistyksen lykkäyksen merkkivalo
- Ruoanlaitto-ohjelman merkkivalo
- Ajan merkkivalo
- Valmiin ruoan lämpötilan ylläpidon merkkivalot
- EXPRESS-ohjelman merkkivalo
- Uudelleenlämmityksen merkkivalo
- Äänimerkkien kytkemisen pois päältä-merkkivalo.
- Lämpötilan merkkivalo

**I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ**

Ota keitin ja sen osat laatikosta. Poista kaikki pakkausmateriaalit.

**⚠** Jätä kaikki tuotteen rungossa olevat varoitus- ja opastustarrat sekä sarjanumerotarra paikoilleen! Jos sarjanumero tuotteesta puuttuu, takuu raukeaa automaattisesti.

Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Huuhtele kulho lämpimällä vedellä ja saippualla. Kuivata huolellisesti. Vierias haju keittimestä ensimmäisen käytön yhteydessä ei ole merkki keittimen iästä. Tässä tapauksessa puhdista keitin.

Älä kytkä laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloittaa ruoanlaitto ohjelma, se johtaa kriittinen ylikuumentamisen laitteeseen tai vahingoittaa tarttumaton pinnointi. Ennen paistamista, kaada vähän kasvis-tai auringonkukkaöljyä kulhoon.

**⚠** HUOMIO! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

**II. MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ****Kellonajan asetukset**

Kytke laite sähköverkkoon. Paina Hour/+ tai Min/--painike muutaman sekunnin. Kellonajan merkkivalo näytöllä alkaa vilkkua. Asetat tunnit painikkeella Hour/+ ja minuutit painikkeella Min/--. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan

riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvo muuttuvat nopeammin. Kun olet asettanut haluamasi kellonajan, älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

### Äänimerkkien kytkeminen päälle ja pois päältä

Paina Menu-painike muutaman sekunnin missä tahansa tilassa. Näytölle syttyä äänimerkkien kytkemisen päälle ja pois päältä merkkivalo. Kytke äänimerkit pois päältä painamalla Menu-painikkeen muutaman sekunnin uudestaan.

### Ruoanlaittoajan asetus

REDMOND RMC-M4510E-monitoimikeittimessä on mahdollisuus asettaa kypsentämisaajan käsin kaikissa ohjelmissa paitsi EXPRESS. Muutoksen aikaväli ja minimi- ja maksimiaika ovat ohjelmakohtaisia.

Automaattisen ohjelman valinnan jälkeen paina Menu-painike ja aseta tunnint Hour/+ -painikkeella ja minuutit Min/--painikkeella. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvo muuttuvat nopeammin.

**i** Joissakin automaattisissa ohjelmissa asetetun ajan laskenta alkaa vasta silloin, kun keitin saavuttaa työlämpötilan. Esimerkiksi, jos kaataa kulhoon kylmää vettä ja asettaa STEAM-ohjelmassa kypsentämisaajan 5 minuuttia, niin ohjelma käynnistyy ja asetetun ajan laskenta alkaa vasta, kun vesi alkaa kiehua ja kulhoon muodostuu riittävästi höyryä.

PASTA-ohjelmassa asetetun ruoanlaittoajan laskenta alkaa veden kiehumisen jälkeen, kun olet painanut Start-napin uudestaan.

### Ohjelman käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäyksen asetuksella voit määrätä ajan, jonka kuluttua ruoka on valmis (ottaen huomioon ohjelman kypsentämisaika). Maksimilykkäys on 24 tuntia. Oletuksena oleva käynnistyksen lykkäysaika on ohjelman kypsentämisaika lisättyä aikaa, joka monitoimikeitin tarvitsee työolosuhteiden saavuttamiseen (jos tämä kuuluu ohjelman tehdasasetuksiin). Voit asentaa lykkäysajan 1 minuutin välein.

Valitse automaattinen ohjelma ja paina Time Delay-painike. Tunnit muutetaan Hour/+ -painikkeella, minuutit muutetaan Min/--painikkeella. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvo muuttuvat nopeammin.

**i** Kun olet valinnut käynnistyksen lykkäyksen, näytöllä näkyy kuitenkin kellonaika. Jos haluat tietää, milloin ruokasi on valmis, paina Time Delay-painike. Käynnistyksen lykkäys on käynnissä kaikissa automaattisissa ohjelmissa paitsi FRY, PASTA- ja EXPRESS-ohjelmat. Jos ruokaohjeessa on nopeasti pilaantuvia raaka-aineita (kananmuna, tuore maito, liha, juusto, yms.), emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.

### Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruoanlaitto-ohjelma on päättynyt. Valmiin ruoan lämpötila 70–75°C ylläpidetään 12 tunnin ajan. Kun lämpötilan ylläpito on päällä, Cancel/Reheat-painikkeen merkkivalo palaa, näytöllä on Uudelleenlämmityksen merkkivalo ja aika, aika, joka on kulunut tämän toiminnon käynnistämisestä.

Halutessasi voit kytkeä lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muutaman sekunnin ajan.

### Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen

Joskus valmiin ruoan lämpötilan ylläpito ruoanlaitto-ohjelman päätyttyä ei ole toivottua. Ottaen huomioon REDMOND RMC-M4510E-monitoimikonessa on mahdollisuus asettaa lämpötilan ylläpidon pois päältä etukäteen, käynnistyksen tai pääohjelman toiminnan aikana. Jos haluat kytkeä lämpötilan ylläpidon pois päältä ohjelman toiminnan aikana, paina Start-painike. Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle painamalla Start-painikkeen uudestaan.

**i** YOGURT, PASTA, EXPRESS-ohjelmissa ja kun MULTICOOK-ohjelmassa on asennettu kypsentämislämpötila alle 80°C, lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

### Ruoan uudelleenlämmitys

Voit uudelleen lämmittää valmista ruokaa REDMOND RMC-M4510E-monitoimikeittimessä. Järjestys on seuraava:

1. Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho monitorikeittimen runkoon.
2. Sulje kansi ja kytke laite sähköverkkoon.

3. Paina Cancel/Reheat-painike muutaman sekunnin. Vastaavat merkkivalot syttyvät näytölle ja painikkeelle. Alkaa ohjelman käynnistyksestä kuluneen ajan laskenta.

Laite lämmitteää ruoan 70-75°C ja ylläpitää tätä lämpötilaa 12 tuntia. Voit keskeyttää uudelleenlämmityksen painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muutaman sekunnin, kunnes vastaavat merkkivalot sammuvat.

**i** Lämpötilan ylläpidon ja uudelleenlämmityksen toimintojen ansioista monitoimikeitin pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä jopa 12 tuntia, muttemme suosittelee kuitenkaan jättää ruokaa lämpimäksi kahta tai kolmea tuntia pitempää, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makua.

### MASTERCHIEF LITE-toiminto

MASTERCHIEF LITE-toiminto antaa sinulle vielä enemmän mahdollisuuksia luoda kulinaristisia taideteoksia keittiössäsi. Jos MULTICOOK-ohjelma mahdollistaa työparametrien asetuksen ennen ohjelman käynnistämistä, niin MASTERCHIEF LITE-toiminnolla voit muuttaa asetuksia suoraan ruoanlaittoprosessissa.

Voit aina säätää minkä tahansa ohjelman niin että se vastaa nimenomaan sinun toivomuksiasi. Kiehuuko keitto yli? "Karkaako" maitopuuro? Kestääkö vihannesten höyrytys liian kauan? Muuta kypsentämisaika tai -lämpötila pysäyttämättä ohjelmaa samalla tavalla, kun olisit tehnyt laittamassa ruokaa hellalla tai uunissa.

**i** MASTERCHIEF LITE-toiminto on käytössä vain kun ruoanlaitto-ohjelma on jo käynnistynyt. Kun käytät EXPRESS-ohjelmaa, käynnistyksen lykkäys on päällä tai odotat kunnes monitoimikeitin saavuttaa työparametrit, MASTERCHIEF LITE-toiminto ei ole käytössä.

Voit muuttaa lämpötilan MASTERCHIEF LITE-toiminnolla 35-170°C 1°C välein. Kypsentämisaajan muuttamisen mahdollisuus riippuu valitusta ohjelmasta. Voit muuttaa aikaa 1 minuutin välein.

**i** MASTERCHIEF LITE-toiminto voi olla erityisen hyödyllinen, kun valmistat ruokaa monimutkaisten ruokaohjeiden mukaan, jossa muutama ohjelma on yhdistetty (esimerkiksi kun laitat kaaliäyräyettä, stroganoffia, erilaisia keittoja ja pastoja, marmeladia, yms.).

Muutat lämpötilan seuraavasti:

1. Kun ruoanlaitto-ohjelma on jo käynnistynyt, paina Menu-painike. Näytöllä oleva lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi lämpötila. Nostat lämpötilan Hour/+ -painikkeella, lasket lämpötilan Min/--painikkeella. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvo muuttuvat nopeammin. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon (minimiarvon), asetus alkaa uudestaan alusta.
3. Älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

**i** Suojatukseen laitetta ylikuumentamisesta kun on asetettu kypsentämislämpötila yli 130°C, niin kypsentämisaika on korkeintaan 2 tuntia (paitsi BAKE-ohjelma). Kun käytät automaattista YOGURT-ohjelmaa, kypsentämislämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.

Muutat ajan seuraavasti:

1. Kun ruoanlaitto-ohjelma on jo käynnistynyt, paina Menu-painike kaksi kertaa. Näytöllä oleva ajan merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi aika. Pidennät aikaa tunnilla painamalla Hour/+ -painiketta tunnin välein, minuutilla Min/--painikkeella minuutin välein. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiarvon, asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvo muuttuvat nopeammin.
3. Älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

**i** Jos asetat kypsentämisaikasi 00:00, ohjelma pysähtyy.

### Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys

**⚠ TÄRKEÄÄ!** Jos et käytä laitetta, keittää vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto ruokaa), älä aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumentamisen ja rikkoutumisen laitteen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuviin vesiohjelmiin "FRY", "BREAD", "BAKE".

1. Mittaa tarvittavat valmistusaineet.
2. Laita valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan ja asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että

kaikki aineet nesteet mukaan lukien ovat kulhossa tasaisesti kuhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella. Tarkista että kulho on rungossa suoraan ja tiiviisti lämmityselementin päällä.

3. Sulje kanssi naksahuksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.



**HUOMIO!** Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviöljyä, jätä laitteen kanssi aina auki.

4. Laite siirtyy pois valmiustilasta, kun painat Menu-painikkeen. Valitse haluamasi ruoanlaitto-ohjelma Hour/+- tai Min/-painikkeella (vastaava ohjelman tunnus näyttöllä alkaa vilkkua). Vahvista ohjelman valinta painamalla Menu-painike uudestaan.



MULTICOOK-ohjelmassa voit valinnan vahvistuksen jälkeen asettaa haluamasi kypsentämislämpötilan. Nostat oletusarvon Hour/+ -painikkeella ja lasket Min/- -painikkeella. Vahvista lämpötilan valinta painamalla Menu-painike uudestaan.

5. Voit muuttaa ajan oletusarvon Hour/+ - tai Min/- -painikkeella.

6. Halutessasi voit asettaa käynnistyksen lykkäyksen.



FRY-, PASTA- ja EXPRESS-ohjelmissa käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.

7. Ruoanlaitto-ohjelma käynnistyy painamalla Start-painikkeen. Start- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkivalot syttyvät. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa heti Start-painikkeen painamisen jälkeen tai sen jälkeen kun monitoimikeitin saavuttaa työlämpötilan kulhossa.



Halutessasi voit kytkeä lämpötilan ylläpidon etukäteen pois päältä painamalla Start-painikkeen. Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo sammuu. Jos painat Start-painikkeen uudestaan, kyseinen toiminto kytkeytyy päälle taas. YOGURT- ja EXPRESS-ohjelmissa lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

8. Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki ja näyttöille tulee End. Ohjelmasta tai asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon (Cancel/Reheat -painike on valaistu ja Keep Warm palaa näyttöllä) tai valmiustilaan.

9. Voit peruttaa valitun ohjelman, keskeyttää ruoanlaiton tai lämpötilan ylläpidon painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muutam sekunnin.



Parhaan mahdollisen tuloksen saavuttaa, kun laitot ruokaa REDMOND RMC-M4510E-monitoimikeittimen toimitukseen kuuluvaan keittokirjan ruokaohjeiden mukaan. Tämä keittokirja on kehitetty kyseistä laitetta varten. Löydät nämä ruokaohjeet myös sivustolta [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Jos mielestäni tavalliset automaattiset ohjelmat eivät valmista ruokaa haluamallasi tavalla, niin käytettävissäsi on monipuolinen MULTICOOK-ohjelma, jonka avulla voit tehdä laajalti erilaisia kulinariaistisia kokeita.

### MULTICOOK-ohjelma

Tämä ohjelma mahdollistaa ruoanlaiton käyttäjän asettamien lämpötilan ja kypsentämisaajan mukaan. MULTICOOK-ohjelman vuoksi REDMOND RMC-M4510E-monitoimikeitin pystyy korvaamaan monet keittökoneet ja sinä voit laittaa minkä tahansa ruoan minkä tahansa ruokaohjeen mukaan, jopa vanhasta keittokirjasta löydetyn tai Internetistä otetun ruokaohjeen mukaan.



Jos ruoan kypsentämislämpötila on alle 80°C, lämpötilan ylläpito on kytketty pois päältä, eikä sitä voi kytkeä päälle käsin.

MULTICOOK-ohjelmassa kypsentämisaajan oletusarvo on 30 minuuttia ja lämpötilan oletusarvo on 100°C. Käyttäjä voi asettaa lämpötilan 35°C - 170°C 5 asteen välein. Käyttäjä voi asettaa kypsentämisaajan 2 minuutista 15 tuntiin yhden minuutin välein.



HUOM.! Turvallisuuden vuoksi kun kypsentämislämpötila on asetettu yli 130°C, niin kypsentämisaika on korkeintaan 2 tuntia.



Jos käytät ohjelmaa MULTICOOK varten kiehua vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto tuotteita), se on KIELLETTYÄ asettaa ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C.



Voit laittaa MULTICOOK-ohjelmassa runsaasti erilaisia ruokia. Käytä laitteen toimitukseen kuuluva ammattilaisten kokkien laatima keittokirja tai käyttöohjeessa oleva taulukko, jossa on luettelua erilaisten ruokien valmistamiseen ja erilaisiin valmiusaineiden kypsentämiseen sopivat lämpötilat. Voit myös löytää tarvitsemasi ruokaohjeet sivustolta [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### PILAF-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat pilahvia. PILAF-ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 35 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

### STEAM-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen höyrytät lihaa, kalaa, kasviksia ja useasta raaka-aineesta koostuvia ruokia. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 30 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

Höyrytykseen on käytössä erillinen astia, joka kuuluu toimitukseen:

1. Kaada kulhoon 400–800 ml vettä. Aseta höyryytysastia kulhoon.
2. Mittaa ja käsittele raaka-aineet ruokaohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyryytysastiaan ja asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että kulho on tiiviisti lämmityselementin päällä.
3. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestelyn kohtien 3–8 ohjeita.



Kun vesi on alkanut kiehua ja kulhoon on muodostunut riittävästi höyryä, kuuluu äänimerkki. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa.

Ellet halua käyttää tässä ohjelmassa oletusarvoja, katso Erilaisten elintarvikkeiden höyryytysaika-taulukkoa.

FIN

### SOUP-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat liemiä, liha-, kala-, kana- ja kasviskeittoja sekä kylmiä keittoja. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 40 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.



Kun laite saavuttaa työparametrit, kuuluu äänimerkki.

### PASTA-ohjelma

Ohjelmaan kuuluu veden kiehattaminen, valmistusaineiden laskemisen veteen ja kypsentäminen. Veden kiehumisen alkamisesta ja valmistusaineiden laskemisesta ilmoittaa äänimerkki. Ohjelman loppuun asti jääneen ajan laskenta alkaa, kun painat Start-painikkeen uudestaan.

Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 8 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito ja käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa eivät ole käytössä.



Joidenkin tuotteiden (makaronien) keittämisen yhteydessä muodostuu vaahtoa. Välyt sen valumista kulhosta avaamalla kannen muutamain minuutin kuluttua tuotteiden laittamisesta kiehuvaan veteen.

### PORRIDGE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat puuroa pastöroitun vähärasvaiseen maitoon. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 25 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 1,5 tuntiin 1 minuutin välein.

Vältytymänsä yhtiä ja saat haluamasi tuloksen seuraavalla tavalla:

- pese kaikki täysyväsuurimot (riisi, tattariirynnit, hirssi, yms.) huolellisesti, kunnes vesi on kirkas;
- voitele monitoimikeittimen kulho ennen ruoanlaiton alkua;
- mittaa kaikki aineet kulhoon ohjekirjassa olevan ruoka-ohjeen mukaan, aineiden määrä on muutettava samassa suhteessa alkuperäiseen määrään;
- kun käytät täysmaitoa, laimenna se vedellä suhteessa 1:1.



Maidon ja suurimojen ominaisuudet voivat olla erilaisia valmistajista ja valmistusmaasta riippuen, mikä voi joskus vaikuttaa puuron ominaisuuksiin.

Ellet ole tyytyväinen PORRIDGE-ohjelman tulokseen, voit laittaa puuroa monipuolisessa MULTICOOK-ohjelmassa. Maitopuuron valmistamiseen sopiva lämpötila on 95°C. Valmistusajat ja kypsentämisaika ruokaohjeen mukaan.

### STEW-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat gulassin, paistin ja höystön. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

### BAKE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat kakkuja, leikkeitä ja pullataikinalievonnaisia. CAKE-ohjelmassa kypsentämisaajan oletusarvo on 50 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 20 minuutista 4 tuntiin 10 minuutin välein.



Kakun valmiuden voi tarkistaa hammastikulla. Pistä hammastikku kakun paksuimpaan osaan ja ota pois. Ellei hammastikkuun tarttunut märkeä taikinaa, kakku on vaimo.

Älä käytä käynnistyksen lykkäystä, koska se voi vaikuttaa leivonnaisten laatuun. Kun valmistat leivonnaisia, niin mieluummin kytkie lämpötilan ylläpito pois päältä. Ota valmis tuote monitoriikkeittimestä heti ohjelman päätyttyä, jotta se ei tulisi kosteaksi. Ellei tämä ole mahdollista, niin jätä tuote monitoriikkeittimeen vähäksi aikaa ja kytkie lämpötilan ylläpito päälle.

### FRY-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen paistat lihaa, kalaa, kasviksia ja useasta raaka-aineesta koostuvia ruokia.

Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 15 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein. Käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa ei ole käytössä.



Kun monitoriikkeitin saavuttaa asetetun kypsentämislämpötilan, kuuluu äänimerkki.

Vältyt ruoan palamista pohjaan, kun teet kaiken ruokaohjeen mukaan ja hämmennät kulhon sisältöä aika ajoin. Anna keittimelle jäähtyä ennen kun käytät FRY-ohjelmaa uudestaan. Paistaminen onnistuu paremmin, kun kansi on auki, näin muodostuu rapea kuori.

### YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat kotijogurttia ja kohotat taikinaa. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 30 minuuttista 12 tuntiin 30 minuutin välein. Laita valmistusaineet kulhoon puoleenvälisiin asti. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.



Jogurttien säilyttämiseen on tarkoitettu kätevä REDMOND RAM-G1-jogurttipurkkisetti (on ostettava erikseen).

### BREAD-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia leipiä vehnäjuhoista ja vehnä- ja ruisjuhojen sekoituksesta. Ohjelmaan kuuluu koko leivän valmistamisen prosessi taikinan kohottamisesta leipomiseen. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 3 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 6 tuntiin 5 minuutin välein.

Lämpötila ylläpidetään 3 tuntia. Emme suosittele käynnistyksen lykkäystä, koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.

On otettava huomioon että ensimmäisen tunnin keitin kohottaa taikinaa ja loput ajasta leipoa. Seulo jauhot ennen käyttöä, näin jauhosta tulee ilmavampi ja kaikki epäpuhtaudet seulotaan pois. Jos käytät valmiita leivän valmistusseoksia, säästät aikaa ja leipominen yksinkertaistuu.



Laita valmistusaineet kulhoon korkeintaan puoliinväliin.

Jos asetat kypsentämisaajaksi alle tunnin, leipominen alkaa heti kun painat Start-painikkeen. Käännä leipä monitoriikkeineen äänimerkin jälkeen jotta se paistuisi tasaisesti.

**HUOMIO!** Käytä kintaat valmiin leivän poistamiseen kulhosta.

Älä avaa monitoriikkeittimen kantta taikinan kohoamisen jälkeen! Tämä vaikuttaa leivän laatuun.

### SLOW COOK-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat haudutettua lihaa, potkaa ja haudutettua maitoa. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 3 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

### EXPRESS-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität riisiä ja vesipuroja. Ohjelma päättyy automaattisesti, kun koko vesi kulhosta on höyrystynyt. Tässä ohjelmassa ei ole mahdollisuutta asettaa arvoja käsin. Lämpötilan ylläpito ja käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa eivät ole käytössä.

Paina valmiustilassa Start-painike. Tilan merkivalo ja Start-painikkeen valaistus sytyvät. Valittu ohjelma alkaa toimia.



Ellet ole tyytyväinen automaattisella ohjelmalla laitettuun ruokaan, niin lue Ruoanlaittovinkkejä-osio, josta löydät yleisten ongelmien ratkaisut ja ruoanlaittusuositukset.

## III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Taikinan kohottaminen
- Fonduen valmistaminen
- Friteeraus
- Rahkan ja juuston valmistaminen
- Lastenruokien valmistaminen
- Astioiden sterilointi
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi

## IV. LAITTEEN HUOLTO

### Yleiset ohjeet ja suositukset

- Ennen ensimmäistä käyttöä tai epämiellyttävien hajujen poistamiseen ruoanlaiton jälkeen höyrytä sitruunan puolikasta 15 minuuttia STEAM-ohjelmassa.
- Älä jätä suljettuun monitoriikkeittimeen valmista ruokaa tai vettä täyttää kulhoa 24 tuntia pitempään. Valmista ruokaa keittimen kulhossa voi säilyttää jääkapissa ja tarpeen mukaan lämmitä monitoriikkeittimessä uudelleenlämmitystoiminnolla.
- Ellet aio käyttää keitintä pitempään aikaan, niin irrota pistotulppa pistorasiasta. Silloin työtilan, lämmityselementin, kulhon, sisäkannen ja höyryventtiilin on oltava puhtaat ja kuivat.
- Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt. Käytä puhdistukseen pehmeätä kangasta ja mietoa astianpesuainetta.



Puhdistukseen EI SAA käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusieniä (ellei ohjeessa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aineita, joita ei saa käyttää ruoan kanssa kontaktissa olevien esineiden kanssa.

EI SAA upottaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesisuihkun alla!

- Käsittele kumi- tai silikonosia varovaisesti, niiden vaurioittaminen tai muodonmuutos voivat aiheuttaa keittimen viallista toimintaa.
- Puhdistu keittimen runko tarpeen mukaan. Kulho, sisäinen alumiinikansi ja höyryventtiili on puhdistettava joka käynton jälkeen. Ruoanlaiton yhteydessä muodostuva lauhdevesi on poistettava joka käynton jälkeen. Työtilan sisäpinnat puhdistu tarpeen mukaan.

### Rungon puhdistus

Runko puhdistetaan kostealla liinalla tai pesusienellä. Voit käyttää myös mietoa pesuainetta. Kuivaa runko liinalla, muuten vesi voi jättää sen pinnalle jälkiä.

### Kulhon puhdistus

Kulhoa saa pestä sekä käsin kostealla liinalla tai pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella että astianpesukoneessa (sen valmistajan ohjeiden mukaan).

Jos kulho on erittäin likainen, liuota se lämpimään veteen vähäksi aikaa, minkä jälkeen pese. Pesun jälkeen kuivaa kulhon sisäinen pinta ja asenna keittimeen.

Jos kulhoa käytetään jatkuvasti, sen tarttumaton pinnote voi vaihtaa väriä. Tämä sinänsä ei ole kulhon vaurioitumisen merkki.

### Sisäisen alumiinikannen puhdistus

1. Avaa monitoriikkeittimen kansi.
2. Paina keskukseen päin kaksi muovikiinnitintä, jotka sijaitsevat kannen sisäpuolella. Vedä sisäinen alumiinikansi vähän itseesi päin ja alas voimaa käyttämättä kunnes se irtaao pääkannesta.
3. Puhdistu kummankin kannen pinnat kostealla liinalla tai pesusienellä. Tarpeen mukaan pese kansi juoksevalle vedellä ja astianpesuaineella. Älä mieluummin pese sisäistä alumiinikantta astianpesukoneessa.

- Kuivaa kumpikin kansi.
- Asenna sisäkansi ulokkeet yläreikiin, sovita se pääkannen kanssa. Paina kevyesti naksahdukseen asti.

### Irrotettavan höyryventtiilin puhdistus

Irrotettava höyryventtiili sijaitsee keittimen pääkannella omassa pesässä ja koostuu ulko- ja sisävaipasta.

- Vedä ulkovaippa varovasti ulokkeesta kiinni pitäen ylös ja itseesi päin.
- Paina venttiilin alapuolella oleva muovikiinnike ja vedä sisävaippa ulos.
- Tarpeen mukaan irrota varovasti venttiilin kumitiivisteet. Pese kaikki venttiilin osat.
- Pane venttiili kokoon päinvastaisessa järjestyksessä: asenna kumitiivisteet paikoilleen, sovita venttiilin pääosan reiät ja vastaavat ulokkeet sisävaipassa ja paina naksahdukseen asti. Asenna höyryventtiili tiiviisti pesään keittimen kannella.

**STOP** HUOM! Älä venytä tai väännä kumitiivistettä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua.

### Lauhdeveden poisto

Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympäri. Poista syvennykseen kertynyt lauhdevesi keittiöpöyhkeellä joka monitoimikeittimen käytön jälkeen.

### Työtilan puhdistus

Jos noudatat tätä ohjetta, niin keittimen työtilaan ei nestettä, ruokaa tai roskia kerry. Mutta kun työtila kuitenkin tulee likaiseksi, niin sen pinnat täytyy puhdistaa, muuten keitin voi toimia puutteellisesti tai mennä rikki.

**STOP** Ennen työtilan puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt!

Työtilan seinät, lämmityselementin pinta ja lämpöanturi (sijaitsee lämmityselementin keskellä) kotelo puhdistetaan kostealla (muttei määrällä) pesusienellä tai liinalla. Jos käytät pesuainetta, niin huuhtele se huolellisesti, muuten ruoan valmistuksen yhteydessä siitä voi erittyä pahaa hajua.

Jos syvennykseen lämpöanturin ympärillä on kertynyt roskia, poista ne varovaisesti pinseteillä koskematta anturiin. Likaisen lämmityselementin pintaa saa puhdistaa kostealla keskikarkealla pesusienellä tai synteettisellä harjalla.

**STOP** Jos keitintä käytetään usein, lämmityselementti voi vaihtaa väriä. Tämä ei ole sinänsä sen vaurioitumisen merkki, eikä vaikuta sen toimintaan.

## V. VINKKEJÄ RUOANLAITTOON

### Ruoanlaittovirheitä ja niiden korjaustapoja

Alla esitettyjen taulukkoon on koottu tyypillisiä virheitä, joita sattuu ruoanlaitossa monitoimikeittimellä, ja niiden mahdollista syytä ja ratkaisuja.

#### RUOKA EI KYPSYNYT KOKONAAN

Mahdollisia ongelmien syitä	Ratkaisutapoja
Unohdit sulkea laitteen kannen, tai et sulkenut sitä tiiviisti, sen takia ruoanlaiton lämpötila ei ollut tarpeeksi korkea.	Elä avaa monitoimikeittimen kannan ruoanlaiton aikana ilman tarvetta. Sulje kansi kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään ei estä laitteen kannen tiivistä sulkeutumista ja että tiivistyskumi sisäkannessa ei ole epämuodostunut.
Huono kontakti kulhon ja lämmityselementin välillä, siksi ruoanlaiton lämpötila ei ollut tarpeeksi korkea.	Kulhon tulee olla tasaisesti ja tiiviisti asetettuna laitteen runkoon, pohja kohti lämmityselementtiä. Varmista, että monitoimikeittimen kammiassa ei ole vieraita esineitä. Älä päästä lämmityselementtiä likaantumaan.

Epäonnistunut ainesosien valinta. Kyseiset ainesosat eivät sovi valitsemaan ruoanlaittotapaan tai valitsitte väärän ruoanlaitto-ohjelman. Ainesosat on leikattu liian suuriksi, ainesosien suhdanteet eivät ole tasoissa. Et asettanut (et laskenut) ruoanlaittoaikaa. Valitsemasi resepti ei sovi ruoanlaittoon tässä monitoimikeittimessä.	On suotavaa käyttää tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Käytä reseptejä, joihin voit luottaa. Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelman ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä.
Höyryttäessä: kulhossa on liian vähän vettä, jotta tarpeeksi höyryä pääsisi syntymään.	Kaada kulhohon reseptin osoittama määrä vettä. Jos et ole varma, tarkista veden taso ruoanlaittoprosessissa.
Paistaessa:	Tavallisessa paistamisessa riittää, että öljy peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena. Friteeratessa noudata vastaavan reseptin ohjeita.
	Älä sulje monitoimikeittimen kannan paistamisen aikana, jos sitä ei ole varta vasten kirjoitettu reseptiin. Pakastetut tuotteet tulee ehdottomasti sulattaa ja kuivata ennen paistamista.
Keittäessä: lihalieumi kiehahtaminen korkean happamuuden tuotteita keittäessä	Jotkut tuotteet vaativat erityisen käsittelyn ennen niiden keittämistä: pesu, ruskistus jne. Noudata valitsemasi reseptin suositusta.
Leipoessa (taikina ei kypsnyt):	Taikinan nostattamisessa se kiinnittyi sisäkanteen ja peitti höyryventtiilin. Käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen.
	Laitoi kulhohon liikaa taikinaa. Poista leivos kulhosta, käännä se ja aseta takaisin kulhohon, jonka jälkeen jatka valmistusta kypsytämiseen asti. Tulevaisuudessa käytä vähemmän taikinaa kulhon täyttämiseen.

#### TUOTE SULI

Erehdyt tuotetyypin valinnassa tai ruoanlaittoajan asetuksessa (laskemisessa). Liian pienet ainesosat.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden leikkaustapa, ainesosien suhdanteet, ruoanlaitto-ohjelman ja -ajan valintojen tulee vastata valittua reseptiä.
Valmis ruoka seiso liian pitkään automaattisessa lämmityksessä.	Automaattisen lämmityksen pitkäaikainen käyttö ei ole suotavaa. Jos sinun monitoimikeittimen mallista löytyy tämän toiminnon ennenaikainen katkaisu, voit hyödyntää sitä.

#### TUOTE KIEHAHTAA KEITTÄESSÄ

Maito kiehahtaa puuroa keittäessä.	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Suosittelemme käyttämään vain ultrapastöroitua maitoa, jonka rasva-arvo on enintään 2,5%. Maitoa voi tarvittaessa laimentaa juomavedellä.
Ennen keittämistä, ainesosia ei käsitelty tai niitä ei käsitelty oikein (pestiin huonosti jne.). Ainesosien suhdanteita ei noudatettu tai tuotetyppi valittiin väärin.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden käsittely etukäteen, ainesosien suhdanteet tulee vastata reseptin suositusta. Kokoyhdykkeitä, liha, kalat, meren antimet tulee aina pestä huolellisesti kunnes niistä lähtevä vesi on puhdasta.

**RUOKA PALAA POHJAAN**

Kulho puhdistettiin huonosti viimeisen ruoanlaiton jälkeen. Kulhon teflonpinta on vahingoittunut.	Ennen kuin aloitat ruoanlaiton, varmista että kulho on hyvin pesty ja sen teflonpinnassa ei ole vaurioita.
Tuotteiden määrä on reseptissä suositeltua pienempi.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä.
Asetit liian suuren ruoanlaittoajan.	Lyhennä ruoanlaittoaikaa tai noudata laitteesi mallille adaptoitujen reseptien ohjeita.
Paistaessa: unohdit kaataa kulhoon öljyä; et sekoittanut tai sekoitit liian myöhään paistettavana olevat tuotteet.	Tavallisessa paistossa kaada kulhoon hieman öljyä niin, että se peittää kulhon pohjan ohuena kerroksena. Jotta tuotteet paistuisivat tasaisesti, niitä tulee säännöllisesti sekoittaa tai käänellä tietyin ajan kuluksena.
Hauduttaessa: kulhossa ei ole tarpeeksi kosteutta.	Lisää kulhoon enemmän nestettä. Ruoanlaiton aikana, elä avaa monitoimikeittimen kantta ilman hyvää syytä.
Keittäessä: kulhossa on liian vähän nestettä (ainেসosien suhdanteita ei ole noudatettu).	Noudata nesteen ja kovien ainesosien oikeita suhdanteita.
Leipoessa: et pyyhkinyt kulhon sisäpintaa rasvalla ennen leipomista.	Ennen taikinan asettamista levitä kulhoon sisäreunoille ja pohjalle voita tai kasvisrasvaa (älä kaada rasvaa kulhoon!).

**TUOTE MENETTI LEIKATUN MUOTONSA**

Sekoitit tuotetta liikaa kulhossa	Tavallisessa paistossa sekoita ruokaa kulhossa 5–7 minuutin välein.
Asetit liian suuren ruoanlaittoajan	Lyhennä ruoanlaittoaikaa tai noudata laitteesi mallille adaptoitujen reseptien ohjeita.

**LEIVOKSESTA TULI KOSTEA**

Käytit sopimattomia ainesosia, jotka luovat lisäkosteutta (mehäviä vihannaisia tai hedelmiä, jäädytettyjä marjoja, smetanaa jne.).	Valitse ainesosat leipomisreseptin ohjeiden mukaisesti. Yritä olla valitsematta ainesosiksi tuotteita, jotka sisältävät liikaa kosteutta tai käytä niitä mahdollisimman vähän.
Pidit valmista leivosta liian pitkään suljetussa monitoimikeittimessä	Poista leivos monitoimikeittimestä heti sen valmistuttua. Tarvittaessa voi jättää tuotteen monitoimikeittimeen vähäksi aikaa, jos käynnistät automaattisen lämmityksen

**LEIVOS EI NOUSSUT**

Kananmuna ja sokeri huonosti vatkauneet.	Käytä tarkastettuja (tälle laitemallille adaptoituja) reseptejä. Ainesosien valinta, niiden käsittely etukäteen, ainesosien suhdanteet tulee vastata reseptin suosituksia.
Taikina seiso liian pitkään leivinjauheessa.	
Et seulonut jauhoja tai vaivasit taikinan huonosti.	
Virheitä ainesosien valinnassa.	
Valitsemasi resepti ei sovi käytettäväksi kyseisessä monitoimikeittimessä.	



Osassa REDMOND monitoimikeittimistä on turvajärjestelmä, joka suojaa laitetta ylikuumenemiselta, jos ohjelmien "STEW" ja "SOUP" aikana kulhossa on liian vähän nestettä. Tässä tilanteessa ruoanlaitto-ohjelma keskeytyy ja monitoimikeitin siirtyy automaattisen lämmityksen tilaan.

**Ruoanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasetukset)**

Ohjelma	Käyttösuositus	Valiko ruoanlaittoaika	Ruoanlaittoajan aikaväli/asetusväli	Laskeman alustus vivellä	Lylyetty käynnistys, tunti	Automaattinen lämmitys, tunti
MULTICOOK	Erialaisten ruokien valmistaminen, jolloin kypsentämisaika ja -lämpötila voidaan asettaa käsin	00:30	2 min – 15 h / 1 min Jos lämpötila on yli 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Erialaisten pilahvien valmistus	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Lihan, kalan, vihannesten ja marjien höyrytys, dieetti- ja kasvisruokien valmistaminen	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Erialaisten keittojen valmistaminen (esim. borst-keitto, yms.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronien keittäminen, erilaisten pastojen valmistaminen	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Maitopurojen valmistaminen	00:25	5 min – 1,5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Lihan, kalan ja vihannesten haudutus	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Kakkujen, sokerikakkujen, laatikoiden ja piirakoiden valmistaminen pulla- ja lehtitai-kinasta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Lihan, kalan ja vihannesten paistaminen	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Erialaisten jogurttien valmistaminen	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Leivän leipominen	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Lihan, kalan ja vihannesten hidas haudutus	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Riisin ja vesipurojen nopea valmistaminen					

Automaattinen sammuuksiläydellisen veden kiehumisen jälkeen



Mainittu lämpötila on lämmityselänenen keskiyölämpötila

## Eri tuotteiden suositeltu ruoanlaittoaika höyryttämällä

Tuote	Paino, g/määrä	Veden määrä, ml	Ruoanlaittoaika, min
Sian/naudanlihafilee (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	30/40
Lampaanlihafilee (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	40
Kanafilee (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	20
Lihapyörökät/Lihapullat	500	800	25/40
Kalafilee	300	800	15
Pakastemerelävät	300	800	5
Peruna (paloiteltu 4 osaan)	500	800	20
Porkkana (kuutiota 1,5–2 cm)	500	800	35
Punajuurit (paloiteltu 4 osaan)	500	1500	90
Pakastevigannekset	500	800	5
Kananmuna	5 pcs	800	10

**i** Muista, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Taulukossa osoitettu aika voi erota suositellusta arvosta riippuen konkreettisen tuotteen laadusta, sekä sinun makotutumuksistasi.

## "MULTICOOK"-ohjelman suositellut ruoanlaiton tilat lämpötiloille

Työlämpötila	Suositteluaan käytettäväksi
35°C	Taikinan kohottaminen, etiiikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen
45°C	Hapattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, olevan ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Punssin valmistaminen
75°C	Pastörointi, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen
85°C	Rahkan tai pitkää kypsytämisaikaa vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopuurojen valmistaminen
100°C	Marenkien ja hillon valmistaminen
105°C	Lihahyytelön valmistaminen
110°C	Sterilointi
115°C	Sokerisiirapin valmistaminen
120°C	Potkan valmistaminen
125°C	Lihan haudutus
130°C	Laatikon valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiisiin ruokaan

Työlämpötila	Suositteluaan käytettäväksi
140°C	Savustus
145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
150°C	Lihan paistaminen uunissa foliossa
155°C	Pullataikinaista valmistettujen tuotteiden paistaminen
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Ranskalaisten ja kananaggettien valmistaminen

**i** Ks. myös liitteenä oleva ruokaohjekirja.

FIN

## VI. LISÄOSAT

(ostettava erikseen)

Voit ostaa lisäosia REDMOND RMC-M4510E-monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-uutuusiin sivustolla [www.redmond.company](http://www.redmond.company) tai virallisten jälleenmyyjien myymälöissä.

## RAM-FB1-friteerauskori

Friteeraus kori on tarkoitettu erilaisten elintarvikkeiden uoppaistamiseen kiehuvaassa tai erittäin kuumassa kasvissyöjässä (friteerauskeuseen). Soveltuu käytettäväksi kulhoissa tilavuudeltaan 3 litraa ja yli. Kori on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja varustettu irrotettavalla kahvalla ja koukulla, jolla se kiinnitetään kulhoon, mikä helpottaa ylimääräisen öljyn pois valumisen kypsentämisen jälkeen. Kori soveltuu käytettäväksi myös muiden monitoimikeittimien kanssa. Voit pestä sen astianpesukoneessa.

## RAM-G1-jogurttipurkkisetti, joilla on merkintä kannella (4 kpl)

Setti on tarkoitettu erilaisten jogurttien valmistamiseen. Purkit on varustettu päivämääränmerkinnöillä, joiden avulla aina tiedät, milloin tuote on valmistettu. Ne soveltuvat käytettäväksi myös muiden valmistajien monitoimikeittimien kanssa.

## RB-A500 (A501, A503)-kulho tarttumattomalla pinnoitteella

Tilavuus 5 litraa

## RB-C500 -kulho tarttumattomalla keramisella pinnoitteella

Tilavuus 5 litraa

## RB-C505-kulho tarttumattomalla keramisella pinnoitteella Ceralon® (Sveitsi)

Tilavuus 5 litraa

## RB-S500-kulho ruostumattomasta terästä

Tilavuus 5 litraa

## VII. MAHDOLLISET VIAT JA NIIDEN KORJAUS

Vika	Mahdollinen syy	Vian korjaus
Virheilmoitus näyttöillä: E1 – E4	Järjestelmävikä, ohjaukskorrtti, lämpötila-anturi tai paineanturi on mahdollisesti rikki.	Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytkte laite sähköverkkoon uudestaan.

Vika	Mahdollinen syy		Vian korjaus
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan.		Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen		Kytke keitin toimivaan pistorasiaan.
	Sähkökatkos		Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käänny isännöitsijäsi puoleen.
Ruoan valmistus kestää liian kauan	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)		Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny isännöitsijäsi puoleen.
	Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)		Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine.
	Kulho on vinosti keittimen rungossa		Asenna kulho suoraan
	Lämmityselementti on likainen		Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa.	Kulho on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
		Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla	Tarkista, onko keittimen kannen ja rungon välissä joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) ja poista se. Sulje keittimen kansi aina naksahduksen asti.
		Sisäkannen kumitiivistet on likainen, viallinen tai epämuodistunut	Tarkista sisäkannen kumitiiviteen kunto ja tarpeen mukaan vaihda.

**i** Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.



**Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys**

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavanomaisten 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-aineiden 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.





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 nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
  - Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
  - Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
  - Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
  - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
- STOP** *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

**STOP**

*NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

**STOP**

*ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*

- 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 aparatul. 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 repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

**STOP** **ATENȚIE!** Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

**Caracteristici tehnice**

Model.....	RMC-M4510E
Putere.....	860-1000 W
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Capacitatea vasului.....	5 l
Acoperirea vasului.....	antiaderentă Daikin®
Display.....	LED
Supapă de aburi.....	detășabilă
Capac interior.....	detășabil
Dimensiuni de gabarit.....	242 × 283 × 271 mm
Masa netă.....	3,55 kg

**Programe**

1. MULTICOOK
2. PILAF (PILAF)
3. STEAM (LA ABURI)
4. SOUP (SUPĂ)
5. PASTA (PASTE)
6. PORRIDGE (TERCI CU LAPTE)
7. STEW (ÎNĂBUȘIRE)
8. BAKE (COACERE)
9. FRY (PRĂJIRE)
10. YOGURT (IAURT)
11. BREAD (PÂINE)
12. SLOW COOK (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
13. EXPRESS (EXPRESS)

**Funcții**

Funcția «MASTERCHEF LITE» (setarea timpului și temperaturii de preparare în timpul funcționării programului).....	este
Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată).....	pină la 12 ore
Deconectarea preventivă a încălzirii automate.....	este
Încălzirea bucatelor.....	pină la 12 ore
Amânarea startului.....	pină la 24 ore
Deconectarea semnalelor sonore.....	este

**Completare**

Multi-cooker.....	1 buc.
Vas.....	1 buc.
Container pentru preparare la aburi.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Pahar cotat.....	1 buc.
Clește pentru vas.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.
Cartea rețete.....	1 buc.
Suport pentru polonic/lingură.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte de service.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

### Construcția multi-cooker-ului (schemă A1, pag. 3)

1. Capacul dispozitivului
2. Inel de etanșare
3. Capac interior detașabil
4. Orificiul pentru ieșirea aburului
5. Vas
6. Buton pentru deschiderea capacului
7. Panou de comandă cu display
8. Corp
9. Supapă de aburi detașabilă
10. Lingură plată
11. Polonic
12. Container pentru preparare la aburi
13. Pahar cotat
14. Cablu de alimentare
15. Mâner pentru transportare
16. Suport pentru polonic/lingură

### Panou de comandă (schemă A2, pag. 4)

1. Butonul «Cancel/Reheat» («Anulare/încălzire») – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea funcționării programului de preparare, anularea setărilor de utilizator.
2. Butonul «Time Delay» («Amânare») – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. Butonul «Menu» («Meniu») – selectarea programului automat de preparare.
4. Display.
5. Butonul «Min/» («Min/») – selectarea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
6. Butonul «Hour/+» («Oră/+») – selectarea valorii orei în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
7. Butonul «Start» («Start») – conectarea regimului setat de preparare.

### Construcția displayului (schemă A2, pag. 4)

- a. Indicatoarele programelor automate.
- b. Indicatorul regimului de start amânat.
- c. Indicatorul regimului de preparare.
- d. Indicatorul valorii orei.
- e. Indicatorul regimului de încălzire automată.
- f. Indicatorul programului «EXPRESS».
- g. Indicatorul regimului de încălzire.
- h. Indicatorul deconectării a semnalelor sonore.
- i. Indicatorul valorii temperaturii.

## I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Despachetați dispozitivul, înlăturați toate materialele de ambalare și autocolante promoționale.



*Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indicatoarele (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui!*

*După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.*

Desfășurați complet cablul de alimentare. Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Piesele detașabile spălați-le cu apă cu săpun, uscați minuțios toate elementele dispozitivului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

*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.*



**ATENȚIE!** Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.

## II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI

### Setarea orei

Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Apăsați și mențineți apăsat butonul «Hour/+» sau «Min/» sau «Min/» sau «Min/». Indicatorul timpului curent pe display va începe să clipească. Pentru setarea valorii orei apăsați butonul «Hour/+», a minuterilor – butonul «Min/». Majorarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. După finisarea setării orei curente nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările se vor salva automat.

### Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și mențineți apăsat butonul «Menu» în orice regim. Pe display va ilumina indicatorul deconectării a semnalelor sonore. Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați încă o dată și mențineți apăsat butonul «Menu».

### Setarea timpului de preparare

În multi-cooker puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului «EXPRESS». Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

După selectarea programului automat și apăsarea butonului «Menu» utilizați butonul «Hour/+», pentru setarea valorii orei și butonul «Min/» – pentru setarea valorii minutelor. Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.



*În unele programe automate numărătora timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, dacă turnați apă rece și să setați în programul «STEAM» timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătora inversă a timpului setat de preparare vor începe numai după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas. În programul «PASTA» numărătora timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului «Start».*

### Amânarea startului programului

Funcția «Amânarea startului» permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatele vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul maxim de start amânat constituie 24 de ore. Timpul de start amânat implicit este compus din timpul de funcționare a programului și timpul necesar pentru multi-cooker de a atinge parametrii de lucru (dacă acesta este prevăzut de setările de fabrică al programului). Pasul setării timpului de start amânat – 1 minut.

Pentru modificarea timpului de start amânat după confirmarea selectării programului automat de preparare apăsați butonul «Time Delay». Pentru majorarea valorii orei apăsați butonul «Hour/+». Pentru modificarea valorii minutelor – butonul «Min/». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.



*În timpul funcționării funcției «Amânarea startului» pe display se afișează valoarea orei curente. Pentru a vedea timpul gradului de pregătire a bucatelor apăsați și mențineți apăsat butonul «Time Delay». Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «FRY», «PASTA» și «EXPRESS».*



Nu utilizați funcția «Amânarea startului» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

### Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează indicatorul butonului «Cancel/Reheat», pe display se afișează indicatorul «Keep Warm» și numărătoarea directă a timpului de funcționare în regimul dat.

În caz de necesitate, încălzirea automată poate fi deconectată, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat».

### Deconectarea preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este dorită întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul funcționării funcției «Time Delay Start» («Amânarea startului») sau programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul funcționării programului apăsați butonul «Start». Pentru reconectarea încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul «Start».



Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» și la setarea în programul «MULTICOOK» temperaturii de preparare mai puțin de 80°C.

### Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza multi-cookerul pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Încideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat». Se vor ilumina indicatoarele corespunzătoare pe display și pe buton. Timerul va începe numărătoarea directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70–75°C și le va menține în stare fierbinți timp de 12 ore. După necesitate, puteți opri încălzirea, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat», până când se vor stinge indicatoarele corespunzătoare.



Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzire bucatelor multi-cookerul poate menține produsul într-o stare caldă până la 12 de ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

### Funcția «MASTERCHEF LITE»

Descoperiți mai multe oportunități pentru o creativitate culinară cu o funcție nouă «MASTERCHEF LITE»! Dacă programul «MULTICOOK» permite setarea parametrilor de funcționare a programului până la lansarea acestuia, atunci utilizând funcția «MASTERCHEF LITE», puteți modifica setările direct în procesul de preparare.

Puteți oricând regla funcționarea oricărui program, astfel încât acesta să corespundă dorințelor Dvs. Se evaporă supă la fierbere? «Fuge» terciul cu lapte? Legumele la aburi se prepară prea mult timp? Modificați temperatura sau timpul de preparare, fără a întrerupe funcționarea programului, ca și cum ați prepara la aragaz sau în cuptor.



Puteți utiliza funcția «MASTERCHEF LITE» doar în timpul preparării. În timpul utilizării programului «EXPRESS», activării funcției «Time Delay Start» («Amânarea startului») și așteptării atingerii parametrilor de lucru funcția «MASTERCHEF LITE» nu este disponibilă.

Modificarea temperaturii la utilizarea funcției «MASTERCHEF LITE» este posibilă în intervalul de la 35°C până la 170°C cu pasul de 1°C. Intervalul posibil al timpului de preparare depinde de programul selectat. Pasul setării – 1 minut.



Funcția «MASTERCHEF LITE» poate fi deosebit de utilă, dacă preparați bucatele după rețete complicate, care necesită o combinație de programe diferite de preparare (de exemplu, la prepararea sarmalelor, beef stroganoff, supelor și pastelor conform diferitor rețete, gemurilor, etc.).

### Pentru modificarea temperaturii de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați butonul «Menu». Indicatorul valorii temperaturii pe display va începe să clipească.

2. Setati temperatura dorită. Pentru majorarea apăsați butonul «Hour/+», pentru micșorarea – butonul «Min/-». Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.



Pentru protecție contra supraîncălzirii la setarea temperaturii de preparare mai sus de 130°C timpul maxim de funcționare a programului se va limita până la două ore (cu excepția programului «BAKE»). La utilizarea programului automat «YOGURT» funcția de modificare a temperaturii de preparare nu este disponibilă.

### Pentru modificarea timpului de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați de două ori butonul «Menu». Indicatorul valorii orei pe display va începe să clipească.
2. Setati timpul de preparare dorit. Pentru majorarea valorii cu pasul de 1 oră apăsați butonul «Hour/+», cu pasul de 1 minut – butonul «Min/-». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.



La setarea valorii timpului de preparare de 00:00, funcționarea programului va fi oprită.

### Instrucțiuni generale privind utilizarea 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 «FRY», «BREAD», «BAKE» pentru fierberea apei.

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
2. Repartizați ingredientele în vasul multi-cookerului în conformitate cu programul de preparare și introduceți-l în corpul dispozitivului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcajul maxim de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Încideți capacul multi-cookerului până se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Pentru a ieși din regimul de așteptare apăsați butonul «Menu». Selectați programul necesar de preparare cu ajutorul butoanelor «Hour/+» și «Min/-» (pe display va începe să clipească indicatorul corespunzător al programului). Confirmați selectarea programului prin apășarea repetată a butonului «Menu».



În programul «MULTICOOK» după confirmarea selecției programului puteți seta temperatura dorită de preparare. Pentru majorarea valorii setată implicit utilizați butonul «Hour/+», pentru micșorarea – butonul «Min/-». Pentru a finisa setarea temperaturii apăsați butonul «Menu».

ATENȚIE! Dacă gătiți la temperaturi ridicate folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.

5. Pentru modificarea timpului de preparare setat implicit utilizați butoanele «Hour/+» și «Min/-».
6. După necesitate, setați timpul de start amânat.



Funcția «Time Delay Start» («Amânarea startului») nu este disponibilă la utilizarea programelor «FRY», «PASTA» și «EXPRESS».

7. Pentru lansarea programului de preparare apăsați butonul «Start». Se vor ilumina indicatoarele butoanelor «Start» și «Cancel/Reheat». Numărătoarea inversă a timpului de preparare, în dependență de programul selectat de preparare, va începe imediat după apășarea butonului «Start» sau atingerea temperaturii necesare în vas.

După necesitate, puteți opri din timp funcția de încălzire automată, apăsând butonul «Start». Indicatorul butonului «Cancel/Reheat» se va stinge. Apăsarea repetată a butonului «Start» va conecta din nou funcția dată. Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «YOGURT» și «EXPRESS».

8. Despre finalizarea programului de preparare vă informa un semnal sonor, pe display va apare inscripția «End». Ulterior, în dependență de programul selectat sau setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se iluminează indicatorul butonului «Cancel/Reheat» și inscripția «Keep Warm» pe display) sau în regimul de așteptare.

9. Pentru anularea programului introdus, întreruperea procesului de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat».



Pentru obținerea rezultatului calitativ Vă oferim rețetele de preparare a bucatelor din cartea de rețete însoțită de multi-cookerul REDMOND RMC-M4510E elaborată special pentru acest model. Puteți la fel găsi rețetele corespunzătoare pe siteul web [www.redmond.company](http://www.redmond.company).



Dacă conform opiniei Dvs, rezultatul dorit în programele automate obișnuite nu este obținut, utilizați programul universal «MULTICOOK» care oferă oportunități enorme pentru experimentele culinare.

### Programul «MULTICOOK»

Programul se recomandă pentru prepararea bucatelor după parametrii de temperatură și timpul de preparare setate de către utilizator. Datorită programului «MULTICOOK» multi-cookerul poate înlocui o gamă întreagă de aparate de bucătărie și permite prepararea bucatelor practic după orice rețetă, găsită într-o carte veche de bucate sau în Internet.

*Dacă temperatura de preparare a bucatelor nu depășește 80°C, funcția de încălzire automată va fi deconectată fără posibilitatea de conectare manuală.*

Timpul de preparare setat implicit în programul «MULTICOOK» constituie 30 de minute, temperatura de preparare – 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul setării de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului – de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de 1 minut.



**ATENȚIE!** Din motive de securitate la setarea temperaturii peste 130°C timpul de preparare va fi limitat până la 2 ore.

Dacă utilizați programul «MULTICOOK» pentru apă clocotită (de exemplu, atunci când preparați produse de gătit), nu setați temperatura de fierbere peste 100°C.

### Programul «PILAF»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 35 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

### Programul «STEAM»

Programul se recomandă pentru prepararea la aburi a cărnii, cărnii de pasăre, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Pentru preparare în acest program utilizați un container special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 400-800 ml de apă. Instalați containerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în container și instalați vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că vasul aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Uрмаți indicațiile pct. 3-8 din instrucțiunile generale privind utilizarea programelor automate.



După clocotirea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas dispozitivul va emite un semnal sonor. Se va începe numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare.

### Programul «SOUP»

Se recomandă pentru prepararea bulionelor, supelor din legume și supelor reci din carne, pește, pasăre sau legume. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 40 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.



Înainte de ieșirea la parametrii de lucru dispozitivul va emite un semnal sonor. Deschideți capacul dispozitivului și luați spuma din supă.

### Programul «PASTA»

Programul prevede aducerea apei la fierbere, încălzirea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Despre momentul atingerii punctului de fierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului «Start».

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile «Amânarea startului» și «Încălzire automată» în acest program nu sunt disponibile.



La prepararea unor alimente (de exemplu, paste, pelmeni, etc.) se formează spumă. Pentru prevenirea revărsării posibile a acesteia peste marginile vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încălzirea alimentelor în apa clocotită.

### Programul «PORRIDGE»

Se recomandă pentru prepararea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 25 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 până la 1 oră și 30 de minute cu pasul setării de 1 minut.

Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spălați bine toate crupele cu bob întreg (orez, hrișcă, grâu, etc.) până când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul multi-cookerului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorați sau micșorați cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.



Proprietățile laptelui și ale crupelor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează uneori asupra rezultatelor de preparare.

Dacă rezultatul dorit în programul «PORRIDGE» nu a fost atins, utilizați programul universal «MULTICOOK». Temperatura optimă pentru prepararea terciului cu lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de preparare setați conform rețetei.

### Programul «STEW»

Se recomandă pentru prepararea tocaneii din carne, fripturii și ghiiveciului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

### Programul «BAKE»

Se recomandă pentru prepararea checurilor, budincilor și tartelilor din aluat cu drojdie. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 50 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 4 ore cu pasul setării de 10 minute.

Puteți verifica gradul de pregătire a panispanului împlintând în el un bețișor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân înclieate fragmente de aluat-panispanul este gata.



La prepararea copturilor se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.

### Programul «FRY»

Se recomandă pentru prăjirea cărnii, cărnii din pasăre, peștelui și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 15 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcția de start amânat în acest program nu este disponibilă.



La atingerea temperaturii setate de preparare dispozitivul va emite un semnal sonor.

Pentru a evita arderea ingredientelor se recomandă urmarea instrucțiunilor din cartea de rețete și amestecarea periodică a conținutului în vas. Înainte de utilizare repetată a programului «FRY» lăsați dispozitivul să se răcească complet. Se recomandă prăjirea alimentelor cu capacul deschis – acesta va permite de a obține o crustă crocantă.

**Programul «YOGURT»**

Se recomandă pentru prepararea iaurtului de casă și pentru dospirea aluatului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul setării de 30 de minute. La încălzirea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului. Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.

**i** Pentru prepararea iaurturilor puteți utiliza un set special de borcânașe pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se achiziționează separat).

**Programul «BREAD»**

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de piine din amestecuri de făină de grâu și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute.

Timpul maxim de lucru a funcției «Încălzire automată» în acest program este limitat până la 3 ore. Nu utilizați funcția «Amanarea startului», deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.

Țineți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi – coacerea. Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernerea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile din ea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea piinii.

**i** La încălzirea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului.

La setarea timpului de preparare mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului «Start» va începe procesul de coacere. Pentru prăjirea uniformă a piinii întoarceți-o după emiterea de către dispozitiv a semnalului sonor.

**⚠** **ATENȚIE!** Utilizați mânuși de bucătărie pentru scoaterea piinii gata din dispozitiv.

Nu deschideți capacul multi-cookerului la etapa dospirii aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

**Programul «SLOW COOK»**

Programul se recomandă pentru prepararea conservelor, și cârnii pe os. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul setării de 10 minute.

**Programul «EXPRESS»**

Programul se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor fărâmițoase cu apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de preparare, precum și funcțiilor «Amanarea startului» și «Încălzire automată» în acest program nu sunt disponibile.

Pentru pornirea programului de preparare în regimul de așteptare apăsați butonul «Start». Se vor ilumina indicatoarele regimului de preparare și iluminarea butonului «Start». Va începe lucrul programului setat.

**III. POSIBILITĂȚI SUPLEMENTARE**

- Dospirea aluatului
- Pregătirea fondue
- Prăjire în fritură
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Sterilizarea vasele și obiectelor de igienă personală

**IV. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI**

**Recomandări și reguli generale**

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul «STEAM».
- Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

**STOP** NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.

NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multi-cooker înlăturăți după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

**Curățarea corpului**

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui până la uscat.

**Curățarea vasului**

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului până la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

**Curățarea capacului interior**

1. Deschideți capacul multi-cookerului.
2. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare din plastic. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior tragându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umed sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul scos sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați în acest caz mașina de spălat vase.
4. Ștergeți ambele capace până la uscat.
5. Introduceți capacul în canalele superioare. Aliniați capacul detașabil cu capacul de bază. Cu un efort mic apăsați pe fixatoarele până se va auzi un click.

**Curățarea supapei de aburi detașabilă**

Supapa de aburi este instalată într-un loc special pe capacul superior al dispozitivului și este compus din mantele exterioare și interioare.

1. Trageți ușor manta superioară de ieșitură în adâncitura capacului în sus și spre sine.
2. Apăsați pe fixatorul din plastic de pe partea inferioară a supapei și scoateți manta interioară.
3. După necesitate, scoateți cu grijă inelul supapei. Spălați toate piesele supapei.

4. Efectuați asamblarea în ordinea inversă: instalați inelul la loc, aliniați fixatoarele părții de bază a supapei cu ieșirile corespunzătoare pe manta interioară și cuplați-le pînă se va auzi un click. Instalați compact supapa de aburi în locașul pe capacul dispozitivului.



**ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsușiți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

#### Înlăturarea condensatului

În modelul dat condensatul se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului. Înlăturăți condensatul acumulat în adâncitura în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie după fiecare utilizare a dispozitivului.

#### Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.



**Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!**

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umed!). În cazul utilizării detergenților îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.



**La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.**

#### Păstrarea și transportarea

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.

## V. SFATURI DE GĂTIT

#### Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătitul în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

#### MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Atunci cînd gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. Închideți capacul pînă ce se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior.
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aîndrin cu fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire.

Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mâncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătit prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătit în această multi-cooker.		Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă.
La gătit cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.		Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.
La prăjire:	Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui	Atunci cînd are loc prăjirea obișnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare.
	Exces de umiditate în vas	La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înainte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Uрмаți recomandările rețetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copt):	În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior și orificiul de eliminare a aburului este blocat.	Introduceți aluatul în vas într-un volum mai mic.
	Exces de aluat introdus în vas.	Scoateți coptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătitul pînă va fi gata. Ulterior, atunci cînd coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.

ROU

#### PRODUSUL ESTE RĂSFIERT

Ați comis greșeală atunci cînd ați ales tipul de produs sau cînd ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingredientele de dimensiuni prea mici.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
După gătitul mâncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

#### PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapas-teurizat de grăsime pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă
Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă. Permanent spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare pînă cînd apa devine limpede.

Produsul formează o spumă	Se recomandă să se clătească bine produsul, să se îndepărteze valva sau să se gătească cu capacul deschis.
---------------------------	--

**MÎNCAREA ARDE**

Vasul a fost curățat rău după gătitul prealabil al mîncării. Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat tîrziu produsele preparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătit nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.
La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas!).

**PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE**

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

**COPTURA ESTE UMEDĂ**

Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe suculente, pomoșoare congelate, smîntînă etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduiți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.
Ați ținut prea mult coptura în multi-cooker închisă.	Străduiți-vă să scoateți coptura din multi-cooker imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autoîncălzire inclusă.

**COPTURA NU S-A RIDICAT**

Ouale cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.	
Nu ați cernut făina sau ați frîmținat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	

**i** Într-o serie de modele de multi-cooker REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătit se oprește și multi-cooker trece în regimul de autoîncălzire.

**Timp recomandat de gătit la aburi a diferitor produse**

Nr.	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
1	Fileu de carne de porc/ de vită (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fileu de carne de berbec (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Fileu de găină (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Fricadele/ pârijoale	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10/15
5	Pește (fileu)	500	500	10
6	Crevete de salată (curățate, fierte-congelate)	500	500	5
7	Cartofi (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Morcov (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Sfeclă (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	10
11	Ou	3 buc.	500	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”**

Nr.	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
1	35°C	Predospirea aluatului, pregătirea oțetului
2	40°C	Pregătirea iaurturilor
3	45°C	Dospire
4	50°C	Fermentare
5	55°C	Pregătirea bomboanei fondante
6	60°C	Pregătirea ceaiului verde, a alimentației pentru copii
7	65°C	Pregătirea cărnii în ambalaj de vacuum
8	70°C	Pregătirea punctului
9	75°C	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb
10	80°C	Pregătirea glintwein
11	85°C	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat
12	90°C	Pregătirea ceaiului roși
13	95°C	Pregătirea terciurilor de lapte
14	100°C	Pregătirea bezelelor, a dulceței
15	105°C	Pregătirea răcirii
16	110°C	Sterilizare



Nr.	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
17	115°C	Pregătirea siropului de zahăr
18	120°C	Pregătire halcă
19	125°C	Pregătirea cârnii înăbușite
20	130°C	Pregătirea budinții
21	135°C	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
22	140°C	Afumare
23	145°C	Coacerea legumelor și peștelui în staniol
24	150°C	Coacerea cârnii în staniol
25	155°C	Prăjirea produselor din aluat de levuri
26	160°C	Prăjirea cârnii de pasăre
27	165°C	Prăjire steakuri
28	170°C	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

**Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)**

Program	Recomandări de utilizare	Temp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amînat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
MULTICOOK	Pregătirea diferitor feluri de mâncare cu posibilitate de setare a temperaturii și a timpului de gătit	00:30	2 min – 15 ore / 1 min Ako je temperatura iznad 130°C: 2 min – 2 ore / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Pregătirea terciurilor pe lapte	00:35	10 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Călirea cârnii, peștelui, legumelor, garniturilor și felurilor de mâncare complexe	00:30	10 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Prăjirea cârnii, a peștelui, legumelor și felurilor de mâncare complexe	00:40	20 min – 8 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pregătirea bilioanelor, supe de bază, supe de legume și supe reci	00:08	2 min – 1 oră / 1 min		✓	
PORRIDGE	Pregătirea la aburi a cârnii, peștelui, legumelor și altor produse	00:25	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Pregătirea pastelor din diferite specii de grâu; fierberea crenvuștilor și altor semipreparate	1:00	20 min – 12 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Pregătirea laptelui topit, cârnii înăbușite, halcă de carne, răcitură	00:50	20 min – 4 ore / 10 min	✓		✓
FRY	Fierberea legumelor și leguminoaselor	00:15	5 min – 1 oră / 1 min		✓	✓
YOGURT	Coacerea checurilor, biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj	8:00	30 min – 12 ore / 30 min	✓		
BREAD	Pregătirea diferitor crupe și garnituri. Fierberea terciurilor friabile pe apă	3:00	10 min – 6 ore / 5 min	✓		✓

Program	Recomandări de utilizare	Temp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amînat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
SLOW COOK	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	3:00	5 min – 12 ore / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	Oprire automată după fierberea completă a apei				

ROU

## VI. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile suplimentare pentru REDMOND RMC-M4510E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul [www.redmond.company](http://www.redmond.company) sau în magazinele distribuitorului oficial.

## VII. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1-E4	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 iarăși lansați programul. Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
	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

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Întimpul preparării iese aburul de sub capac	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 pînă 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

**i** 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 gunoiul menajer, 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 prime 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 TECHNIKA

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követéseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
  - Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártóá követelményekért 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 fogyaszott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
  - Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha 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 csatlakozóaljzathoz való használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.

- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

**STOP FIGYELEM!** Vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és 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 vízugár 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, polisztírol 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 vagyon kárához vezethet.

**STOP FIGYELEM!** A meghibásodott készülék bárminemű használata, tilos.

HUN

**Műszaki jellemzők**

Tipus.....	RMC-M4510E
Teljesítmény.....	860-1000 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata.....	5 l
Edény bevonata.....	Daikin® tapadásgátló
Kijelző.....	LED
Gőzszelap.....	cserélhető
Belső fedél.....	cserélhető
Befoglaló méretek.....	242 × 283 × 271 mm
Nettó súly.....	3,55 kg

**Programok**

- |               |                              |
|---------------|------------------------------|
| 1. MULTICOOK  | 14. MULTICOOK                |
| 2. PILAF      | 15. PILAF (PILÁF)            |
| 3. STEAM      | 16. STEAM (PÁROLÁS)          |
| 4. SOUP       | 17. SOUP (LEVES)             |
| 5. PASTA      | 18. PASTA (TÉSZTA)           |
| 6. PORRIDGE   | 19. PORRIDGE (TEJALAPÚ KÁSA) |
| 7. STEW       | 20. STEW (PÖRKÖLT)           |
| 8. BAKE       | 21. BAKE (SÜTEMÉNY)          |
| 9. FRY        | 22. FRY (SÜTÉS)              |
| 10. YOGURT    | 23. YOGURT (IOGHURT)         |
| 11. BREAD     | 24. BREAD (KENYÉR)           |
| 12. SLOW COOK | 25. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)  |
| 13. EXPRESS   | 26. EXPRESS                  |

**Funkciók**

"MASTERCHIEF LITE" (főzési idő és hőmérséklet beállítása adott program működése közben).....van	
Készétel melegen tartási funkció (automatikus melegítés).....	12 órán keresztül
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....van	
Ételmelegítés.....	12 órán keresztül
Startidő késleltetés.....	24 órán keresztül
Hangjelzések kikapcsolása.....van	
Felszereltség	
Multicooking .....	1 db.
RB-CS02 edény.....	1 db.
Párolókoténer.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.
Lapos kanál.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.
Edényfogó csipesz.....	1 db.
„100 recept” szakácskönyv.....	1 db.
Merőkanál/kanál tartószerkezet.....	1 db.
Használati útmutató.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.
Elektromos tápkábel.....	1 db.

A gyártó, a termékek fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát. A műszaki jellemzők megengedett hiba ±10%.

**A multicooking felépítése A1**

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Készülék fedél          | 10. Cserélhető gőzszelap           |
| 2. Tomitógyűrű             | 11. Lapos kanál                    |
| 3. Levehető belső fedél    | 12. Merőkanál                      |
| 4. Gőzkieresztő nyílás     | 13. Párolókoténer                  |
| 5. Edény                   | 14. Merőkanál/kanál tartószerkezet |
| 6. Fedél nyitógomb         | 15. Mérőpohár                      |
| 7. Vezérlőpanel és kijelző | 16. Edényfogó csipesz              |
| 8. Ház                     | 17. Elektromos tápkábel            |
| 9. Hordozófogantyú         |                                    |

**Vezérlőpanel A2**

- „Cancel/Reheat” („Törlés/Melegítés”) gomb – melegítés funkció bekapcsolása/kikapcsolása, főzési program megszakítása, felhasználói beállítások törlése
- „Time Delay” („Késleltetés”) gomb – startidő késleltetés üzem mód bekapcsolás
- „Menu/” („Menü”) gomb – automatikus főzési program megerősíti a kiválasztása
- Kijelző
- „Min/-” („Perc/”) gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása, hőmérséklet csökkentése, perc érték kiválasztása
- „Hour/+” („Óra/+”) gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása, hőmérséklet növelése, óra érték kiválasztása
- „Start” („Start”) gomb – adott főzési üzem mód bekapcsolása

**Kijelző felépítése A2**

- Automatikus program indikátorok
- Startidő késleltetés üzem mód indikátor
- Főzési üzem mód indikátor
- Időérték indikátor
- Automatikus melegítés üzem mód indikátor
- „EXPRESS” program indikátor
- Melegítés üzem mód indikátor
- Hangjelzés kikapcsolás indikátor
- Hőmérséklet érték indikátor

**I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT**

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolítsa el az összes csomagoló anyagot.

**⚠** *Ügyeljen arra, hogy helyén maradjanak a figyelmeztető címkék, az útmutató matricák és a sorozatszám tartalmazó címke a készülék burkolatán! A sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások automatikus megszüntését jelenti.*

*Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.*

Nedves törölkendővel törölje meg a készülék burkolatát. Az edényt meleg, szappanos vízzel mossa ki. Alaposan szárítsa ki. Első használat alkalmával idegen szagokat érezhetünk, ami nincs összefüggésben a készülék meghibásodásával. Ebben az esetben újra tisztítsa meg a készüléket.

*Ne kapcsolja be a készüléket a tál vagy az üres tál nélkül – a főzési program véletlen elindítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Botos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt öntsön egy kis növényi vagy napraforgóolajat a táliba.*

**⚠** *FIGYELEM! Tilos a készüléket a fogantyúndól fogva a töltőt tállal felemelni.*

## II. MULTICOOKING HASZNÁLATA

### Időbeállítás

Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Hour/+” vagy „Min/-” gombot. Az aktuális idő indikátor villogni kezd. Az óraérték beállításához nyomja a „Hour/+” gombot, a percérték beállításához pedig a „Min/-” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot. Az időbeállítás befejeztével 5 másodpercig ne nyomja a gombokat a kijelzőn. A beállítások automatikusan el lesznek mentve.

### Hangjelzések kikapcsolása

Hangjelzések kikapcsolásához, bármely üzemmódban, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Menu” gombot. A kijelzőn kigyullad a hangjelzés kikapcsolás indikátor. A hangjelzések bekapcsolásához ismételtlen nyomja meg és tartsa lenyomva a „Menu” gombot.

### Főzési idő beállítása

A REDMOND RMC-M4510E multicookingban, az „EXPRESS” program kivételével, minden programhoz külön főzési időt lehet beállítani. A módosításlépés és a lehetséges időtartomány a kiválasztott főzési programtól függ.

Az automatikus főzési program kiválasztását és a „Menu” gomb megnyomását követően, az óraérték beállításához használja a „Hour/+” gombot, a percérték beállításához pedig a „Min/-” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

- i** Egyes automatikus programokban a főzési idő visszazámolás a készülék üzemi hőmérséklete elérése után kezdődik. Például, ha hideg vizet töltünk az edénybe és a „STEAM” programban 5 perc főzési időt állítunk be, a program indítása és a visszazámolás csak a víz forrást és kellőképpen sűrű gőz képződését követően kezdődik. A „PASTA” programban a beállított főzési idő visszazámolása a víz forrást és a „Start” gomb ismételt megnyomását követően kezdődik.

### Program startidő késleltetés

„Startidő késleltetés” funkció lehetővé teszi azon idő beállítását, amikor az étel kész kell, hogy legyen (a program üzemideje figyelembevételével). A főzési folyamat indítását 24 óra időtartományban lehet késleltetni. Az alapértelmezett beállított startidő késleltetés (időérték), a szükséges program futásiidejét és a multicooking üzemidejével kapcsolatos paramétereket tartalmazza (ha ezt a gyári beállítások tartalmazzák). A startidő késleltetés módosításlépése – 1 perc. A késleltetett startidő beállításához, az automatikus program kiválasztását követően nyomja meg a „Time Delay” gombot. Az óraérték növeléséhez használja a „Hour/+” gombot. A percérték módosításához pedig a „Min/-” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

- i** A „Startidő késleltetés” funkció működése közben, a kijelzőn az aktuális időérték lesz megjelenítve. Az étel készenléti időértéke megtekintéséhez, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Time Delay” gombot. A startidő késleltetés funkció, a „FRY”, „PASTA” és „EXPRESS” programok kivételével minden automatikus főzési programban elérhető. Nem ajánlott a „Startidő késleltetés” funkciót használnia, ha az adott recept gyorsan romló terméket tartalmaz (tojás, friss tej, hús, sajt és stb.).

### Készétel melegen tartási funkció (automatikus melegítés)

Az adott funkció azonnal a főzési program befejezte után, automatikusan bekapcsol és 70–75°C fokon tartja a készétel hőmérsékletét 12 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmódban a „Cancel/Reheat” gomb indikátora világit, a kijelzőn a „Melegítés” indikátor és az idő visszazámolás lesz megjelenítve.

Szükség esetén az automatikus melegítést ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot.

### Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés önműködő bekapcsolása a főzési program befejeztét követően, nem mindig kívánatos. A REDMOND RMC-M4510E multicooking -ban lehetőség van a „Startidő késleltetés” funkció vagy bármely főprogram működése közben az automatikus melegítés funkciót előzetesen kikapcsolni. Ehhez a program működése közben nyomja meg a „Start” gombot. Az automatikus melegítés újraindításához nyomja ismételtlen a „Start” gombot.

- i** „YOGURT”, „PASTA” és „EXPRESS” programokban, illetve „MULTICOOK” programban 80°C foknál alacsonyabb hőmérséklet beállítások az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

### Ételmelegítés

A REDMOND RMC-M4510E multicookingot hideg ételek melegítéséhez is lehet használni. Ehhez:

1. Rakja az ételt az edénybe és helyezze az edényt a multicooking belsejébe.
2. Zárja le a fedelet, kapcsolja a készüléket elektromos hálózatra.
3. Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot. A kijelzőn és a gombokon kigyulladnak a megfelelő indikátorok. Az időzítő elkezdje a melegítési idő visszazámolását.

A készülék az ételt 70–75°C –ra melegíti fel és 12 órán keresztül az adott hőmérsékleten tartja. Szükség esetén a melegítést ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot addig, amíg a megfelelő indikátorok kialszanak.



Az automatikus melegítés funkcióknak köszönhetően a multicooking 12 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt, azonban nem ajánlatos az ételt két-három óránál hosszabb időn belül meleg állapotban tartani, mivel ez az étel íze változódáshoz vezethet.

HUN

### „MASTERCHIEF LITE” funkció

A „MASTERCHIEF LITE” funkció segítségével, most még több lehetőség nyílik az Ön gasztronómiai kreativitása kibontakoztatásához! Amikor a „MULTICOOK” program a paraméterek beállítását csak az adott program indítása előtt teszi lehetővé, a „MASTERCHIEF LITE” funkciót használva, Ön a beállításokat könnyen módosíthatja az adott program működése közben is. Ön mindig úgy állíthatja be a program működését, hogy az teljesen megfeleljen az Ön igényeinek. Kifut a leves? Kifut a tejes kása? A zöldségek túl sokáig párolódnak? Módosítsa a főzési időt vagy hőmérsékletet úgy, mintha hagyományos tűzhelyen főzne vagy sütné, az adott program beállítását melözve.

- i** A „MASTERCHIEF LITE” funkciót csak az ételkészítési folyamat közben tudja használni. Az „EXPRESS” program, a „Startidő késleltetés” funkció használata és üzemi paraméterek készenléti állapotba való áttérések a „MASTERCHIEF LITE” funkció nem elérhető.

Hőmérséklet módosítása „MASTERCHIEF LITE” funkció alkalmazásakor 35 és 170 °C tartományban 1°C módosításlépéssel lehetséges. Az időtartomány a kiválasztott főzési programtól függ. Módosításlépés – 1 perc.



A „MASTERCHIEF LITE” funkció különösen akkor lehet hasznos, ha Ön bonyolult receptek alapján főz, melyekhez több program használata javasolt (például, töltött káposzta, Beef Stroganoff, levelek és tészta), illetve dzsem és stb. készítése)

A főzési hőmérséklet módosításához:

1. A főzési program működése közben nyomja meg a „Menu” gombot. A kijelzőn a hőmérséklet indikátor villogni kezd.
2. Állítsa be a szükséges hőmérsékletet. A hőmérséklet növeléséhez nyomja a „Hour/+” gombot, csökkentéshez pedig a „Min/-” gombot. Gyors módosításhoz nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot. A maximális (minimális) érték elérést követően az érték beállítás újra kezdődik.
3. A beállítás befejeztével 5 másodpercig ne nyomja a gombokat a kijelzőn. A beállítások automatikusan el lesznek mentve.

- i** 130°C –nál magasabb hőmérsékleten való ételkészítés esetén, túlmelegedés kizárása érdekében a program maximális üzemideje két óra (a „BAKE” program kivételével). A „YOGURT” program alkalmazásakor a főzési hőmérsékletmódosítás funkció nem elérhető.

A főzési idő módosításához:

1. A főzési program működése közben kétszer nyomja meg a „Menu” gombot. A kijelzőn az időbeállítás indikátor villogni kezd.
2. Állítsa be a szükséges főzési időt. Az érték módosításához 1 órás módosításlépéssel nyomja a „Hour/+” gombot, 1 perc módosításlépéssel – a „Min/-” gombot. Az óra és percérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítások gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.
3. Az időbeállítás befejeztével 5 másodpercig ne nyomja a gombokat a kijelzőn. A beállítások automatikusan el lesznek mentve.

**i** Abban az esetben, ha a főzési időérték 00:00, az adott főzési program leáll.

### Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál

**!** FONTOS! Ha a készüléket vízforraláshoz használja (például főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebból az okból tilos a forrásban lévő víz programok „FRY”, „BREAD”, „BAKE”.

1. Készítse elő (mérje ki) a szükséges összetevőket.
2. Az adott programnak megfelelően rakja az összetevőket a multicooking edényébe, helyezze az edényt a készülékbe. Ügyeljen, hogy minden összetevő, beleértve folyadékok is, az edény belső falán található szintskála figyelembevételével a maximális szint alatt legyen. Győződjön meg, hogy az edény megfelelően lett a készülékbe helyezve és szorosan érintkezik a fűtőtesthez.
3. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket elektromos hálózatra.

**!** FIGYELEM! Ha magas hőmérsékleten főz nagy mennyiségű növényi olaj segítségével, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.

4. Készenléti állapotból való átkapcsoláshoz nyomja meg a „Menu” gombot. A „Hour/+” és „Min/-” gombok segítségével, válassza ki a szükséges főzési programot (a megfelelő indikátor a kijelzőn villogni fog). A „Menu” gomb ismételt megnyomásával, erősítse meg a kiválasztott programot.

**i** „MULTICOOK” programban a megfelelő program megerősítését követően, beállíthatja a szükséges főzési hőmérsékletet. Az alapértelmezett beállított érték növeléséhez használja a „Hour/+” gombot, az érték csökkentéséhez pedig a „Min/-” gombot. A hőmérséklet beállítások befejezéséhez nyomja meg a „Menu” gombot.

5. Az alapértelmezett beállított főzési idő módosításához, használja a „Hour/+” és „Min/-” gombokat.
6. Szükség esetén állítsa be a startidő késleltetését.

**i** „FRY”, „PASTA” és „EXPRESS” programokban a „Startidő késleltetés” funkció nem elérhető.

7. A főzési program indításához nyomja meg a „Start” gombot. Kigyulladnak a „Start” és „Cancel/Reheat” gombok indikátorai. A visszaszámolás időértéke a kiválasztott főzési programtól függ és azonnal a „Start” gomb megnyomását követően vagy a szükséges hőmérséklet elérését követően indul be.

**i** Szükség esetén, a „Start” gombot nyomva, az automatikus melegítés funkciót előzetesen ki lehet kapcsolni. A „Cancel/Reheat” gomb indikátora kialszik. A „Start” gomb ismételt megnyomásával az adott funkció újra be lehet kapcsolni. „VOGURT” és „EXPRESS” programok használatakor az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

8. A főzési program befejeztét hangjelzés kíséri, a kijelzőn „End” felirat jelenik meg. A továbbiakban a kiválasztott programtól és az aktuális beállításoktól függen, a készülék automatikus melegítés üzemmódba (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora ég és a kijelzőn „Keep Warm” felirat jelenik meg) vagy készenléti állapotba tér át.
9. Az elvégzett beállítások törléséhez, a főzési program vagy automatikus melegítés megszakításához, nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Cancel/Reheat” gombot.

**!** Magas minőségű eredmény elérése céljából, használja a mellékelt szakácskönyvben található, a REDMOND RMC-M4510E multicooking részére kidolgozott recepteket. A megfelelő recepteket megtalálhatja a [www.redmond.company.honlapon](http://www.redmond.company.honlapon) is.

Abban az esetben, ha a hagyományos automatikus programok használatával nem ért el megfelelő eredményt, használja az „MULTICOOK” univerzális programot, mely új lehetőségeket nyit az Ön gasztronómiai kísérleteihez.

### „MULTICOOK” program

A program ételkészítésre javasolt a felhasználó által előre beállított főzési hőmérséklet és idő paraméterek alkalmazásával. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a REDMOND RMC-M4510E multicooking egy sor konyhai berendezést, helyzetit, illetve lehetővé teszi az étel bármely régi, már elfelejtett szakácskönyvben vagy interneten talált recept szerinti elkészítését.

**i** Abban az esetben, ha az ételkészítés hőmérséklete nem haladja meg a 80°C, az automatikus melegítés funkció ki lesz kapcsolva, ilyenkor a kézi beállítás lehetősége ki van zárva.

A „MULTICOOK” programban alapértelmezett a főzési idő 30 perc, a főzési hőmérséklet – 100°C. Hőmérséklet kézi beállítás az adott programban 35 és 170°C tartományban 5°C módosításléppel lehetséges. Főzési idő kézi beállítás az adott programban 2 perc és 15 óra tartományban 1 perces módosításléppel lehetséges.

**i** FIGYELEM! A biztonságos használat érdekében, 130°C foknál, magasabb hőmérsékletnél, a főzési idő nem haladhatja meg a 2 órát.

**STOP** Ha a „MULTICOOK” programot használja a víz forralására (például főzési termékek esetén), tilos a főzési hőmérsékletet 100°C fölé állítani.

**!** A „MULTICOOK” programban különböző ételeket készíthet. Használja a mellékelt, szaképpzett szakácsok által összeállított szakácskönyvet vagy a különböző ételek és termékek készítéséhez ajánlott főzési hőmérsékletet tartalmazó táblázatot. A szükséges recepteket a [www.redmond.company.honlapon](http://www.redmond.company.honlapon) is megtalálhatja.

### „PILAF” program

A program különböző piláfok készítéséhez ajánlott. Alapértelmezett a főzési idő az adott programban 35 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 2 óra közötti időtartományban 5 perces módosításléppel.

### „STEAM” program

Az adott program hús, baromfi, hal, zöldségek és többkomponensű ételek párolására ajánlott. Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 2 óra közötti időtartományban 5 perces módosításléppel.

Ételkészítéshez az adott programban használja a speciális párolóköntéért (a készülék tartozéka):

1. Töltse az edénybe 400-800 ml vizet. Helyezze az edényt a párolóköntéerbe.
2. Mérje ki és készítse elő a recept szerinti hozzávalókat, egyenletesen helyezze be azokat a párolóköntéerben és helyezze a konténer a készülékbe. Ügyeljen, hogy az edény szorosan érintkezzen a fűtőelemmel.
3. Kövesse az alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál fejezet 3-8. pontjait.

**i** A víz forrást és megfelelő sűrűségű gőz képződését követően, a készülék hangjelzést bocsát ki. Elkezdődik a főzési idő visszaszámolása.

Abban az esetben, ha az adott programban nem használja a főzési idő automatikus beállításait, kövesse a „Különböző hozzávalók javasolt párolási ideje” táblázat utasításait.

### „SOUP” program

Javasolt erőlevesek, becsináltlevések, zöldség és hideg levesek készítésére húsból, halból, baromfiból és zöldségféljékből. Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 8 óra közötti időtartományban 5 perces módosításléppel.

**i** Üzemi főzési paraméterek elérést követően a készülék hangjelzést bocsát ki.

### „PASTA” program

A program magába foglalja a víz forralását, a hozzávalók berakását és a további főzést. A víz forrást és a hozzávalók berakása idejét hangjelzés kíséri. A főzési idő visszaszámolása a „Start” gomb ismételt megnyomásával kezdődik.

Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 8 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 2 perc és 1 óra közötti időtartományban 1 perces módosításléppel. „Startidő késleltetés” és „Automatikus melegítés” funkció az adott programban nem elérhető.

**!** Egyes élelmiszerek készítésekor (például, tészta, ravioli stb.) hab képződik. Hab kifolyása elkerülése érdekében, a hozzávalók forró vízbe rakása után néhány perccel nyissuk ki a fedelet.

### „PORRIDGE” program

Javasolt alacsony zsírtartalmú pasztőrözött tejben készült kásák főzésére. Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 25 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 1 óra 30 perc közötti időtartományban 1 perces módosításléppel.

A tej kifutása és megfelelő eredmény elérése céljából, ételkészítés előtt javasolt elvégezni az alábbi teendőket:

- alaposan mossa át a gabonaféléket (rizs, hajdina, köles és stb.) addig, amíg a víz átlátszóvá nem válik;
- ételkészítés előtt kenje ki a multicooking edénye belsejét vajjal

- szigorúan tartsa be az arányokat, ehhez figyelmesen kövesse a receptkönyv utasításait (a hozzávalók mennyiségét csak szigorúan arányosan lehet növelni vagy csökkenteni);
- teljes tej használata esetén, a tejet ivóvízzel hígítani csak 1:1 arányban lehet

**i** A tej és a gabonafélék tulajdonságai, származási helyüktől és termelőtől függően, különbözhetnek, ami eseténként kihatással lehet a főzés eredményére.

Abban az esetben, ha a „PORRIDGE” programban nem ért el megfelelő eredményt, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. A tejalapú káskák készítése optimális hőmérsékleten 95°C fokra. A hozzávalók mennyiségét és főzési idejét a receptnek megfelelően használja.

### „STEW” program

A program gulyás, pörkölt illetve ragu készítésére ajánlott. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 1 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 12 óra közötti időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

### „BAKE” program

A program javasolt kuglófok, felfújtak, piték készítéséhez élesztős tésztaból. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 50 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 4 óra közötti időtartományban 10 perces módosításlépéssel.



A piskóták elkészültségi fokát fa pálcika (fogpíszkál) segítségével tudja ellenőrizni. Ha kivételkor nem ragadt rá tészta, a piskóta elkészült.

Sütémények készítése folyamán, ajánlott az automatikus melegítés funkció kikapcsolása. A készételek az elkészült követően, nedvesedés elkerülése érdekében, azonnal vegye ki a készülékből. Ha ez lehetetlen, az ételt kis ideig az automatikus melegítés funkció bekapcsolása mellett, a multicookingban lehet hagyni.

### „FRY” program

A program hús, hal, zöldségek és többkomponensű ételek sütéséhez ajánlott. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 15 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 1 óra közötti időtartományban 1 perces módosításlépéssel. A startidő késleltetés funkció az adott programban nem elérhető.

**i** A szükséges hőmérséklet elérését a készülék hangjelzéssel jelzi.

A hozzávalók odaégetése elkerülése érdekében, ajánlott betartani a receptkönyv utasításait és időközönként a hozzávalókat az edényben megkeverni. A „FRY” program ismételt használatát előtt, hagyjuk a készüléket teljesen kihűlni. Ajánlott az élelmiszereket nyitott fedőnél sütni – ez az ételt ropogósá teszi.

### „YOGURT” program

A program házi joghurt készítésére, valamint tészták kelesztésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 8 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 30 perc és 12 óra közötti időtartományban 30 perces módosításlépéssel. A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy azok az edény térfogatának legfeljebb felét foglalják el. Az adott programban automatikus melegítés funkció nem elérhető.

**i** Joghurtok készítéséhez használhatja a REDMOND RAM-G1 joghurtos üvegparoharakt (külön megvásárolandó).

### „BREAD” program

A program javasolt különféle, búza és rozsliszt keverékből készült kenyér sütésére. Az adott program teljes ciklust végez, kezdve kelesztéstől végezve sütéssel. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 3 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 10 perc és 6 óra közötti időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

Az „Automatikus melegítés” funkció az adott programban 3 órában van korlátozva. Nem ajánlott a „Startidő késleltetés” funkció használata, mivel ez kihatással lehet a késztermék minőségére.

Figyelembe kell venni, hogy a készülék működésének első órájában, kelesztés folyik – csak azután kezdődik a termék sütése. A lisztet használat előtt szennyeződések eltávolítása és oxigénnel való dúsítása érdekében, ajánlott átszitálni. Az elkészítési idő csökkentése és a sütési folyamat egyszerűsítése érdekében, ajánlott kész lisztkeverékek használatát.

**i** A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy azok az edény térfogatának legfeljebb felét foglalják el.

1 óránál alacsonyabb főzési idő beállításakor a „Start” gomb megnyomását követően indul a sütési folyamat. Ahhoz, hogy a „BREAD” egyenletesen süljön át, hangjelzés után ajánlott a terméket megfordítani. FIGYELEM! A kenyér kivételéhez a készülékből, használjon konyhai fogkecskét.

A kenyér készletési folyamatában ne nyissa ki a készülék fedelet! Ettől függhet a késztermék minősége.

### „SLOW COOK” program

A program pörkölt, csülök, valamint sült tej készítésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 3 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 12 óra közötti időtartományban 10 perces módosításlépéssel.

### „EXPRESS” program

A program javasolt rizs és más vizalapú káskák gyors készítésére. A program a víz teljes kipárolgása után, automatikusan leáll. Az adott programban kézi időbeállítás, a „Startidő késleltetés” és Automatikus melegítés funkció nem elérhető.

A főzési program indításához készenléti üzemmódban nyomja meg a „Start” gombot. Ekkor kigyullad a főzési üzemmód és a „Start” gomb indikátora. Beindul a kiválasztott program működése.

**u** Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol választ találhat kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

HUN

## III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta kelesztése
- Fondü készítése
- Olajsütés lehetősége
- Túró, sajt készítése
- Gyermekekétl készítése
- Edény sterilizáció
- Folyékony termékek pasztórozása

## IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### Általános szabályok és javaslatok

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételkészítés után ajánlott 15 percen keresztül „STEAM” programban egy fél citromot főzni.
- Nem ajánlatos készételek vagy vizet tárolni a multicooking edényében 24 óránál hosszabb ideig. Az edényben hagyott ételt hűtőszekrényben lehet tárolni edénnyel együtt és szükség esetén a multicookingban a melegítés funkciókat használva, fel lehet melegíteni.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, kapcsolja le az elektromos hálózatról. A készülék munkakamrája, beleértve fűtőelemet, edényt, belső fedelet és gőzszelpeket tiszta és száraz kell, legyen.
- Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításához használjon puha törölkendőt és kímélő edény-tisztítószer.

**STOP** TILOS a készülék tisztításánál durva tisztítószer vagy szivacs, valamint kaptató hatású pasztját használat. Hasonlóképpen tilos kémiaiag agresszív hatású vagy más, élelmiszerral érintkező tilos anyagok használata.

TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapviz alá rakni!

Óvatosan tisztítsa a készülék gumi és szilikon alkatrészeit: azok sérülése vagy deformálódása nem kívánt működési zavarokat okozhat.

A készülék burkolatát szennyeződéskor kell tisztítani. Az edényt, a belső alumínium fedelet és levehető gőzleeresztő szelepet minden főzés után tisztítani kell. Az ételkészítési folyamat következtében képződő kondenzátumot minden főzés után távolítsa el. A munkakamra felületét csak szükség esetén tisztítsa.

### Burkolat tisztítása

A készülék burkolatát csak puha nedves törölkendővel vagy szivaccsal tisztítsa. Megengedett kímélő tisztítószer használata. Víz okozta foltok elkerülése érdekében a készülék burkolatát törölje szárazra.

**Edény tisztítása**

Az edényt, kézileg puha szivacsot és kímélő tisztítószerrel használva, vagy mosogatógépben lehet tisztítani (figyelembe véve a gyártó használati utasításait).

Erős szennyeződés esetén, töltsz színtülig az edényt meleg vízzel és hagyd bizonyos ideig ázni, miután végezte el a tisztítást. Törölje, szárazra az edény felületét mielőtt az edényt a készülékbe helyezné.

Az edény folyamatos használata esetén, lehetséges az edény tapadásgátló bevonata részbeni vagy teljes színváltozása. Ez nem jelenti az edény meghibásodását.

**Belső alumínium fedél tisztítása**

1. Nyissa ki a multicooking fedelet.
2. A fedél belső felülete alsó részén, központ irányába, nyomja meg a műanyag rögzítőket. Nagyobb erőfeszítés nélkül, óvatosan húzza saját irányába a belső fedelet addig, amíg el nem válik a fő fedéltől.
3. Törölkendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedelet. Szükség esetén, tisztítószerrel használva, csapvíz alatt, mossa el a levett fedelet. Adott esetben mosogatógép használata nem javasolt.
4. Törölje szárazra mindkét fedelet.
5. Helyezze az alumínium fedél kiálló részeit a felső barázdákba, illesse össze a fő fedéllel. Óvatosan nyomja meg a rögzítőket kattanásig.

**Levehető gőzleeresztő szelep tisztítása**

A gőzselep speciális mélyedésben a felső fedelén helyezkedik el és külső, valamint belső burkolatokból áll.

1. A külső burkolatot a kiálló fülnél fogva, óvatosan húzza ki a mélyedésből.
2. Nyomja meg a műanyag rögzítőt a gőzselep alsó részén és vegye le a belső burkolatot.
3. Szükség esetén vegye ki a gumitömítéseket. Tisztítsa meg a gőzselep összes részét.
4. Végezze el a gőzselep összeszerelését fordított sorrendben: helyezze vissza a gumitömítéseket, illesse össze a gőzselep rögzítőit a belső burkolaton elhelyezkedő hurokkal kattanásig. Szorosan rögzítse a gőzleeresztő szelepet a készülék fedelén található furatban.



**FIGYELEM!** A gőzselep gumitömítése deformációja elkerülése érdekében, a gumitömítést, ne csavarja és ne húzza ki tisztításakor, le- vagy visszaszereléskor.

**Kondenzátum eltávolítása**

Az adott típusnál a kondenzátum speciális, az edény körüli üregben gyűlik össze. A multicooking minden használata után, konyhai törölrúha segítségével, távolítsa el az edény körül összegyűlt kondenzátumot.

**Munkakamra tisztítása**

Az adott használati utasítás szigorú betartása mellett, nedvesség, élelmiszerdarab vagy szennyeződés bekerülése a munkakamrába gyakorlatilag ki van zárva. Abban az esetben, ha mégis szennyeződés került be, üzemzavar vagy meghibásodás elkerülése érdekében, a munkakamra felületeit meg kell tisztítani.



**Tisztítás előtt, győződjön meg abban, hogy a multicooking le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt!**

A munkakamra oldalsó felületeit, a fűtőkorong felületét és a központi hőérzékelő (a fűtőkorong közepén helyezkedik el) burkolatát nedves (nem vizes!) szivaccsal vagy törölkendővel lehet megtisztítani. Tisztítószerek használata esetén, nemkívánatos szagok jelenléte elkerülése érdekében következő ételkészítés alkalmával, a tisztítószert maradókat kellőképpen el kell távolítani.

Abban az esetben, ha idegen tárgy kerül a központi hőérzékelő körüli mélyedésbe, csipesz segítségével óvatosan távolítsa el a tárgyat, ügyelve hogy a hőérzékelő burkolata meg ne sérüljön. A fűtőkorong felülete szennyeződése esetén, tisztításhoz használjon nedves, közép kemény szivacsot vagy műszalas kefért.



**A készülék folyamatos használata esetén, lehetséges a fűtőkorong részbeni vagy teljes színváltozása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatással a készülék működésére.**

**V. FŐZÉSI JAVASLATOK**

**Hibák és a hibaelhárítás módjai**

Az alábbi táblázatban azok a jellegzetes hibák vannak feltüntetve, melyekkel a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítás módjai.

**AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN**

A hiba lehetséges okai		Hibaelhárítás módja
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légmentesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.		Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelet kattanásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi sem zavarja a fedél megfelelő lezárását és a belső fedél tömítőgyűrűje nem deformálódott.
Az edény és a fűtőelem nem szorosan érintkeznek egymáshoz, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.		Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronggal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Akadályozza meg a fűtőkorong elszennyeződését.
A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávalók nem felelnek meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési programot választotta. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, így meg vannak sérítve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számította ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez.		Ajánlott, már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elegendő gőz képződéséhez.		Az edénybe csak a receptbe előírt, víz mennyiségét töltsz. Ha kételkedik, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben.
Sütésnél:	Az edénybe túl sok növényi olajat töltött.	A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használata az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait.
	Az edényben túl nagy a páratartalom.	Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mirelit termékeket sütés előtt ki kell fagyasztani, valamint le kell önteni róla a vizet.
Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú élelmiszerek készítésénél.		Egyes élelmiszereket főzés előtt el kell készíteni: meg kell mosni, dinsztelni és más. Kövesse az adott recept utasításait.
Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen):	Kelesztésnél a tészta odapadt a készülék belső felületéhez és elzárta a gőzleeresztő szelepet.	Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.
	Ön túl nagy adag tésztát rakott az edénybe.	Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süsse tovább teljes elkészüléséig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.
<b>AZ ÉLELMISZER TÚFÓTT</b>		
Ön összetévesztette az élelmiszert kiválasztásánál vagy a főzési idő beállításánál (kiszámításánál). Túl kisméretűek a hozzávalók.		Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.



Főzés után a készétel túl sokáig volt automatikus melegítés üzemmódban.	Az automatikus melegítés üzemmód hosszán tartó használata nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Ön multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód előzetes kikapcsolása, Ön kihasználhatja ezt a lehetőséget.
---	---

### FŐZÉS KÖZBEN A TERMÉK KIFUTT

Tejalapú kések készítésénél kifűtt a tej.	A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és körülményeitől függenek. Ajánlatos csak ultrapaszterizált, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet ivóvízzel hígítani lehet.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak előkészítve (nem eléggé volt megmosva és más). Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki az élelmiszert.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel. A gabonaféléket, húst, halat és tenger gyümölcseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapvíz alatt.

### Z ÉTEL ODAÉG

Az edény, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadásgátló bevonata megsérült.	Mielőtt főzni kezdené, bizonyosodjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van-e mosva, valamint a tapadásgátló bevonat nem sérült.
Az élelmiszer mennyisége kevesebb a receptben előírtátnál.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy a már ellenőrzött, az adott készülékhez adaptált receptet használja.
Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt.	Hagományos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját lepje be. Ahhoz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy mg kell fordítani.
Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony.	Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét
Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek betartva az arányok).	Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat.
Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal.	A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületeit vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat tölteni az edénybe!)

### AZ ÉLELMISZER ELVESZITETTE VAGDALÁSSAL SZERZETT ALAKJÁT

Túl gyakran keverte az ételt.	Hagományos sütésnél az ételt csak 5-7 percenként kell megkeverni.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait.

### A SÜTEMÉNY NEDVES LETT

Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túlérett zöldség vagy gyümölcs, fagyaszott bogyók, tejföl és más).	Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Igyekezzen olyan élelmiszerek kiválasztását, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, mellőzni, vagy legkevesebb mértékben használni.
Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban.	Igyekezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kivenni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót.

### A SÜTEMÉNY NEM EMELKEDET MEG

A tojás a cukorral nem kellőképpen lett felverve.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használata. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
A sütőporral készült tészta sokáig állt.	
Ön nem szítálta meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyúrta meg a tésztát.	
Hibát követel el a hozzávalók összekeverésénél.	
A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típusú sütési paramétereinek.	

**i** A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

### Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/ lépésmódosítás	Üzemi paraméterek beállítása	Startidő késztetés	Automatikus melegítés idő
MULTICOOK	Különböző ételek készítése főzési idő- és hőmérséklet beállítási lehetőséggel	00:30	2 perc – 15 óra / 1 perc Ha a hőmérséklet meghaladja a 130°C: 2 perc – 2 s / 1 perc	✓	✓	✓
PILAF	Különböző piláfok készítése	00:35	10 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
STEAM	Párolt hús, hal-, manti- és zöldség-ételek, valamint diétás és vegetáriánus ételek készítése	00:30	10 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
SOUP	Levesek készítése (borscs, uborkaleves és stb.)	00:40	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓	✓	✓
PASTA	Különböző recept szerinti készült tészták főzése,	00:08	2 perc – 1 óra / 1 perc		✓	
PORRIDGE	Tejalapú kásák készítése	00:25	5 perc – 1,5 óra / 1 perc	✓	✓	✓
STEW	Különböző zöldség hús, hal, pörköltök, készítése	1:00	20 perc – 12 óra / 5 perc	✓	✓	
BAKE	Kuglófok, piskóták, felújítak, piték készítése élesztős és leveles tésztából	00:50	20 perc – 4 óra / 10 perc	✓		✓
FRY	Különböző zöldség, hús, hal, készítése	00:15	5 perc – 1 óra / 1 perc		✓	✓
YOGURT	Különböző joghurtok készítése	8:00	30 perc – 12 óra / 30 perc	✓		
BREAD	Kenyérsütés	3:00	10 perc – 6 óra / 5 perc	✓		✓

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/ lépésmódosítás	Üzemi paraméterek beállítása	Startidő késleltetés	Automatikus melegítés, idő
SLOW COOK	Zöldség, hús, hal lassú főzése	3:00	5 perc – 12 óra / 10 perc	✓		✓
EXPRESS	Rizs, kásák gyors készítése	Automatikus kikapcsolás teljes vízforralás után				

**i** A fűtélem átlaghőmérséklete van feltüntetve

### Különböző hozzávalók javasolt párolási ideje

Élelmiszer	Súly, g / mennyiség	Vizmennyiség, ml	Elkészítési idő, perc
Sertésfilé/marhafilé (1,5 × 1,5 cm-es kockák)	500	800	30/40
Bárányi filé (1,5 × 1,5 cm-es kockák)	500	800	40
Baromfi filé (1,5 × 1,5 cm-es kockák)	500	800	20
Húsgombócok/fasírtok	500	800	25/40
Hal (filé)	300	800	15
Garnélarák salátákhoz, tisztított, főtt-mirelit	300	800	5
Burgonya (1,5 × 1,5 cm-es kockák)	500	800	20
Sárgarépa (1,5 × 1,5 cm-es kockák)	500	800	35
Cékla (1,5 × 1,5 cm-es kockák)	500	1500	90
Mélyfagyasztott zöldségek	500	800	5
Tojás	5 kom.	800	10

**i** Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett főzési idő az adott élelmiszer minőségétől, valamint az ön izlésétől függően, eltérhet a javasolt főzési időtől.

### Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok
35°C	Tésztakelesztés, ecet készítése

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok
40°C	Joghurtok készítése
45°C	Kenyérkovász
50°C	Erjedés
55°C	Máz készítése
60°C	Zöld tea, gyermekétel készítése
65°C	Vákuum csomagolású hús készítése
70°C	Puncs készítése
75°C	Pasztörözés, fehér tea készítése
80°C	Forralt bor készítése
85°C	Túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése
90°C	Vörös tea készítése
95°C	Tejalapú kásák készítése
100°C	Habcsók vagy dzsem készítése
105°C	Kocsonya készítése
110°C	Sterilizáció
115°C	Cukorszirup készítése
120°C	Csülök készítése
125°C	Pörkölt készítése
130°C	Felfújt készítése
135°C	Készételek ropogóssá sütése
140°C	Füstölés
145°C	Zöldségek és hal sütése fóliában
150°C	Hús sütése fóliában
155°C	Sütemények készítése élesztős tésztából
160°C	Baromfi sütése
165°C	Szeletek sütése
170°C	Hasábburgonya sütése olajban, baromfiszeletek sütése tésztában

**i** Lásd a mellékelt szakéskönyvet.

## VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

(külön megvásárolandó)

A REDMOND RMC-M4510E multicooking kiegészítő tartozékokat vásárolni, illetve érdeklődni a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a [www.redmond.company](http://www.redmond.company) honlapon, vagy a hivatalos képviselőik boltjaiban lehet.

### RAM-FB1 – fritőzkosár

Javasolt különböző termékek készítésére felmelegített forró olajban (fritőzben). Bármely, 3 liternél nagyobb térfogatú edénnyel használható. Rozsdamentes acélból készült, el van látva levehető fogantyúval és rögzítőhoroggal, mely segítségével a felhasznált olajat könnyen ki lehet üríteni az edényből. Lehetséges a kosár használata más márkájú multicookingokban is. Mosogatógépben tisztítható.

**RAM-G1 – joghurtos üvegpohár szett keltezési markerrel a fedélen (4 db.)**

Különböző joghurtok készítésére használható. A poharak a fedeleken keltezési markerrel vannak ellátva, melyekkel ellenőrizni lehet az eltartathatósági időt. Használható más típusú multicookingokkal is.

**RB-A500 (A501, A503) – edény tapadásgátló bevonattal**

Térfogat – 5 liter.

**RB-C500 – edény tapadásgátló kerámia-bevonattal**

Térfogat – 5 liter.

**RB-C505 – edény Ceralon® (Svájc) tapadásgátló kerámia-bevonattal**

Térfogat – 5 liter.

**RB-S500 – edény rozsdamentes acélból**

Térfogat – 5 liter.

**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 hulladéktárási 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 átvevő helyekre kell szállítani, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyező anyagok tisztításával kapcsolatos programot.


A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaikról 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.

HUN

**VII. FELMERÜLŐ HIBÁK ÉS A HIBAELHÁRÍTÁS MÓDJAI**

Meghibásodás	Lehetséges ok	Elhárítás módja
A kijelzőn alábbi hibajelzést jelent meg: E1 – E4	Rendszer hiba, lehetséges az elektromos vezérlőkártya vagy fűtőkorong meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Szorosan zárja le a készülék fedelét, ismételtén kapcsolja be a készüléket.
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a levehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorba csatlakoztatva
	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorba
Az étel túl sokáig készül	Az elektromos hálózatban nincs feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes karbantartó szervezethez.
	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 szervezethez.
	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.
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szivárog ki	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	A fedél nem légmentesen zár vagy idegen tárgy került a fedél alá	Ellenőrizze nem-e került szennyeződés az edény és a fűtőkorong közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok), távolítsa el azokat. A készülék fedelét mindig kattanásig zárja
A belső fedél tömitőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	A belső fedél tömitőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült	Ellenőrizze a tömitőgyűrű állapotát a készülék belső fedélén. Lehetséges, hogy ki kell cserélni

 *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.

## ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда – несъответствие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

STOP

**ВНИМАНИЕ!** *По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горещ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.*

STOP

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете хранящия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте хранящия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че хранящия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебели.

*Помнете: случайна повреда на хранящия кабел може да води до повреда, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.*

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа – това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) – попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреди му.
- Преди почистване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.

STOP

**ЗАБРАНЕНО** *е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу 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 хранящия кабел 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.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

STOP

**ВНИМАНИЕ!** *Забранено е използването на уреда, ако са налице някакви дефекти.*

#### Технически характеристики

Модел.....	RMC-M4510E
Мощност.....	860-1000 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата.....	5 л
Покритие на чашата.....	незалепващо Daikin®
Дисплей.....	LED
Клапан за изпускане на пара.....	подвижен
Вътрешен капак.....	подвижен
Габаритни размери.....	242 × 283 × 271 мм
Нетно тегло.....	3,55 кг

#### Програми

1. MULTICOOK (МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН ГОТВАЧ)
2. PILAF (ПИЛАФ)
3. STEAM (НА ПАРА)
4. SOUP (СУПА)
5. PASTA (МАКАРОНИ)
6. PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША)
7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
8. BAKE (ПЕЧЕНЕ)
9. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
10. YOGURT (ЙОГУРТ)
11. BREAD (ХЛЯБ)
12. SLOW COOK (ВТАСВАНЕ)
13. EXPRESS (ЕКСПРЕС)

#### Функции

"MASTERCHIEF LITE" (настройка на времето и температурата за приготвяне в процеса на работа на програмата).....	да
Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгриване).....	до 12 часа
Предварително изключване на автоматичното подгриване.....	да
Затопляне на ястия.....	до 12 часа
Отлагане на старта.....	до 24 часа
Изключване на звуковите сигнали.....	да

#### Комплект

Многофункционален уред за бавно готвене.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Щипци за изваждане на чашата.....	1 бр.
Книга „100 рецепти“.....	1 бр.
Държач за черпака/лъжицата.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Захранващ кабел.....	1 бр.

*Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения. В спецификациите се допуска отклонение от ±10%.*

BGR

**Конструкция на модела** (схема **A1**, стр. 3)

1. Капак на уреда
2. Улътнителен пръстен
3. Вътрешен подвижен капак
4. Отвор за излизане на парата
5. Чаша
6. Бутон за отваряне на капака
7. Панел за управление с дисплей
8. Корпус
9. Дръжка за пренасяне
10. Подвижен клапан за изпускане на пара
11. Плоска лъжица
12. Черпак
13. Контейнер за приготвяне на ястия на пара
14. Държач за черпака/лъжицата
15. Мерителна чаша
16. Шпилци за изваждане на чашата
17. Захранващ кабел

**Панел за управление** (схема **A2**, стр. 4)


1. Бутон „Cancel/Reheat“ („Отмяна/Затопляне“) – включване/ изключване на функцията затопляне, прекъсване на работата на програмата за приготвяне, нулиране на потребителските настройки.
2. Бутон „Time delay“ („Отлагане“) – включване на режима за задаване на времето за отлагане на старта.
3. Бутон „Menu“ („Меню“) – потвърждава избора на автоматична програма за приготвяне
4. Дисплей.
5. Бутон „Min/–“ („Мин/–“) – избор на автоматична програма за приготвяне, намаляване на температурата, – избор на стойността на минутите.
6. Бутон „Hour/+“ („Час/+“) – избор на автоматична програма за приготвяне, увеличаване на температурата, избор на стойността на часовете.
7. Бутон „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим за приготвяне

**Устройство на дисплея** (схема **A2**, стр. 4)

- h. Индикатори за автоматичните програми.
- i. Индикатор за режима за отлагане на старта.
- j. Индикатор за режима за приготвяне.
- k. Индикатор за стойността на времето.
- l. Индикатор за режима за автоматично подгриване.
- m. Индикатор за програмата „EXPRESS“.
- n. Индикатор за режима за приготвяне.
- o. Индикатор за изключване на звуковите сигнали.
- p. Индикатор за стойността на температурата.

**I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА**


Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали.

 *Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели и табелката със серийния номер на izdelieto на корпуса му! Липсата на серийен номер върху izdelieto автоматично ви лишава от правото на гаранционна обслужване.*

*След транспортиране или съхраняване при ниски температура трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.*

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Изсушете добре. При първата употреба може да се появи миризма, което не е резултат от неправилната работа на уреда. В такъв случай почистете прибора.

*Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа-в случай на случайно стартиране на програми за готвене това ще доведе до критичната прегряване на устройствата или увреждане на антипригарното покритие. Преди горещото продукти, изсипете малко олио или слънчогледово олио в една купа.*

 **ВНИМАНИЕ!** *ЗАБРАНЯВА СЕ* повиши устройство с излъчен с чаша дръжката.

**II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ**

**Настройка на часовника**

Включете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и задръжте бутона „Hour/+“ или „Min/–“. Индикаторът за текущото време на дисплея започва да мига. За задаване на стойността на часовете натискайте бутона „Hour/+“, на минутите – бутона „Min/–“. Увеличаването на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте съответния бутон. След края на задаването на текущото време в продължение на 5 секунди не натискайте бутоните на панела. Настройките ще се запазят автоматично.


**Изключване на звуковите сигнали**

За изключване на звуковите сигнали натиснете и задръжте бутона „Menu“ в който и да е режим. На дисплея светва индикаторът за изключване на звуковите сигнали. За включване на звуковите сигнали повторно натиснете и задръжте бутона „Menu“.

**Настройка на времето за приготвяне**

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-M4510E дава възможност за самостоятелно задаване на времето на приготвяне за всяка програма, освен „EXPRESS“. Стълката за регулиране и възможният диапазон на задаваното време зависят от избраната програма за приготвяне.

След избора на автоматична програма и натискането на бутона „Menu“, използвайте бутона „Hour/+“, за да зададете стойността на часовете, и бутона „Min/–“ – за задаване на стойността на минутите. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност на параметъра, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.

 *При някои автоматични програми отчитането на зададеното време за приготвяне започва едва след като уредът достигне зададената работна температура. Например, ако се налее студена вода и се зададе в програмата „STEAM“ време за приготвяне 5 минути, стартирането на програмата и обратното отчитане на зададеното време за приготвяне ще започнат едва след като водата закипи и в чашата се образува достатъчно пълтна пара. В програмата „PASTA“ отчитането на зададеното време за приготвяне ще започне след като водата закипи и бъде повторно натиснат бутонът „Start“.*

**Отлагане на старта на програмата**

Функцията „Отлагане на старта“ дава възможност за задаване на времето, когато ястието трябва да бъде готово (като се счита времето на работа на програмата). Максималното време за отлагане на старта е 24 часа. Времето за отлагане на старта по подразбиране е времето на работа на програмата, и времето, необходимо на уреда за достигане на работните параметри (ако това е предвидено от фабричните настройки на програмата). Стълката за регулиране на времето за отлагане на старта е 1 минута.

За промяна на времето за отлагане на старта, след потвърждаването на избора на автоматична програма натиснете бутона „Time delay“. За увеличаване на стойността на часовете натискайте бутона „Hour/+“. За промяна на стойността на

минутите – бутона „Min/–“. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност на параметъра, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задържете съответния бутон.

**i** По време на работа на функцията „Отлагане на старта“ на дисплея се изобразява стойността на текущото време. За да видите времето за готовност на ястието, натиснете и задържете бутона „Time delay“. Функцията за отлагане на старта е достъпна във всички автоматични програми за приготвяне, с изключение на програмите „FRY“, „PASTA“ и „EXPRESS“.

Не се препоръчва използването на функцията „Отлагане на старта“, ако в състава на ястието се използват бързо-развалящи се продукти (яйца, прясно мляко, месо, сирене и т.н.).

### Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично подгриване)

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 12 часа. При действащо автоматично подгриване свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се изобразяват индикаторът „Подгриване“ и прякото отчитане на времето за работа в дадения режим.

При необходимост автоматичното подгриване може да бъде изключено с натискане и задържане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“.

### Предварително изключване на автоматичното подгриване

Не винаги е желателно да се включва автоматично подгриване след края на програмата за приготвяне. С оглед на това, в уреда REDMOND RMC-M4510E е предвидена възможност за предварително изключване на тази функция по време на работа на функцията „Отлагане на старта“ или на основната програма за приготвяне. За целта по време на работа на програмата натиснете бутона „Start“. За да включите отново автоматичното подгриване, повторно натиснете бутона „Start“.

**i** Функцията за автоматично подгриване е недостъпна при използване на програмите „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ и при задаване на температура на приготвяне под 80°C в програмата „MULTICOOK“.

### Затопляне на ястия

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND RMC-M4510E може да се използва за затопляне на студени ястия. За целта:

1. Преместете продуктите в чашата и я сложете в корпуса на уреда.
2. Затворете капака, включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и задържете за няколко секунди бутона „Cancel/Reheat“. На дисплея и бутона ще светнат съответните индикатори. Таймерът започва пряко отчитане на времето за затопляне.

Уредът затопля ястието до температура 70-75°C и го поддържа в топло състояние в продължение на 12 часа. При необходимост затоплянето може да бъде спряно с натискане и задържане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“, докато не изгаснат съответните индикатори.



Благодарение на функциите за автоматично подгриване и затопляне, уредът може да запазва продукта в затоплено състояние до 12 часа, но не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от два-три часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

### Функция „MASTERCHIEF LITE“

Открийте за себе си още повече възможности за кулинарно творчество с новата функция „MASTERCHIEF LITE“! Докато програмата „MULTICOOK“ дава възможност за задаване на параметри за работа на програмата преди стартирането ѝ, използвайки функцията „MASTERCHIEF LITE“ ще можете да промените настройките направо в процеса на приготвяне.

Винаги можете да настроите работата на която и да е от програмите така, че тя да отговаря точно на вашите желания. Супата изкипява? Млечната каша изтича? Зеленчуците на пара се готвят прекалено дълго? Променете температурата или времето на приготвяне, без да прекъсвате работата на програмата, все едно че готвите на котлон или във фурна.



Може да използвате функцията „MASTERCHIEF LITE“ само по време на приготвянето. При използване на програмата „EXPRESS“, при работа на функцията „Отлагане на старта“ и при изчакване на достигането на работните параметри функцията „MASTERCHIEF LITE“ е недостъпна.

При използване на функцията „MASTERCHIEF LITE“ е възможна промяна на температурата в диапазона от 35 до 170°C със стъпка на регулиране 1°C. Възможният диапазон на времето на приготвяне зависи от избраната програма. Стъпка на регулиране - 1 минута.



Функцията „MASTERCHIEF LITE“ може да се окаже особено полезна, ако готвите ястия по сложни рецепти, които изискват комбинация от различни програми на приготвяне (например, при приготвяне на сърми, бьоф Строганов, супи и тестени изделия по различни рецепти, конфитур и т.н.).

### За да измените температурата за приготвяне:

1. По време на изпълнението на програмата за приготвяне натиснете бутона „Menu“. Индикаторът за стойността на температурата на дисплея започва да мига.
2. Задайте желаната температура. За увеличаване натиснете бутона „Hour/+“, за намаляне - бутона „Min/–“. За бърза промяна натиснете и задържете съответния бутон. След достигането на максималната (минималната) стойност, задаването продължава от началото на диапазона.
3. Не натискайте бутона на панела за управление в продължение на 5 секунди. Промените се запазват автоматично.



За защита от прегряване, при задаване на температура за приготвяне повече от 130°C, максималното време за работа на програмата се ограничават до два часа (с изключение на програмата „BAKE“). При използване на автоматичната програма „YOGURT“, функцията за промяна на температурата за приготвяне е недостъпна.

### За да измените времето за приготвяне:

1. По време на изпълнението на програмата за приготвяне натиснете два пъти бутона „Menu“. Индикаторът за стойността на времето на дисплея започва да мига.
2. Задайте желаното време за приготвяне. За увеличаване на стойността със стъпка от 1 час натиснете бутона „Hour/+“, със стъпка от 1 минута - бутона „Min/–“. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задържете съответния бутон.
3. Не натискайте бутона на панела за управление в продължение на 5 секунди. Промените се запазват автоматично.



Ако бъде зададено значение на времето на приготвяне 00:00, изпълнението на програмата спира.

### Общи процедури при използване на автоматичните 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 прегряване и повреда на уреда. По същата причина е ЗАБРАНЕНО да се използват за варене на вода на програмата „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

1. Подгответе (претеглете) необходимите съставки.
2. Подредете съставките в чашата на уреда в съответствие с програмата за приготвяне и я поставете в корпуса на уреда. Следете всички съставки, включително течността, да се намират по-ниско от максималната отметка от вътрешната страна на чашата. Уверете се, че чашата е поставена без наклон и се допира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.



**ВНИМАНИЕ!** Ако се готви при висока температура с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставяйте капака на устройството на открито.

4. За изход от режима на готовност натиснете бутона „Menu“. Изберете необходимата програма за приготвяне с помощта на бутоните „Hour/+“ и „Min/–“ (на дисплея мига индикаторът на програмата). Потвърдете избора на програмата с повторно натискане на бутона „Menu“.



В програмата „MULTICOOK“, след потвърждаване на избора на програма, можете да зададете желаната температура за приготвяне. За увеличаване на стойността, зададена по подразбиране, използвайте бутона „Hour/+“, за намаляване - бутона „Min/–“. За завършване на настройката на температурата натиснете бутона „Menu“.

5. За промяна на времето на приготвяне, зададено по подразбиране, използвайте бутоните „Hour/+“ и „Min/–“.

6. При необходимост задайте време за отпагане на старта.

**i** Функцията „Отпагане на старта“ е недостъпна при използване на програмите „FRY“, „PASTA“ и „EXPRESS“.

7. За стартиране на програмата за приготвяне натиснете бутон „Start“. Светват индикаторите на бутоните „Start“ и „Cancel/Reheat“. Обратното отчитане на времето за приготвяне, в зависимост от избраната програма на приготвяне, започва веднага след натискането на бутон „Start“ или след достигане на необходимата температура в чашата.

**i** При необходимост може предварително да се изключи функцията за автоматично поддържане чрез натискане на бутон „Start“. Индикаторът за бутон „Cancel/Reheat“ изгасва. Повторното натискане на бутон „Start“ включва отново тази функция. Функцията за автоматично поддържане не може да се използва при програмите „YOGURT“ и „EXPRESS“.

8. Краят на програмата за приготвяне се известява със звуков сигнал, а на дисплея се появява надписът „End“. По-натък, в зависимост от избраната програма или текущите настройки, уредът минава в режим за автоматично поддържане (свети индикаторът за бутон „Cancel/Reheat“, а на дисплея се появява надпис „Keep Warm“) или в режим на готовност.

9. За да отмените въведена програма, да прекъснете процеса на приготвяне или автоматичното поддържане, натиснете и задръжте в продължение на няколко секунди бутон „Cancel/Reheat“.



За получаване на качествен резултат се препоръчва да се използват рецептите за приготвяне на ястия от приложената към уреда REDMOND RMC-M4510E кулинарна книга, разработена специално за този модел. Можете да намерите подходящи рецепти и на сайта [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Ако, според вас, не сте успели да постигнете желания резултат с обикновените автоматични програми, използвайте универсалната програма „MULTICOOK“, която разкрива огромни възможности за кулинарни експерименти.

### Програма „MULTICOOK“

Тази програма е предназначена за приготвяне на ястия по зададени от потребителя параметри на температурата и времето за приготвяне. Благодарение на програмата „MULTICOOK“, многофункционалният уред за бавно готвене - REDMOND RMC-M4510E може да замени много кухненски уреди и дава възможност за приготвяне на ястия практически по всяка заинтересувала ви рецепта, намерена в стара кулинарна книга или взета от Интернет.

**i** Ако температурата за приготвяне на ястието не превишава 80°C, функцията за автоматично поддържане ще бъде изключена без възможност да бъде включена ръчно.

Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „MULTICOOK“ е 30 минути, температурата на приготвяне – 100°C. Диапазонът на ръчно задаване на температурата в програмата е 35-170°C със стъпка на регулиране 5°C. Диапазонът за ръчно задаване на времето – от 2 минути до 15 часа със стъпка 1 минута.

**i** **ВНИМАНИЕ!** От гледна точка на безопасността при зададена температура над 130°C времето за приготвяне не трябва да бъде повече от два часа.



В програмата „MULTICOOK“ могат да бъдат приготвени множество различни ястия. Възползвайте се от приложената кулинарна книга с рецепти от нашите професионални готвачи или от специалната таблица за препоръчителните температури за приготвяне на различни ястия и продукти. Можете да намерите необходимите рецепти и на сайта [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

### Програма „PILAF“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни видове пиларф. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 35 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

### Програма „STEAM“

Предназначена е за приготвяне на пара на месо, птици, риба, зеленчуци и ястия от няколко компонента. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

За приготвяне в тази програма използвайте специалния контейнер (включен е в комплекта).

1. Налейте в чашата 400-800 мл вода. Сложете в чашата контейнера за готвене на пара.

2. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете равномерно в контейнера и поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се допира плътно до нагревателния елемент.

3. Следвайте указанията в точки 3-8 от общите процедури при използване на автоматични програми.

**i** След кипването на водата и достигането на достатъчна пълнота на парата в чашата, уредът ще подаде звуков сигнал. Започва обратното отчитане на времето за изпълнение на програмата за приготвяне.

Ако не използвате автоматичните настройки за времето в тази програма, вижте таблица „Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара“.

### Програма „SOUP“

Предназначена е за приготвяне на бульони, застроени, зеленчукови и студени супи от месо, риба, птици или зеленчуци.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 8 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

**i** Преди достигането на работните параметри, уредът ще подаде звуков сигнал.

### Програма „PASTA“

Програмата предвижда кипване на водата, поставяне на съставките и по-нататъшното им приготвяне. При кипването на водата се чува звуков сигнал, който оповестява необходимостта от поставянето на продуктите. Обратното отчитане на времето за приготвяне започва след повторното натискане на бутон „Start“.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функциите „Отпагане на старта“ и „Автоматично поддържане“ са недостъпни в тази програма.



При приготвянето на някои продукти (например макарони, пелмени и др.) се образува пяна. За да се предотврати протичането ѝ извън чашата, може да отворите капака няколко минути след изсипването на продуктите във връщатата вода.

### Програма „PORRIDGE“

Предназначена е за приготвяне на каша с използване на нискомаслено пастюризирано мляко.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 25 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час и 30 минути със стъпка на регулиране от 1 минута.

За да се избегне изкипяването на млякото и да се получи необходимия резултат се препоръчва да се извършат следните действия, преди да започне приготвянето:

- внимателно да се измиват всички зърнени храни (ориз, елда, просо и т. н.), докато водата не стане прозрачна;
- преди приготвяне да се смазва чашата на уреда с масло;
- строго да се спазват препоръките на съставките съгласно препоръките в книгата с рецепти (количеството на съставките да се намалява и увеличава строго пропорционално);
- при използване на пълномаслено мляко то да се разрежда с вода в пропорция 1:1.

**i** Свойствата на млякото и зърнените храни може да се различават в зависимост от производителя и мястото на производство, което понякога се отразява на резултатите от приготвянето.

Ако не е постигнат желаният резултат в програмата „PORRIDGE“, използвайте универсалната програма „MULTICOOK“. Оптималната температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Количеството на съставките и времето за приготвяне са според рецептата.

### Програма „STEAM“

Предназначена е за приготвяне на гулаш, печено и рагу. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.



### Програма „BAKE“

Предназначена е за приготвяне на кексове, печени ястия и пити от тесто с мая. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 50 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.



*Товарността на паницирлана можете да проверите, като го боднете с дървена пръчица (келчка за зъби). Ако след като я извадите, по нея няма полепнала тесто - паницирланът е готов.*

При приготвяне на печива се препоръчва да се изключва функцията за автоматично подгриване на ястията. Извадете готовия продукт от уреда веднага след приготвянето му, за да не стане влажен. Ако това е невъзможно, можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгриване.

### Програма „FRY“

Програмата е предназначена за пържене на месо, птици, риба и ястия от няколко компонента. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 15 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.



*При достигане на зададената температура за приготвяне уредът издава звук сигнал.*

За да се избегне загаряне на съставките, препоръчваме да се спазват инструкциите от книгата с рецепти и периодично да се разбърква съдържанието на чашата. Преди да използвате отново програмата „FRY“, оставете уреда да изстинее. Препоръчва се продуктите да се пържат при отворен капак - така ще се получи хрупкава коричка.

### Програма „YOGURT“

Предназначена е за приготвяне на йогурт в домашни условия и за втасване на тесто. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 30 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 30 минути. Когато слагате съставките, внимавайте те да не заемат повече от половината от полезния обем на чашата. Функцията за автоматично подгриване е недостъпна в тази програма.



*За приготвяне на различните видове йогурт можете да използвате специалния комплект бурканчета за йогурт REDMOND RAM-G1 (закупват се отделно).*

### Програма „BREAD“

Програмата се препоръчва за печене на различни видове хляб от пшеничено брашно и с добавяне на ръжено брашно. Програмата предвижда пълен цикъл за приготвяне, от втасването на тестото до изпичането. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 6 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Максималното време за работа на функцията „Автоматично подгриване“ за тази програма е ограничено на три часа. Не се препоръчва използването на функцията „Отлагане на старта“, тъй като това може да повлияе на качеството на печене. Трябва да имате предвид, че по време на първия час на работа на програмата тестото втасва, а след това следва непосредственото печене. Преди да използвате брашното ви препоръчваме да го просетете за насищане с кислород и отстраняване на примесите. За да се съхрати времето и да се опрости приготвянето се препоръчва използването на готови смеси за приготвяне на хляб.



*Когато слагате съставките, внимавайте те да не заемат повече от половината от полезния обем на чашата.*

*При задаване на време на приготвяне по-малко от 1 час, след натискане на бутона „Start“ започва процесът на печене. За да се изпече хляб правилно, трябва да се обърне при прозвучаването на звук сигнал.*

**ВНИМАНИЕ!** Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате готовия хляб от уреда.

*Не отваряйте капачката на уреда при етапа на втасване на тестото! От това зависи качеството на продукта, който печете.*

### Програма „SLOW COOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на яхния, джолан и на пастьоризирано мляко. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.

### Програма „EXPRESS“

Програмата е предназначена за бързо приготвяне на ориз и ронливи каши с вода. Програмата предвижда автоматично изключване след пълното кипване на водата. В тази програма е невъзможно ръчно задаване на времето за приготвяне и са недостъпни функциите „Отлагане на старта“ и „Автоматично подгриване“.

За стартиране на програмата на приготвяне в режим на готовност натиснете бутона „Start“. Светлата индикаторът за режима на приготвяне и фоновото осветление на бутона „Start“. Започва изпълнението на зададената програма.



*Ако при използването на автоматичните програми не е постигнат желаният резултат, направете справка в раздела „Съвети за приготвяне“, където можете да намерите отговори на най-често задаваните въпроси и да получите необходимите препоръки.*

## III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на ястия с дълбоко пържене
- Приготвяне на извара, сирене
- Приготвяне на детска храна
- Стерилизация на домакински съдове
- Пастьоризация на течни продукти

BGR

## IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

### Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на уреда, както и за отстраняване на мизрамите на храна от уреда, след приготвянето ви препоръчваме да обработите в него в продължение на 15 минути половинка лимон в програмата „STEAM“.
- Не оставяйте за повече от 24 часа чашата с приготвена храна в затворения уред или когато е напълнена с вода. Чашата с готовото ястие може да се пази в хладилника и при необходимост да се стопли храната в уреда, като се използва функцията за затопляне.
- Ако приборът не се използва продължително време, задължително го изключете от електрическата мрежа. Работната камера, в това число нагревателният диск, вътрешният капак и капачанът за изпускане на пара трябва да бъдат чисти и сухи.
- Преди да пристъпите към почистване на izdelieto, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстигнало. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.
- **ЗАБРАНЯВА СЕ използването при почистване на уреда на груби кърпи или зъби и на абразивни паста. Недопустимо е също така използването на каквито и да било агресивни или други вещества, които не се препоръчват за използване с предмети, влизащи в контакт с храна.**



**ЗАБРАНЕНО Е потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!**

- Бъдете внимателни при почистване на гумените детайли на многофункционалния уред за бавно готвене: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.
- Корпусът на izdelieto може да се почиства, когато се замърси. Чашата, вътрешният алуминиев капак и подвижният клапан за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на прибора. Образуващият се в процеса на приготвяне на храната в уреда кондензат трябва да се отстранява след всяко използване на устройството. Вътрешните повърхности на работната камера трябва да се почистват по необходимост.

### Почистване на корпуса

Почиствайте корпуса на izdelieto с мека влажна салфетка или гъба. Може да се използва и деликатен почистващ препарат. За да се избегнат възможните петна от вода върху корпуса се препоръчва да се избърсва повърхността му до сухо.

### Почистване на чашата

Чашата може да се чисти както ръчно, с помощта на мека гъба и средство за миене на съдове, така и в съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на производителя ѝ).

При силно замърсяване напълнете чашата с топла вода и я оставете да се накисне за известно време, след което я почистете. Преди да сложите чашата в корпуса на уреда, задължително изтрийте до сухо външната повърхност на чашата.

При редовно използване на чашата е възможна пълна или частична промяна на цвета на вътрешното ѝ незалепащо покритие. Само по себе си това не е признак за дефект на чашата.

### Почистване на вътрешния алуминиев капак

1. Отворете капака на уреда.
2. Натиснете едновременно към центъра двата пластмасови фиксатора в долната част от вътрешната страна на капака. Без да прилагате усилия, дръпнете вътрешния алуминиев капак към себе си и надолу, за да се отдели от основния капак.
3. Почистете повърхността на двата капака с мека влажна салфетка или гъба. При необходимост измийте сваления капак под водна струя, като използвате препарат за миене на съдове. В този случай не се разрешава използването на съдомиялна машина.
4. Изтрийте до сухо и двата капака.
5. Поставете алуминиевия капак в горните жлеbove. Напастете подвижния алуминиев капак с основния капак. С леко усилие натиснете фиксаторите до щракване.

### Почистване на подвижния клапан за изпускане на пара

Подвижният клапан за изпускане на пара е поставен в специално гнездо на горния капак на уреда и е съставен от вътрешен и външен корпус.

1. Внимателно издърпайте външния корпус за издатината във вдлъбнатината на капака нагоре и към себе си.
2. Натиснете пластмасовия фиксатор от долната страна на клапана и свалете вътрешния корпус.
3. При необходимост внимателно извадете гумичката на клапана. Измийте всички части на клапана.
4. Сглобяването става в обратен ред: поставете гумичката на мястото ѝ, напастете каналите на основната част на клапана със съответните издатини на вътрешния корпус и съединете корпусите до щракване. Поставете пълно клапана за изпускане на пара в гнездото на капака на уреда.

**STOP** **ВНИМАНИЕ!** За да се предотврати деформирането на гумата на клапана, не я усуквайте и не я дърпайте при сваляне, почистване и поставяне.

### Отстраняване на кондензата

В този модел кондензатът се събира в специална кухина на корпуса на уреда около чашата. След всяко използване на уреда отстранявайте останалия в кухината около чашата кондензат с помощта на кухненска салфетка.

### Почистване на работната камера

Ако се спазват строго указанията в това ръководство, възможността от попадане на течност, частици храна или замърсявания вътре в работната камера на уреда е минимална. Ако все пак се е получило по-съществено замърсяване, повърхността на работната камера трябва да се почисти, за да се избегне неправилната работа или повредата на уреда.

**STOP** Към почистване на работната камера на уреда може да се пристъпи едва след като той е бил изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал!

Страничните стени на работната камера, повърхността на нагревателния диск и корпусът на централния термодатчик (разположен в средата на нагревателния диск) може да се почистват с навлажнена (не мокра!) гъба или със салфетка. Ако използвате препарат за миене, трябва изцяло да премахнете остатъците от него, за да се изключи опасността от поява на нежелателна мириса при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстранете ги внимателно с пинцета, като внимавайте да не натискате корпуса на датчика. При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използва навлажнена гъба със средна твърдост или синтетична четка.

**i** При редовно експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак на неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.

## V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

### Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В дадената по-долу таблица са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в многофункционалните уреди за бавно готвене, разгледани са възможните причини и начините за отстраняване на проблема.

### ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ Е СГОТВИЛО НАПЪЛНО

Възможни причини за проблема	Начини за решаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или не сте го затворили пълно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	По време на приготвянето не отворяйте капака на уреда без необходимост. Затворяйте капака до щракване. Уверете се, че нищо не възпрепятства пълното затваряне на капака на прибора и че уплътнителната гума на вътрешния капак не е деформирана.
Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	Чашата трябва да бъде сложена равно в корпуса на прибора, като дъното ѝ пълно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси.
Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подхождат за приготвяне по избория от вас начин или сте избрали грешна програма за приготвяне. Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите. Невъарно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили вярно). Изборият от вас вариант на рецептата не е подходящ за приготвяне в този многофункционален уред за бавно готвене.	Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите. Подоборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта.
При готвене на пара: в чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчно пълнота на парата.	Наливайте в чашата вода задължително в препоръчания в рецептата обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне.
При пържене:	При обикновено пържене е достатъчно олиото да покрива дъното на чашата на тънък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта.
Прекалено много влага в чашата.	Не затваряйте капака на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително разсъобразете приязнозамразените продукти и измийте водата от тях.
При варене: изкипяване на бульона при варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.п. Следвайте препоръките в избраната от вас рецепта.

При печене (тестото не се е изпекло):	В процеса на втасване тестото се е залепило за вътрешния капак и е запушило клапана за изпускане на пара.	Слагайте в чашата по-малко тесто.
	Сложете сте твърде много тесто в чашата.	Извадете печивото от чашата, обърнете го и отново го сложете в нея, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата.

**ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ**

Сгрешили сте при избора на вида продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на съставките	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея.
След приготвянето готовото ястие е стояло твърде дълго на автоматично подгриване.	Продължителното използване на функцията за автоматично подгриване е нежелателно. Ако във вашия модел многофункционален уред е предвидено предварително изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност.

**ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА**

При варене на млечна каша млякото изкипява.	Качеството и свойството на млякото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2,5%. При необходимост млякото може да бъде разредено с питейна вода.
Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измити и т.н.). Не са спазени пропорциите на съставките или е избран неправилно видът на продукта.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените храни, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода.

**ЯСТИЕТО ЗАГАРЯ**

Чашата е била лошо почистена след предишното приготвяне на храна. Незалепващото покритие на чашата е повредено.	Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалепващото покритие не е повредено.
Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.
При пържене: забравили сте да налеете олио в чашата, не сте бържали или късно сте обърщали приготвяните продукти.	При обикновено пържене налейте в чашата малко олио – толкова, че да покрие дъното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се разбъркват или обърщат на определено време.
При задушаване: в чашата няма достатъчно влага.	Добавете в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост.
При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са спазени пропорциите на съставките).	Спазвайте правилното съотношение между течните и твърдите съставки.

При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето.	Преди поставяне на тестото намажете дъното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!).
--	--

**ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ**

Твърде често сте разбърквали продукта в чашата.	При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следвайте указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.

**ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО**

Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и т.н.)	Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Държали сте повече от необходимото готовото печиво в затворения уред.	Старайте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгриване.

**ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО**

Яйцата със захарта не са били разбити добре.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея.
Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакпулвера.	
Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото.	
Допуснати са грешки при поставянето на съставките.	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда.	

**i** При редица модели на многофункционалните уреди за бавно готвене на REDMOND в програмите „STEAM“ и „SOUP“, при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от преvarяване. В този случай програмата за приготвяне спира и уредът преминава в режим на автоматично подгриване.

**Обща таблица на режимите на приготвяне (фабрични настройки)**

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне/стъпка на регулиране	Настройка на работните параметри	Отлагане на старта, час	Автоматично подгриване, час
MULTICOOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температурата и времето на приготвяне	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Ако температурата е над 130 °C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне/стъпка на регулиране	Настройки на работните параметри	Опагане на старта, час	Автоматично подгряване, час
PILAF	Приготвяне на различни видове пиларф	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
STEAM	Препоръчва се за готвене на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия.	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
SOUP	Приготвяне на различни първи ястия (борш, разсолник и т.н.)	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Препоръчва се за варене на макарони, приготвяне на тестени изделия по различни рецепти.	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
PORRIDGE	Приготвяне на млечни каши	00:25	5 мин – 1.5 ч / 1 мин	✓	✓	✓
STEW	Задушаване на зеленчуци, месо, риба	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
BAKE	Печене на кексове, пандишпани, запечени ястия, различни видове пити от тесто с мая и бутер тесто	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	✓		✓
FRY	Пържене на зеленчуци, месо, птици	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
YOGURT	Приготвяне на различни видове йогурт	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	✓		
BREAD	Печене на хляб	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓
SLOW COOK	Задушаване на зеленчуци, месо, риба	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓
EXPRESS	Бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърнени храни					

Програмата предвижда автоматично изключване след пълното кипване на водата

**i** Дадена е средната работна температура на нагрявателния елемент.

**Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара**

Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество вода, мл	Време за приготвяне, мин
Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	800	30/40

Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество вода, мл	Време за приготвяне, мин
Филе от овнешко (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	800	40
Филе от пиле (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	800	20
Топчета от месо / кюфтета	500	800	25/40
Риба (филе)	300	800	15
Скарриди за салата, почистени, варени - замразени	300	800	5
Пелмени	5 бр.	800	25/30
Картофи (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	800	20
Моркови (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	800	35
Цвекло (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	1500	90
Зеленчуци (замразени)	500	800	5
Яйца	5 бр.	800	10

**i** Имайте предвид, че това са общи препоръки. Посоченото в таблицата време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.

**Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“**

Работна температура	Препоръки за използване
35°C	Втасване на тесто, приготвяне на оцет
40°C	Приготвяне на кисело мляко
45°C	Заквасване
50°C	Ферментация
55°C	Приготвяне на фондан
60°C	Приготвяне на зелен чай, детски храни
65°C	Варене на месо във вакуумна опаковка
70°C	Приготвяне на пуш
75°C	Пастъризация, приготвяне на бял чай
80°C	Приготвяне на пуш (греяно вино)
85°C	Приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне
90°C	Приготвяне на червен чай
95°C	Приготвяне на млечни каши
100°C	Приготовление на целувки или сладко
105°C	Приготвяне на пача

Работна температура	Препоръки за използване
110°C	Стерилизация
115°C	Приготвяне на захарен сироп
120°C	Приготвяне на бут
125°C	Приготвяне на задушено месо
130°C	Приготвяне на запечени ястия
135°C	Пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
140°C	Опушване
145°C	Печене на зеленчуци и риба във фолио
150°C	Печене на месо във фолио
155°C	Печене на изделия от тесто с мая
160°C	Печене на птици
165°C	Печене на стевове
170°C	Приготвяне на пържени картофи, пилешки хапки

**i** Вижте също приложената книга с рецепти.

## VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

(закупуват се отделно)

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M4510E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com), както и в магазините на официалните дилъри.

### RAM-FB1 – кошница за дълбоко пържене

Използва се за приготвяне на различни продукти в силно загрято или кипящо олио (дълбоко пържене). Подходяща е за всякакви чашки с обем от 3 литра. Изработена е от неръждаема стомана, има подвижна дръжка и скоба за фиксиране на чашата за изливане на излишното масло след края на приготвянето. Възможно е да се използва с многофункционални уреди за готвене и от други марки. Може да се мие в съдомиялна машина.

### RAM-G1 – комплект бурканчета за йогурт с маркери на капачките (4 бр.)

Предназначен е за приготвяне на различни видове йогурт. Бурканчетата имат маркери с датата, което позволява да се контролира срокът на годност. Възможно е да се използва с многофункционални уреди за готвене и от други марки.

### RB-A500 (A501, A503) – чаша с незалепащо покритие

Обем – 5 литра.

### RB-C500 – чаша с незалепащо керамично покритие

Обем – 5 литра.

### RB-C505 – чаша с незалепащо керамично покритие Ceralon® (Швейцария)

Обем – 5 литра.

### RB-S500 – чаша от неръждаема стомана

Обем – 5 литра.

## VII. ВЪЗМОЖНИ НЕИЗПРАВНОСТИ И НАЧИНИ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕТО ИМ

Неизправност	Възможни причини	Начини за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управлението или на нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете уреда в електрическата мрежа.
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към уреда и(или) 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.
Ястието се готви твърде дълго.	Няма ток в мрежата.	Проверете има ли ток в мрежата. Ако няма, обърнете се към вашия доставчик на електрическа енергия.
	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (нивото 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, повъзметете на доставчика на електрически ток.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна).	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
По време на приготвянето изпод капака на уреда излиза пара.	Награвателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	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 (бокал, зърна, късчета храна). Ако има такива, отстранете ги. Винаги затваряйте капака на уреда до щракване.
Уплътнителната гума на вътрешния капак на уреда е много замърсена, деформирана или повредена.	Уплътнителната гума на вътрешния капак на уреда е много замърсена, деформирана или повредена.	Проверете състоянието на уплътнителната гума върху вътрешния капак на уреда. Може би тя трябва да бъде сменена.

**i** В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизирания сервизен център.



### Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)


Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

BGR

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят 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 пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият 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 korištenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte upute za uporabu i zadržite ga kao podsjetnik. Pravilna uporaba višenamjenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

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.

## SIGURNOSNE MJERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem sigurnosnih pravila i pravila uporabe 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 smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije uključivanja višenamjenskog uređaja na napajanje, provjerite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamjenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili tvorničku pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel namenjen za električnu energiju koju troši višenamjenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabela.
- Uključujte uređaj samo na utičnice koje imaju uzemljenje, – to je obvezatan zahtjev glede zaštite od strujnog udara. Kada koristite produžni kabal, uvjerite se da i on, također, ima uzemljenje.

STOP

*POZOR: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel mora biti pod hitno zamjenjen u servisnom centru.*

- Ne postavljajte uređaj na mekanu površinu, ne pokrivajte ga ručnikom ili krpom tijekom rada, jer to može dovesti do pregrijavanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korištenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tijela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

STOP

*Ne gurajte proizvode u reviju za utovar rukama ili stranim predmetima da bi se izbegle ozljede ili oštećenje uređaja. Koristite gurače koji su u kompletu.*

- Zabranjeno korištenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Prije čišćenja uređaja, uvjerite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštujujte pravila odeljka "Održavanje aparata".

STOP

*ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- 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.
- Zabranjeni su samostalni popravak višenamjenskog uređaja ili promjena njegovog dizajna. Održavanje i popravak moraju biti izvedeni od strane ovlaštenog servisera. Pogrešno korištenje višenamjenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP

*PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako je isti neispravan.*

HRV

**Tehničke karakteristike**

Model .....	RMC-M4510E
Snaga .....	860-1000 W
Napon .....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude .....	5 l
Premaz posude .....	protiv zagorijevanja Daikin®
Display .....	LED
Ventili za paru .....	na skidanje
Unutarnji poklopac .....	na skidanje
Overall dimensions .....	242 × 283 × 271 mm
Net weight .....	3,55 kg

**Programi**

- |                            |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1. MULTICOOK ()            | 8. BAKE (PEČENJE)                    |
| 2. PILAF (PILAV)           | 9. FRY (PRŽENJE)                     |
| 3. STEAM (NA PARI)         | 10. YOGURT (JOGURT)                  |
| 4. SOUP (JUHA)             | 11. BREAD (KRUH)                     |
| 5. PASTA ()                | 12. SLOW COOK (LAGANA PRIPREMA JELA) |
| 6. PORRIDGE (MLUEČNA KAŠA) | 13. EXPRESS ()                       |
| 7. STEW (PIRIJANJE)        |                                      |

**Funkcije**

"MASTERCHIEF LITE" (podešavanje vremena i temperature pripreme jela tijekom funkcioniranja programa).....ima  
 Održavanje temperature gotovih jela (automatsko podgrijavanje).....do 12 sati  
 Prethodno isključenje automatskog grijanja.....ima  
 Podgrijavanje jela.....do 12 sati  
 Odgoda starta .....do 24 sata  
 Isključenje zvučnih signala .....ima

**Kompletiranje**

Višenamjenski kuhinjski aparat .....	1 kom.
Posuda RB-C502 .....	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari .....	1 kom.
Kutlača .....	1 kom.
Ravna žlica .....	1 kom.
Mjerna čaša .....	1 kom.
Hvataljka za posudu .....	1 kom.
Knjiga „100 recepata“ .....	1 kom.
Držać za kutlaču/žlicu .....	1 kom.
Uputa za upotrebu .....	1 kom.
Servisna knjižica .....	1 kom.
Gajtan za elektro napajanje.....	1 kom.

Proizvođač ima pravo da izvrši izmjene u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

**Izvedba višenamjenskog aparata A1**

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Poklopac aparata               | 7. Ploča za upravljanje displayom |
| 2. Brtveni prsten                 | 8. Kućište                        |
| 3. Unutarnji poklopac na skidanje | 9. Ručica za prenošenje           |
| 4. Otvor za izlaz pare            | 10. Ventil za paru na skidanje    |
| 5. Posuda                         | 11. Ravna žlica                   |
| 6. Tipka za otvaranje poklopca    | 12. Kutlača                       |

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 13. Posuda za pripremu jela na pari | 16. Hvataljka za posudu      |
| 14. Držać za kutlaču/žlicu          | 17. Gajtan elektro napajanja |
| 15. Mjerna čaša                     |                              |

**Upravljačka ploča A2**

1. Tipka „Cancel/Reheat“ („Poništavanje/Grijanje“) – uključuje/isključuje funkcije podgrijavanja, prekid rada programa pripreme jela. Poništavanje korisničkih podešenosti.
2. Tipka „Time Delay“ („Odgoda“) – uključivanje režima podešavanja odgode starta.
3. Tipka „Menu“ („Meni“) – potvrđuje izbor automatskog programa pripreme jela.
4. Display.
5. Tipka „Min/-“ („Min/-“) – izbor automatskog programa pripremanja jela, smanjenje temperature, izbor minuta.
6. Tipka „Hour/+“ („Sat/+“) – izbor automatskog programa pripremanja jela, povećanje temperature, izbor vremena.
7. Tipka „Start“ („Start“) – uključivanje zadanog režima pripreme jela.

**Izvedba displaya A2**

- a. Indikatori automatskih programa.
- b. Indikator režima odgode starta.
- c. Indikator režima pripreme jela.
- d. Indikator vrijednosti vremena.
- e. Indikatori režima automatskog podgijavanja jela.
- f. Indikator programa „EXPRESS“.
- g. Indikator režima zagrijavanja jela.
- h. Indikator isključenja zvučnih signala.
- i. Indikator vrijednosti temperature.

**I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA**

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

**⚠ Obavezno ostavite na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava na jamstvo.**  
 Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba održati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Obrišite kućište proizvoda vlažnim ubrusom. Operite posudu toplom vodom sa deterdžentom. Dobro osušite. Prilikom prvog korištenja, može se pojaviti čudan miris, što ne znači da je proizvod pokvaren. U tom slučaju, izvršite čišćenje aparata.

Nemojte uključiti uređaj bez unutrašnjosti posude ili prazne posude-u slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to će uzrokovati kritično pregrijavanje uređaja ili oštećenje nepropusnog premaza. Prije prženja hrane, ulijte malo biljnog ili suncoke-tovog ulja u zdjelu.

**⚠ PAŽNJA!** Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjelom po ručici.

**II. UPOTREBA VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA**

**Podešavanje sata**

Uključite aparat u električnu mrežu. Pritisnite i držite tipku „Hour/+“ ili „Min/-“. Indikator tekućeg vremena na displayu počine treptati. Za podešavanje vrijednosti sati pritisnite tipku „Hour/+“, a za minute – tipku „Min/-“. Povećanje vrijednosti sati i minuta obavlja se neovisno, odn. samostalno za svako vrijeme. Kada se postigne maksimalna vrijednost, podešavanje će se nastaviti od početka opsega. Za brzu promjenu pritisnite i držite potrebnu tipku. Po završetku podešavanja tekućeg vremena tijekom 5 sekundi nemojte pritisniti tipke na ploči. Podešavanja će se automatski pohraniti.



### Isključenje zvučnih signala

Za isključenje zvučnih signala pritisnite i držite tipku „Menu“ u bilo kojem režimu. Na displayu će se upaliti indikator isključenosti zvučnih signala. Za uključivanje zvučnih signala ponovno pritisnite i držite pritisnutom tipku „Menu“.

### Podešavanje vremena pripreme

U višenamjenskom kuhinjskom aparatu REDMOND RMC-M4510E moguće je samostalno podešavanje vremena pripreme jela za svaki program ponaosob, s iznimkom programa „EXPRESS“. Korak promjene i mogućí opseg zadavanog vremena ovise od odabranog programa pripreme jela.

Poslije izbora automatskog programa i pritiska na tipku „Menu“ koristite tipku „Hour/+“, za podešavanje vrijednosti sati, i tipku „Min/-“ za podešavanje vrijednosti minuta. Promjene vrijednosti sati i minuta odvijaju se neovisno. Kada se dostigne maksimalna vrijednost parametra, podešavanje će se nastaviti iz početka opsega. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite potrebnu tipku.

**i** U nekim automatskim programima odbrojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje samo nakon što je aparat postigao zadanu radnu temperaturu. *Primjerice, ako se nalije hladna voda i u programu „STEAM“ se podesi vrijeme od 5 minuta, onda će odbrojavanje zadanog vremena pripreme jela početi tek nakon što voda proključa i kada se u posudi stvori dostatno gusta para. U programu „PASTA“ odbrojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon što voda proključa i nakon što se ponovno pritisne tipka „Start“.*

### Odgoda starta programa

Funkcija „Odgoda starta“ omogućava zadavanje vremena tijekom kojega jelo mora bitipri premlieno (uključujući i vrijeme rada programa). Maksimalno vrijeme odgode starta iznosi 24 sata. Podrazumijevano vrijeme starta čini vrijeme rada programa i vrijeme neophodno višenamjenskom aparatu za postizanje radnih parametara (ako je to predviđeno tvorničkim podešavanjima programa). Korak podešavanja vremena odgode starta je 1 minuta.

Za promjenu vremena odgode starta poslije potvrđivanja izbora automatskog programa pritisnite tipku „Time Delay“. Za povećanje vrijednosti sati pritisnite tipku „Hour/+“. Za promjenu vrijednosti minuta – tipku „Min/-“. Promjene vrijednosti sati i minuta nisu međusobno ovisne. Nakon postizanja maksimalne vrijednosti parametra podešavanje se nastavlja od početka opsega. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite pritisnutom tipku.

**i** Za vrijeme rada funkcije „Odgoda starta“ na displayu se prikazuje vrijednost tekućeg vremena. *Za povećanje vremena pripreme jela pritisnite i držite tipku „Time Delay“. Funkcija odgođenog starta dostupna je za sve pomoćne programe pripreme jela, s iznimkom programa „FRY“, „PASTA“ i „EXPRESS“. Ne preporučuje se koristiti funkciju „Odgoda starta“, ako recept sadrži lako kvartirjeve namirnice (jaja, svježe mlijeko, meso, sir i t.d.).*

### Održavanje temperature pripremljenog jela (automatsko podgrijavanje)

Ova se funkcija uključuje automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme jela i može održavati temperaturu pripremljenog jela u granicama od 70-75 °C tijekom 12 sati. Kada je automatsko podgrijavanje uključeno svijetli indikator tipke „Cancel/Reheat“, na displayu se prikazuje indikator „Podgrijavanje“ i izravno očitavanje vremena rada u danom režimu. Ako je neophodno, automatsko se podgrijavanje može isključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekunda tipku „Cancel/Reheat“.

### Prethodno isključenje automatskog podgrijavanja

Uključenje automatskog podgrijavanja, po završetku rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, kod višenamjenskog kuhinjskog aparata REDMOND RMC-M4510E predviđena je mogućnost pravovremeno isključenja ove funkcije za vrijeme rada funkcije „Odgoda starta“ ili osnovnog programa pripreme jela. Za to je potrebno, za vrijeme rada programa, pritisnuti tipku „Start“. Ako želite opet uključiti podgrijavanje, ponovno pritisnite tipku „Start“.

**i** Funkcija automatskog podgrijavanja nije dostupna kod rada programa „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ i kada je, u programu „MULTICOOK“, podešena temperatura pripreme jela niža od 80°C.

### Podgrijavanje jela

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E može se koristiti za podgrijavanje hladnih jela. Za to je potrebno:

1. Postaviti namirnice u posudu aparata i ubaciti je u kućište višenamjenskog kuhinjskog aparata.
2. Zatvoriti poklopac i uključiti aparat u električnu mrežu.
3. Pritisnite i nekoliko sekundi držite tipku „Cancel/Reheat“. Upaliti će se odgovarajući indikatori na displayu i tipki. Tajmer počinje izravno očitavanje vremena podgrijavanja.

Aparat će zagrijati jelo do 70-75 °C i održavati će ga u toplom stanju tijekom narednih 12 sati. Ako je potrebno, podgrijavanje se može zasutaviti, pritiskom i držanjem tijekom nekoliko sekundi taster „Cancel/Reheat“, a zapravo, dok se ne ugase odgovarajući indikatori.



Zahvaljujući funkcijama automatskog podgrijavanja i podgrijavanja, višenamjenski kuhinjski aparat može zadržati pripremljenu jela toplina do 12 sati, međutim mi vam ne preporučujemo ostavljati jelo u toplom stanju duže od dva-tri sata, pošto to može dovesti do promjene ukusa i kvalitete jela.

### Funkcija „MASTERCHIEF LITE“

Otvorite za sebe još više mogućnosti za Vaše kulinarsko umijeće s novom funkcijom „MASTERCHIEF LITE“! Pošto program „MULTICOOK“ omogućava zadavanje parametara rada programa prije njegovog startovanja, korištenjem funkcije „MASTERCHIEF LITE“, možete mijenjati, podešavati parametre u samom procesu pripreme jela.

Uvijek možete podesiti rad bilo kojeg programa tako da on odgovara upravo Vašim željama. Kipi vam juha? Kaša od mlijeka je pobjegla? Povrće se na pari priprema suviše dugo? Promijenite temperaturu ili vrijeme pripreme, bez prekidanja rada programa, kao kada pripremate jelo na ploči štednjaka ili u pećnici.



Možete koristiti funkciju „MASTERCHIEF LITE“ samo za vrijeme pripreme jela. Za vrijeme korištenja programa „EXPRESS“, funkcije „Odgoda starta“ i čekanje postizanja radnih parametara, funkcija „MASTERCHIEF LITE“ nije dostupna.

Promjena temperature kod korištenja funkcije „MASTERCHIEF LITE“ moguća je u granicama od 35 do 170 °C s korakom od 1 °C. Mogući opseg vremena pripreme ovisi od odabranog programa. Korak promjene iznosi 1 minuta.



Funkcija „MASTERCHIEF LITE“ može biti iznimno korisna ako pripremate jelo od složenih recepta, koji zahtijevaju kombinaciju različitih programa pripreme (primjerice, kod pripremanja same, govadne stroganoffi, juha i paste po različitim receptima, džema i t.d.).

### Za promjenu temperature tijekom pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela pritisnite tipku „Menu“. Indikator vrijednosti temperature na displayu počinje treptati.
2. Podesite željenu temperaturu. Za povećanje temperature pritisnite tipku „Hour/+“, a za smanjenje – tipku „Min/-“. Za brzu promjenu pritisnite i držite pritisnutom tipku. Nakon dostizanja maksimalne (minimalne) vrijednosti podešavanje se nastavlja od početka opsega.
3. Ne pritisajte tipke na upravljačkoj ploči tijekom 5 sekundi. Promjene će se automatski pohraniti.



Za zaštitu od pregrijavanja kod podešavanja temperature pripreme jela preko 130°C, maksimalno vrijeme rada programa ograničeno je na dva sata (izuzev programa „BAKE“). Kod korištenja automatskog programa „YOGURT“ funkcija promjene temperature pripreme jela nije dostupna.

### Za promjenu vremena pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela, dva puta pritisnite tipku „Menu“. Indikator vrijednosti temperature na displayu počinje treptati.
2. Podesite željenu vrijeme pripreme jela. Za povećanje vrijednosti s korakom od 1 sata pritisnite tipku „Hour/+“, s korakom od 1 minute – tipku „Min/-“. Promjene vrijednosti sati i minuta obavljaju se međusobno neovisno. Nakon postizanja maksimalne vrijednosti podešavanje se nastavlja od početka opsega. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite pritisnutom tipku.
3. Ne pritisajte tipke na upravljačkoj ploči tijekom 5 sekundi. Promjene će se automatski pohraniti.



Ako se postavi vijednost vremena pripreme jela 00:00, rad programa će se obavustiti.

### Opći redoslijed radnji kod korištenja 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 „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke.
2. Postavite sastojke u posudu višenamjenskog aparata u skladu s programom pripreme i ubacite posudu u kućište aparata. Obratite pažnju na to da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Provjerite da li je posuda postavljena bez ukošenja te da li dobro nalježe na grjini element.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata tako da klikne. Uključite aparat u električnu mrežu.



**PAŽNIA!** Ako kuhate na visokoj temperaturi pomoću velike količine biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.

4. Za izlazak iz režima čekanja pritisnite tipku „Menu“. Odaberite neophodan program pripreme jela uz pomoć tipki „Hour/+“ i „Min/-“ (odgovarajući indikator programa na displayu trepti). Potvrdite izbor programa ponovnim pritiskom na tipku „Menu“.



U programu „MULTICOOK“ postije potvrđivanja izbora programa možete podesiti željenu temperaturu pripreme jela. Za povećanje vrijednosti, koje je postavljeno tvornički, koristite tipku „Hour/+“, a za smanjenje – tipku „Min/-“. Za završetak podešavanja temperature pritisnite tipku „Menu“.

5. Za promjenu vremena pripreme, koje je postavljeno tvornički, koristite tipke „Hour/+“ i „Min/-“.
6. Ako je potrebno podesite vrijeme odgode starta programa.



Funkcija „Odgoda starta“ nedostupna je kod korištenja programa „FRY“, „PASTA“ i „EXPRESS“.

7. Za početak programa pripreme jela pritisnite tipku „Start“. Pale se indikator tipki „Start“ i „Cancel/Reheat“. Obrnuto očitavanje vremena pripreme, u ovisnosti od odabrane temperature pripreme jela, počinje odmah nakon pritiska na tipku „Start“ ili kada se u posudi dostigne odgovarajuća temperatura.



Ako je potrebno, funkcija automatskog podgrijavanja može se unaprijed isključiti, pritiskom na tipku „Start“. Ugasiti će se indikator tipke „Cancel/Reheat“. Ponovnim pritiskanjem tipke „Start“ ova se funkcija ponovno uključuje. Funkcija automatskog podgrijavanja nedostupna je kod korištenja programa „YOGURT“ i „EXPRESS“.

8. O završetku programa pripreme jela obavijestiti će vas zvučni signal, a na displayu će se pojaviti natpis „End“. Nadalje, u ovisnosti od odabranog programa ili tekućih podešenosti, uređaj prelazi u režim automatskog podgrijavanja (gori indikator tipke „Cancel/Reheat“ i natpis „Keep Warm“ na displayu) ili u režimu čekanja.
9. Za promjenu unesenog programa, prekid procesa pripreme jela ili automatskog podgrijavanja, pritisnite i nekoliko sekundi držite tipku „Cancel/Reheat“.



Za dobivanje kvalitetnog rezultata preporučujemo da koristite recepte za pripremu jela iz knjige receptata koja se prilaže uz višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E, koji su načinjeni specijalno za ovaj model uređaja. Odgovarajuće recepte, također, možete pronaći i na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Ako, po Vašem mišljenju, niste uspjeli postići željeni rezultat u pripremi jela u automatskim programima, koristite univerzalni program „MULTICOOK“, koji otvara ogromne mogućnosti za Vaše kulinarske pokuse.

### Program „MULTICOOK“

Ovaj je program namijenjen za pripremu jela na temelju parametara temperature i vremena, zadanim od strane korisnika. Zahvaljujući programu „MULTICOOK“ višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E može zamijeniti čitav niz kuhinjskih aparata i omogućava pripremu jela, praktički, po svakom receptu koji Vam se dopadne, a koji ste pronašli u staroj kuhinjskoj knjizi ili po receptu pronađenom na Internetu.



Ako temperatura pripreme jela nije veća od 80°C, funkcija automatskog podgrijavanja biti će isključena bez mogućnosti ručnog uključivanja.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu „MULTICOOK“ iznosi 30 minuta, temperatura pripreme jela je 100°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u programu iznosi od 35-170°C s korakom od 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 2 minute do 15 sati, s korakom od 1 minute.



**PAŽNIA!** U cilju sigurnosti kod podešavanja temperature preko 130°C, vrijeme će pripreme biti ograničeno na dva sata.



U programu „MULTICOOK“ moguće je pripremanje mnoštva različitih jela. Koristite specijalnu knjigu receptata uz ovaj program od naših profesionalnih kuhara, ili po specijalnoj tablici sa preporučenim temperaturama za pripremu različitih jela i namirnica. Također možete pronaći potrebne recepte na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).



Ako koristite program „MULTICOOK“ za kuhanje vode (na primjer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C.

### Program „PILAF“

Ovaj je program namijenjen za pripremu različitih vrsta pilava. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 35 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom od 5 minuta.

### Program „STEAM“

Namijenjen je za pripremu jela od mesa, živadi, ribe, povrća i jela na pari koja se pripremaju od više sastojaka. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom od 5 minuta.

Za pripremu jela u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet isporuke):

1. Nalijte u posudu 400-800 ml vode. Ubacite u posudu aparata specijalnu posudu za pripremu jela na pari. Izmjerite i pripremite namirnice suglasno receptu, ravnomjerno ih posložite u specijalnoj posudi i ubacite posudu u kućište aparata.
2. Provjerite da li posuda dobro naliježe na grijni element.
3. Pridržavajte se naputaka danim u točkama 3-8 općeg redosljeda radnji kod korištenja automatskih programa.



Kada je voda proključala i kada se postigne dostatna gustina pare u posudi, uređaj će dati zvučni signal. Počinje obrnuto očitavanje vremena rada programa pripreme jela.

Ako u ovome programu ne koristite automatska podešavanja vremena, obratite se tablici „Preporučeno vrijeme pripreme različitih namirnica na pari“.

### Program „SOUP“

Namijenjen je za pripremu bujona, zaprški, hladnih i juha od povrća, ribe, živadi ili povrća.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 20 minuta do 8 sati s korakom od 5 minuta.



Prije dostizanja radnih parametara za pripremu jela, uređaj će dati zvučni signal.

### Program „PASTA“

Program predviđa dovođenje vode do ključanja, ubacivanje sastojaka i njihovu daljnu pripremu. O momentu kada je voda proključala i o neophodnosti ubacivanja sastojaka, obavijestava vas zvučni signal. Obrnuto očitavanje vremena pripreme jela počinje postije ponovnog pritiskanja tipke „Start“.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 8 minute. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 2 minute do 1 sata sa korakom od 1 minute. Funkcije „Odgoda starta“ i „Automatsko podgrijavanje“ u ovom su programu nedostupne.



Kod pripreme nekih vrsta namirnica (primjerice makarona i dr.) stvara se pjena. Da bi se onemogućilo njezino izlivanje izvan posude, može se otvoriti poklopac nakon nekoliko minuta postije ubacivanja namirnica u ključalu vodu.

### Program „PORRIDGE“

Namijenjen je za pripremu kaše uz primjenu pasteriziranog mlijeka s malim sadržajem masnoće.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 25 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta s korakom od 1 minute.

Da bi se izbjeglo da mlijeko iskipi, te za dobijanje dobrih rezultata, preporučuje se prije pripreme ispuniti sljedeće radnje:

- Temeljno oprati žitarice za pripremu krupice (rižu, heljdu, proso i sl.), sve dok voda od pranje ne postane potpuno bistra.
- Prije pripreme jela namazati posudu višenamjenskog kuhinjskog aparata maslacom.
- Strogo se pridržavati omjera sastojaka suglasno uputama danim u knjizi receptata (smanjivanje i povećavanje količine sastojaka mora biti strogo u odgovarajućem omjeru);
- Kod upotrebe obranog mlijeka isto treba razblažiti vodom u omjeru 1:1.



Svojstva mlijeka i krupica, u ovisnosti od proizvođača i mjesta podrijetla, mogu se razlikovati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

Ako željeni rezultat u programu „PORRIDGE“ nije bio postignut, koristite univerzalni program „MULTICOOK“. Optimalna temperatura pripreme mliječne kaše iznosi 95°C. Količine sastojaka i vrijeme pripreme podesite suglasno receptu.

### Program „STEW“

Namijenjen je za pripremu gulaša, pečenja i ragu juha.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 20 minuta do 12 sati s korakom od 5 minuta.

**Program „BAKE“**

Namijenjen je za pripremu keksa, zapečenih jela i kolača od kiselog tijesta.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 50 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 20 minuta do 4 sata s korakom od 10 minuta.



*Da li je biskvit pripremljen može se provjeriti ubadanjem u njega drvenog štapića (čačkalice). Kada se čačkalica izvadi iz biskvita na njoj ne smije biti nalijepljenog tijesta.*

*Kod pripreme kolača preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja jela. Gotovi proizvod vadite odmah iz višenamjenskog aparata, kako isti ne bi ovlazila. Ako je to nemoguće, dozvoljeno je ostaviti jelo u višenamjenskom aparatu na kraće vrijeme, uz uključivanje funkcije automatskog podgrijavanja.*

**Program „FRY“**

Namijenjen je za pečenje mesa, živadi, ribe i jela koja se sastoje od više sastojaka.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 1 sata s korakom od 1 minute. Funkcija odgode starta u ovom programu nije dostupna.



*Kada se postigne zadana temperatura pripreme jela, uređaj daje zvučni signal.*

*Da bi se izbjeglo zagorijevanje sastojaka, preporučujemo da se pridržavate uputa danih u knjizi receptata, te da s vremena na vrijeme miješate sadržaj posude. Prije ponovne upotrebe programa „FRY“ ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Preporučuje se proces pečenja obavljati sa otvorenim poklopcem – to će omogućiti dobijanje hrskave kože.*

**Program „YOGURT“**

Namijenjen je za pripremu domaćih jogurta, te za odležavanje tijesta. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 8 sati. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 30 minuta do 12 sati s korakom od 30 minuta. Kod ubacivanja sastojaka obratite pažnju na to da isti ne zauzmu više od polovice korisnog volumena posude. Funkcija automatskog podgrijavanja u ovom je programu nedostupna.



*Za pripremu jogurta možete koristiti specijalan komplet staklenki za jogurt REDMOND RAM-G1 (poručuju se zasebno).*

**Program „BREAD“**

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta kruha od pšeničnog brašna uz dodatak raženog brašna. Program predviđa puni ciklus pripreme, od odležavanja tijesta do njegovog pečenja. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 3 sata. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 10 minuta do 6 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Maksimalno vrijeme rada funkcije „Autopmatsko podgrijavanje“ u ovom programu ograničeno je na tri sata. Ne preporučuje se korištenje funkcije „Odgoda starta“, pošto to može da utječe na kvalitetu pečenja.

Treba imati u vidu da se tijekom prvog sata rada programa odvija odležavanje tijesta, a tek nakon toga neposredno pečenje kruha. Prije upotrebe brašna isto se preporučuje prosijati kako bi se zasitilo kisikom, te za otklanjanje primjesa. Za skraćivanje vremena i pojednostavljivanje pripreme, preporučujemo korištenje gotovih smjesa za pripremu kruha.



*Priilikom ubacivanja sastojaka obratite pažnju na to da isti ne zauzmu više od polovice volumena posude.*

*Kod podešenosti vremena pripreme ispod 1 sata, poslije pritisanja tipke „Start“ počinje proces pečenja. Da bi se BREAD ispekao ravnomjerno, potrebno ga je prevrnuti nakon oglašavanja zvučnog signala uređaja.*

**PAŽNJA!** Koristite kuhinjske rukavice za vađenje kruha iz uređaja.

Ne otvarajte poklopac višenamjenskog uređaja tijekom odležavanja tijesta! Od toga ovisi kvaliteta ispečenog proizvoda.

**Program „SLOW COOK“**

Program je namijenjen za lagano pirjanje mesa, kolenice, te za lagano kuhanje mljeka.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 3 sata. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 12 sati s korakom od 10 minuta.

**Program „EXPRESS“**

Program je namijenjen za pripremu riže i rihih kašica na vodi. Program predviđa automatsko isključivanje nakon što voda proključa. Mogućnost ručnog podešavanja vremena pripreme, kao i funkcija „Odgoda starta“ i „Automatsko podgrijavanje“ u ovom su programu nedostupni.

Za startovanje ovog programa, potrebno je u režimu čekanja pritisnuti tipku „Start“. Upaliti će se indikatori režima pripreme i osvjettljenje tipke „Start“. Počinje izvršavanje podešenog režima pripreme jela.



*Ako prilikom korištenja automatskih programa niste dobili željeni rezultat, pogledate odjeljak „Savjeti za pripremu jela“, gdje možete pronaći odgovore na niječće postavljana pitanja i dobiti odgovarajuće preporuke.*

**III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI**

- Odležavanje tijesta
- Priprema fondue
- Priprema u fritezi
- Priprema sitnog i tvrdog sira
- Priprema dječije hrane
- Sterilizacija posude
- Pasterizacija tekućih namirnica

**IV. ODRŽAVANJE APARATA**

HRV

**Opća pravila i preporuke**

- Prije prve upotrebe aparata, te za uklanjanje mirisa od hrane u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, preporučuje se njegova obrada tijekom 15 minuta sa polovicom limuna u programu „STEAM“.
- Ne treba ostavljati u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom aparatu posudu sa pripremljenom hranom ili napunjenu s vodom, više od 24 sata. Posudu s pripremljenim jelom možete pohraniti u hladnjak i, kada je potrebno, jelo podgrijati u samom višenamjenskom kuhinjskom aparatu, koristeći funkciju podgrijavanja jela.
- Ako aparat ne koristite dulje vrijeme, isključite ga iz električne mreže. Radna komora, uključujući i disk za grijanje, unutarnji poklopac i ventil za paru, moraju biti suhi i čisti.
- Prije početka čišćenja aparata, provjerite da li je isključen iz električne mreže, te da li je potpuno hladan. Za čišćenje koristite meku krpu i nježna sredstva za pranje posuda.



**ZABRANIENO JE za čišćenje uređaja koristiti grube krpe ili spužve, te abrazivne paste. Također se ne dozvoljava upotreba bilo kakvih kemijskih agresivnih ili drugih tvari koje se ne preporučuju za primjenu za predmete koji dolaze u dodir sa hranom.**

**ZABRANIENO JE uranjanje kućišta uređaja u vodu ili njegovo stavljanje pod miaz tekuće vode!**

- Budite oprezni kod čišćenja gumenih dijelova višenamjenskog kuhinjskog aparata: njihovo oštećenje ili deformacije mogu dovesti do nepravilnog rada uređaja.
- Kućište uređaja može se čistiti po potrebi. Posudu, unutarnji aluminijski poklopac i skidajući ventil za paru, neophodno je čistiti nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzat koji se stvara tijekom pripreme jela u višenamjenskom kuhinjskom aparatu, uklanjajte poslije svake upotrebe uređaja. Unutarnje površine radne komore čistite po potrebi.

**Čišćenje kućišta**

Kućište uređaja čistite mekom vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Dozvoljava se upotreba nježnog sredstva za čišćenje. Da bi se izbjegli tragovi od vode nakon čišćenja, preporučujemo da ga obrišete do suhog stanja.

**Čišćenje posude**

Posudu možete čistiti ručno, kako uz pomoć meke spužve i sredstva za pranje posuda, tako i u perlicii za posude (u skladu sa preporukama njezinog proizvođača).

Kod sline zaprljanosti nalijte u posudu toplu vodu i ostavite je neko vrijeme da se natopi i nakon toga obavite čišćenje. Obvezatno obrišite vanjsku površinu posude do suhog stanja prije nego je ubacite u kućište višenamjenskog kuhinjskog aparata.

Kod dugotrajne upotrebe posude moguće je djelimična ili potpuna promjena boje unutarnjeg premaza protiv zagorijavanja. To nije simptom neispravnosti posude.

### Čišćenje unutarnjeg aluminijskog poklopca

1. Otvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata.
2. U donjem dijelu unutarnje strane poklopca povucite ka centru dva plastična fiksatora. Ne koristeći veliku snagu, povucite lagano prema sebi i nadolje unutarnji aluminijski poklopac, tako da se on odvoji od glavnog poklopca.
3. Obrisite površine oba poklopca vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Ako je potrebno operite skinuti poklopac pod mlazom vode, koristeći sredstvo za pranje posuđa. U ovom slučaju ne treba koristiti perlicu za posuđe.
4. Obrisite oba poklopca do suhog stanja.
5. Ubacite aluminijski poklopac u gornje utore. Postavite unutarnji aluminijski poklopac, tako da se on poklopi sa glavnim poklopcem. Ne koristeći veliku snagu ubacite poklopac tako da ovaj uskoči /klikne/.

### Čišćenje ventila za paru

Ventil za paru ugrađen je u specijalnom gnijezdu na gornjem poklopcu uređaja i sastoji se od vanjskog i unutarnjeg omotača.

1. Pažljivo povucite vanjski omotač za istureni dio u udubljenju poklopca, nagore i ka sebi.
2. Pritisnite plastični fiksator na donjem dijelu ventila i skinite unutarnji omotač.
3. Ako je potrebno pažljivo izvucite gumice ventila. Operite sve dijelove ventila.
4. Sklapanje obavite suprotnim reoslojedom: vratite gumice na svoje mjesto, fiksatori glavnog dijela ventila treba da se poklope sa odgovarajućim šarkama na unutarnjem omotaču, a omotači treba da se suklate, ubacivanjem istih do klika. Postavite ventil za paru u gnijezdo na poklopcu uređaja.

**STOP PAŽNJA!** Da bi se izbjegla deformacija gumice ventila nemojte je uvrtati i istezati prilikom skidanja, čišćenja i ponovne ugradnje.

### Uklanjanje kondenzata

Kod ovog modela kondenzat se skuplja u specijalnoj šupljini na kućištu uređaja, koja se nalazi oko posude. Nakon svake upotrebe višenamjenskog kuhinjskog aparata uklanjajte kondenzat koji se nakupio oko posude, koristeći za to kuhinjsku krpu.

### Čišćenje radne komore

Ako se strogo pridržavate naputaka danih u ovoj uputi, vjerovatnoća dospijanja tekućine, komadića hrane ili prljavštine u radnu komoru uređaja je minimalna. Ako je, ipak, došlo do značajnijeg zaprtanja, površine radne komore moraju se očistiti, kako bi se izbjeglo nepravilno funkcioniranje uređaja.

**STOP** Prije čišćenja radne komore provjerite da li je uređaj isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio!

Bočni zidovi radne komore, površina grijnog diska i omotač centralnog termo davača (koji se nalazi u sredini grijnog diska) može se očistiti vlažnom (ne mokrom!) salvetom ili spužvom. Ako koristite sredstva za pranje, potrebno je temeljno ukloniti njihove ostatke, kako bi isključili pojavu neželjenog mirisa tijekom naredne pripreme hrane.

Ukoliko strana tijela upadnu u udubljenje oko centralnog senzora pažljivo ih izvadite pincetom, ne vršeći pritisak na kućište osjetila /termo davača/. Ako se isprljala površina grijnog diska, dozvoljeno je korištenje vlažne spužve srednje krutosti ili sintetske četke.

**i** Kod redovne upotrebe aparata, vremenom se može potpuno ili djelimično izmijeniti boja grijnog diska. Samo po sebi to nije znak neispravnosti aparata i ne utječe na njegov pravilan rad.

## V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

### Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica pokazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhali, navodi moguće uzroke i rješenja.

#### JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Načina za rješavanje
Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	Tijekom kuhanja, ne otvarajte multi-kuhalu nepotrebno. Zatvorite poklopac do škljocanja. Uvjerite se da ništa ne ometa tijesnom zatvaranju poklopca i sabijajuća guma na unutarnjem poklopcu nije deformirana.

Zdjela i grijač loše kontaktiraju, pa temperatura kuhanja nije dovoljno visoka.	Zdjela mora biti ugrađena u trup ravno, tesno kontaktirajući dnom sa toplinskim diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska.	
Loš izbor ingredijenata jela. Ovi ingredijenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingredijenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljanja prehrabenskih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izračunali) vrijeme kuhanja. Odabrani recept nije prikladan za kuhanje u ovoj multi-kuhali.	Poželjno je da koristite provjerene (prilagodene ovom modelu uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste stvarno sigurni. Odaber ingredijenata, način njihovog rezanja, omjere postavljanja, odaber programa i vrijeme kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu.	
Pri parenju: u zdjeli je premalo vode za dovoljno gustocu pare.	Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja.	
Pri prženju:	Vi ste utili u zdjelu previše ulja.	Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokriva dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajući recept.
	Višak vlage u zdjeli.	Nemojte pokrivati multi-kuhalu pri prženju, ako to nije precizirano u receptu. Smrzuta hrana prije prženja mora se istopiti i voda mora se ispuštiti iz nje.
Pri kuvanju: iskipanje juha pri kuvanju prehrabenskih proizvoda s visokom kiselošću.	Nekim prehrabenskim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kuvanja: pranje, prženje u masti, itd. Slijedite odabrani recept.	
Pri pečenju (tijesto nije se ispeklo)	Pri iskušavanju, tijesto se zaglavilo na unutarnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare.	Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.
	Vi ste stavili u zdjelu previše tijesta.	Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite i vratite ga u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.

### PROIZVOD SE PROKUVAO

Vi ste pogriješili u odabiru vrste prehrabenskog proizvoda ili pri podešavanju (obračunu) vremena kuhanja. Premala veličina ingredijenata.	Koristite provjerene (prilagodene ovom modelu uređaja) recepte. Odaber ingredijenata, način rezanja, omjere postavljanja, odaber programa i vrijeme kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako vaš model multi-kuhale dozvoljava preliminarno isključivanje ove funkcije, možete iskoristiti tu mogućnost.

### PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVA

Pri kuvanju mliječne žitarice, mlijeko se iskuvava.	Kvaliteta i svojstva mlijeka može ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mlijeko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mlijeko može biti blago razrijeđeno s vodom za piće.
Ingredijenti prije kuvanja nisu bili prerađeni ili su bili pogrešno prerađeni (loše oprati, itd.). Prekršene omjere ingredijenata ili pogrešno odabrana vrsta prehrabenskog proizvoda.	Koristite provjerene (prilagodene ovom modelu uređaja) recepte. Odaber ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Cjelovite prekrupe, meso, riba i plodovi treba da budu uvijek dobro oprati čistom vodom.

**JELO PRIGORJEVA**

Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.	Prije početka kuhanja, uvjerite se da zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.
Ukupna količina prehrambenog proizvoda je manja od preporučene u receptu.	Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept prilagođen za ovaj model uređaja.
Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu.	Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokrije dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli treba je povrijemeno miješati i okretati.
Pri dinstanju: nema dovoljno vlage u zdjeli.	Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja, ne otvarajte multi-kuhalu nepotrebno.
Pri kuhanju: u zdjeli premalo tekućine (prekršene omjere ingredijenata).	Obratite pozornost na omjere tekućih i krutih ingredijenata.
Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu zdjele uljem prije kuhanja.	Prije postavljanja tijesta podmazujte dno i zidove s maslacem ili biljnim uljem (ne uljavajte ulje u zdjelu!).

**PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA**

Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli.	Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept prilagođen za ovaj model uređaja.

**PECIVO JE VLAŽNO**

Korišteni neprikladni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, vrhnje, itd.).	Odaberite ingredijente prema receptu pečenja. Pokušajte ne uzimati kao ingredijente prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama.
Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali.	Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhale na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje.

**PECIVO NIJE SE PODIGLO**

Jaja s šećerom su bili loše umučeni.	Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Tijesto dugo stajalo s praškom za pecivo.	
Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto.	
Greške tijekom postavljanja ingredijenata.	Koristite provjerene (prilagođene ovom modelu uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Odabrati recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale.	

**i** U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima "STEAM" i "SOUP", pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

**Zbirna tabela programa pripreme (tvornički podešeno)**

Program	Preporuka za korištenje	Vrijeme pripreme jela	Opseg vremena pripreme/korak postavljanja	Odlaganje starta	Izlazak na radne parametre	Autopodgrijavanje
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	00:30	2 min – 15 h / 1 min Ako je temperatura iznad 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Priprema na pari mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Priprema raznih prvih jela (juha od povrća, kiselih krastavaca itd.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuhanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Priprema kaša na mlijeku	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Prijanje mesa, ribe, povrća	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kiselog i lisnatog tijesta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Prženje povrća, mesa, peradi	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Pečenje kruha	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Prijanje povrća, mesa, ribe	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Brza priprema riže, kaša na vodi					

**i** Navedena je prosečna radna temperatura grejnog elementa.

**Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na paru**

№	Proizvod	Težina, g / kol-kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetine/govedine (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
2	Jagnjeći fileti (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40

HRV

Nº	Proizvod	Težina, g / kol-kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
3	Pileći fileti (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
4	Mljeveno meso/Kotletti	500	800	25/40
5	Riba (filet)	300	800	15
6	Morski plodovi za salatu, očišćeni, kuhani-zaleđeni	300	800	5
7	Krumpir (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
8	Mrkva (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
9	Čikla (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
10	Povrće (smrznuto)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10

**i** Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučениh vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vošeg ukusa.

**Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu „MULTICOOK“**

Nº	Radna temperatura	Preporuka za korištenje
1	35°C	Provjera tijesta, priprema ota
2	40°C	Priprema jogurta
3	45°C	Kvasca
4	50°C	Fermentacija
5	55°C	Priprema slatkiša
6	60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe
7	65°C	Kuhanje mesa u vakum pakiranju
8	70°C	Priprema punča
9	75°C	Pasteriziranje, priprema bijelog čaja
10	80°C	Priprema kuhanog vina
11	85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtijevaju dugo vrijeme kuhanja
12	90°C	Priprema crvenog čaja
13	95°C	Priprema mliječnih kaša
14	100°C	Priprema puslica ili džemova
15	105°C	Priprema pihitja
16	110°C	Steriliziranje
17	115°C	Priprema šećernog sirupa
18	120°C	Priprema kolenica

Nº	Radna temperatura	Preporuka za korištenje
19	125°C	Priprema pirjanog mesa
20	130°C	Priprema zapečenog jela
21	135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koru
22	140°C	Dimljenje
23	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
24	150°C	Pečenje mesa u foliji
25	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog tijesta
26	160°C	Pečenje peradi
27	165°C	Pečenje šnicli
28	170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta

**i** Takođe pogledajte priloženu knjigu recepata.

**VI. DOPUNSKA OPREMA**

(nabavlja se zasebno)

Nabavka dopunske opreme uz višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND RMC-M4510E i novosti o novim proizvodima REDMOND mogu se naći na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili u prodavaonama ovlaštenih zastupnika.

**RAM-FB1 – košara za prženje u fritezi**

Koristi se za pripremu različitih namirnica u silno zagrijanom ili ključalom ulju (fritezi). Pogodna je za primjenu u svim posudama volumena od 3 litra. Izrađena je od nerđajućeg čelika. Ima ručicu na skidanje i kukicu za fiksiranje na posudi, radi lakšeg izlivanja ulja poslije pripreme. Moguća je primjena s višenamjenskim kuhinjskim uređajima drugih proizvođača. Može se prati u perilici za posude.

**RAM-G1 – komplet staklenki za jogurt sa oznakama na poklopcima (4 kom.)**

Namijenjen je za pripremu različitih vrsta jogurta. Staklenke imaju oznake datume, što omogućava kontroliranje roka upotrebe. Moguće je korištenje s višenamjenskim kuhinjskim uređajima drugih brendova.

**RB-A500 (A501, A503) – posuda s premazom protiv zagorijevanja**

Volumen – 5 litara.

**RB-C500 – posuda s keramičkim slojem protiv zagorijevanja**

Volumen – 5 litara.

**RB-C505 – posuda s keramičkim slojem protiv zagorijevanja Ceralon® (Švicarska)**

Volumen – 5 litara.

**RB-S500 – posuda od nerđajućeg čelika**

Volumen – 5 litara.

**VII. MOGUĆE NEISPRAVNOSTI I NAČINI NJIHOVOG OTKLANJANJA**

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o pogrešci: E1 – E4	Sustavna pogreška, moguć je kvar upravljačke ploče ili grijnog elementa	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac i ponovno uključite uređaj u električnu mrežu

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
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 kudištu uređaja nije dobro postavljena	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Grijni je disk silno zaprljan	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Očistite grijni disk
Tijekom pripreme jela ispod poklopca izlazi para	Posuda nije postavljena ravno u kudištu uređaja	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Narušeno je brtvljenje između posude i unutarnjeg poklopca višenamjenskog kuhinjskog aparata	Provjerite da nema stranih predmeta ispod poklopca (prljavaština, krupica, komadići hrane između poklopca i kućišta). Ako ih ima uklonite ih. Poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata uvijek zatvorite do kraja /treba da klikne/.
	Brtvena gumica na unutarnjem poklopcu uređaja silno je zaprljana, deformirana ili oštećena	Provjerite stanje brtvene gumice na unutarnjem poklopcu uređaja. Možda je treba zamijeniti



#### Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)


Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu 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 baciti 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 dragocijenih 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.

 Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měl(a) tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje 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 nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
  - Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech za jiných podobných podmínek nepřemyslového provozu. Průmyslové nebo jiné nečíslové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řádného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
  - Před zapojením přístroje do elektriny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
  - Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
  - Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.
- STOP** *POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.*
- Po použití, při čištění nebo přemístování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchými rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
  - Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

**STOP** *PAMATUJTE: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.

**STOP** *JE ZAKÁZANO ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Přístroj 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.
- Nenechávejte obalový materiál (balící folie, polystyrén apod.) tohoto výrobku v dosahu dětí. Může pro ně být nebezpečný! Nebezpečí udušení! Uschovávejte obaly mimo dosah dětí.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

**STOP** *POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.*



**Technické údaje**

Model.....	RMC-M4510E
Příkon.....	860-1000 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misky.....	5 l
Povrch misky.....	antiipřipalovací Daikin®
Displej.....	LED
Bezpečnostní parní ventil.....	snímatelný
Vnitřní poklička.....	snímatelná
Rozměr.....	242 × 283 × 271 mm
Netto.....	3,55 kg

**Programy**

1. MULTICOOK	8. BAKE (PEČENÍ)
2. PILAF (RIZOTO)	9. FRY (SMAŽENÍ)
3. STEAM (NA PÁŘE)	10. YOGURT (JOGURT)
4. SOUP (POLÉVKA)	11. BREAD (CHLÉB)
5. PASTA	12. SLOW COOK (POZVOLNÉ VAŘENÍ)
6. PORRIDGE (MLÉČNÁ KAŠE)	13. EXPRESS
7. STEW (DUŠENÍ)	

**Funkce**

„MASTERCHEF LITE“ (Regulace času a teploty v průběhu programu).....	ano
Udržování teploty hotových jídel (autoohřev).....	do 12 hodin
Předběžné vypnutí autoohřevu.....	ano
Ohřívání jídel.....	do 12 hodin
Odložení startu.....	do 24 hodin
Vypnutí zvukových signálů.....	ano

**Vybavení**

Multifunkční hrnc.....	1 ks
Mísa.....	1 ks
Kontejner pro přípravu na páře.....	1 ks
Sběračka.....	1 ks
Plochá lžice.....	1 ks
Odměrná nádoba.....	1 ks
Kleště na misu.....	1 ks
Kniha receptů.....	1 ks
Držák sběračky/lžice.....	1 ks
Návod k obsluze.....	1 ks
Servisní knížka.....	1 ks
Přívodní šňůra.....	1 ks

Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování své produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

**Složení multifunkčního hrnce (schéma A1, str. 3)**

1. Víko přístroje	8. Těleso přístroje
2. Kruhové těsnění	9. Držadlo pro přenášení
3. Snímací vnitřní poklička	10. Snímací bezpečnostní ventil
4. Otvor pro únik páry	11. Plochá lžice
5. Mísa	12. Sběračka
6. Tlačítko otevření víka	13. Kontejner pro přípravu na páře
7. Ovládací panel s displejem	14. Držák sběračky/lžice

15. Odměrná nádoba

17. Přívodní šňůra

16. Kleště na misu

**Ovládací panel (schéma A2, str. 4)**


1. Tlačítko „Cancel/Reheat“ („Zrušit/Ohřev“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení probíhajícího programu přípravy, zrušení svých nastavení
2. Tlačítko „Time Delay“ („Odložení“) – zapnutí režimu odloženého startu.
3. Tlačítko „Menu“ („Menu“) – potvrzuje výběr programu automatické přípravy.
4. Displej.
5. Tlačítko „Min/-“ („Min/-“) – zvolení automatického programu vaření, snížení teploty, zvolení minutových hodnot.
6. Tlačítko „Hour/+“ („Hod/+“) – zvolení automatického programu vaření, zvýšení teploty, zvolení časových hodnot.
7. Tlačítko „Start“ („Start“) – zapnutí nastaveného režimu přípravy.

**Zobrazení displeje (schéma A2, str. 4)**

- a. Indikátory automatických programů.
- b. Indikátor režimu odloženého startu.
- c. Indikátor režimu přípravy.
- d. Indikátor času.
- e. Indikátor režimu autoohřevu.
- f. Indikátor programu „EXPRESS“.
- g. Indikátor režimu ohřívání.
- h. Indikátor vypnutí zvukových signálů.
- i. Indikátor úrovně teploty.

**I. PŘED PRVNÍM ZAPNUTÍM**

Opatrně rozbalte výrobek a vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály.

-  *Nesmi se odstraňovat z kastry přístroje varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo!  
Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.*

Otřete kostru přístroje vlhkým hadříkem. Opláchněte misku teplou vodou s mýdlem. Důkladně vysušte. Při prvním použití je možný vznik cizího zápachu, co není důsledkem poruchy přístroje. V tomto případě zařízení je třeba vyčistit.

*Nezapínejte soupravu bez misky nebo s prázdnou mísou – v případě kdy program vaření startuje náhodně, to způsobí kritický přehřev zařízení nebo poškození nepřilnavé vrstvy. Před smažením dejte do misky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.*

-  **POZOR!** Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou mísou za rukojeť.

**II. POUŽÍVÁNÍ HRNCE****Nastavení hodin**

Připojte přístroj do sítě. Stlačte a přidržujte tlačítko „Hour/+“ nebo „Min/-“. Indikátor času na displeji začne blikat. Pro nastavení hodnoty hodin stlačte tlačítko „Hour/+“, minut – tlačítko „Min/-“. Zvyšování hodnoty hodin a minut probíhá nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a přidržujte příslušné tlačítko. Po ukončení nastavení času v průběhu na panelu 5 vteřin nic nestlačujte. Nastavení bude automaticky uloženo.

**Vypnutí zvukových signálů**

Pro vypnutí zvukových signálů stlačte a přidržujte tlačítko „Menu“ v libovolném režimu. Na displeji se rozsvítí indikátor vypnutí zvukových signálů. Pro zapnutí zvukových signálů stlačte a přidržujte tlačítko „Menu“.

CZE

## Nastavení doby přípravy

V Multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4510E je možné samostatně nastavovat dobu přípravy v každém programu s výjimkou programu „EXPRESS“. Krok změny a rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu přípravy.

Po výběru automatického programu a stlačení tlačítka „Menu“ použijte tlačítka „Hour/+“ pro nastavení hodnoty hodin a tlačítka „Min/-“ pro nastavení hodnoty minut. Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a přidržujte příslušné tlačítko.

- i** U některých automatických programů odečítání nastaveného času začíná až po dosažení dané pracovní teploty přístroje. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu „STEAM“, zpětný odečet daného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečně hutné páry v misce. V programu „PASTA“ odečet daného času začne až po přivedení vody do varu a opětovném stlačení tlačítka „Start“ (po nasypání těstovin).

## Odložení startu programu

Funkce „Odložení startu“ umožňuje nastavit čas, ve kterém jídlo musí být hotovo (včetně doby přípravy pokrmu). Maximální doba odložení startu je 24 hodin. Ve výchozím nastavení doba odložení startu představuje dobu trvání nastaveného programu a dobu potřebnou přístroji pro dosažení pracovních parametrů (jestliže je to založeno ve výrobním nastavení programu). Krok nastavení doby odložení startu – 1 minuta.

Změnu doby odložení startu po potvrzení výběru automatického programu přípravy provedeme stlačím tlačítka „Time Delay“. Pro změnu hodnoty hodin stlačte tlačítka „Hour/+“. Pro změnu hodnoty minut – tlačítka „Min/-“. Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a přidržte příslušné tlačítko.

- i** V době zapnutí funkce „Odložení startu“ se na displeji zobrazuje probíhající čas. Jestli chceme uvídnout dobu probíhající přípravy pokrmu, stlačte a přidržte tlačítka „Time Delay“. Funkce odloženého startu je dostupná pro všechny automatické programy mimo programy „FRY“, „PASTA“ a „EXPRESS“. Nedoporučuje se používat funkci „Odložení startu“ v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr a pod.).

## Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)

Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70-75°C po dobu 12 hodin. Při zapnutém režimu autoohřevu svítí indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“, na displeji se zobrazuje indikátor „Ohřev“ a probíhá odečet času v daném režimu. V případě potřeby je možné autoohřev vypnout stlačením a přidržím tlačítka „Cancel/Reheat“ na několik vteřin.

## Předběžné vypnutí autoohřevu

Ne vždy si přejeme mít zapnutý autoohřev po ukončení programu přípravy. Na základě toho, je v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M4510E založena možnost vypnutí dané funkce s předstihem, v průběhu funkce „Odložení startu“, nebo základní funkce přípravy. K tomu v průběhu funkce přípravy stlačte tlačítka „Start“. Jestli znovu chcete zapnout autoohřev, podruhé stlačte tlačítka „Start“.

- i** Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ a při nastavení teploty níže než 80°C v programu „MULTICOOK“.

## Ohřívání pokrmů

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4510E je možné používat k ohřevu studených jídel. K tomu je nutno:

1. Vložte potraviny do mísy a mísu zasuňte do přístroje.
2. Zavřete víko a připojte přístroj do sítě.
3. Stlačte a přidržte několik vteřin tlačítka „Cancel/Reheat“. Rozsvítí se příslušné indikátory na displeji i tlačítka. Hodiny začnou odečítat čas ohřevu.

Přístroj ohřeje pokrm do 70-75°C a bude udržovat tuto teplotu po dobu 12 hodin. V případě potřeby je možné ohřev vypnout stlačením a přidržím na několik vteřin tlačítka „Cancel/Reheat“, dokud nezhasnou příslušné indikátory.

- i** Díky funkcím autoohřevu a ohřevu multifunkční hrnec může udržovat pokrm teplý po dobu 12 hodin, my však nedoporučujeme nechávat jídlo horké více než dvě-tři hodiny, neboť se někdy mohou změnit jeho chuťové kvality.

## Funkce „MASTERCHEF LITE“

Otevřete pro sebe ještě více možností kuchařského tvoření s novou funkcí „MASTERCHEF LITE“! Jestli program „MULTICOOK“ umožňuje zadat parametry programu do jeho začátku, tak, při použití funkce „MASTERCHEF LITE“ můžete měnit nastavení programu přímo v procesu přípravy.

Vždycky můžete nastavit práci programu tak, aby odpovídala Vaším přáním. Vyvažuje se polévka? Mléčná kaše vybihá? Zeleňina na páře se připravuje velmi dlouho? Změňte teplotu v průběhu přípravy bez přerušení běhu programu tak, jako by jste vařili na sporáku nebo v troubě.

- i** Funkci „MASTERCHEF LITE“ můžete použít jenom v průběhu přípravy. Při použití programů „EXPRESS“, „Odložení startu“ a nebo do dosažení dané pracovní teploty přístroje, je funkce „MASTERCHEF LITE“ nedostupná.

Při použití funkce „MASTERCHEF LITE“ je možné měnit teplotu v rozsahu od 35 do 170°C s krokem po 1°C. Možný rozsah doby přípravy je závislý na vybraném programu přípravy. Krok změny času je 1 minuta.

- i** Funkce „MASTERCHEF LITE“ může být velmi důležitá, jestli připravujete pokrmy se složitými recepty, které potřebují kombinaci různých typů přípravy (například plněné železné závitky, beef stroganoff, polévky nebo pasty podle různých receptů, džemy a td.)

## Změna teploty přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy stlačte tlačítka „Menu“. Indikátor nastavení teploty na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou teplotu. Pro zvýšení teploty stlačte tlačítka „Hour/+“, pro snížení – tlačítka „Min/-“. Pro rychlou změnu stlačte a přidržte nutné tlačítko. Po dosažení maximální (minimální) hodnoty nastavení probíhá od začátku teplotního rozpětí.
3. Po ukončení nastavení teploty v průběhu na panelu 5 vteřin nic nestlačte. Změny budou uloženy automaticky.

- i** Pro ochranu před přehřátím při nastavení teploty přípravy více než 130°C je maximální doba činnosti programu ohraničena na dvě hodiny (mimo programu „BAKE“). Při použití automatického programu „YOGURT“ není funkce změny teploty dostupná.

## Změna doby přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy dvakrát stlačte tlačítka „Menu“. Indikátor nastavení času na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou dobu přípravy. Pro prodloužení doby po krocích 1 hodina stlačte tlačítka „Hour/+“, po krocích 1 minuta – tlačítka „Min/-“. Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty, nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a přidržte příslušné tlačítko.
3. Po ukončení nastavení času v průběhu 5 vteřin nic nestlačte. Změny budou uloženy automaticky.

- i** Jestli nastavíte dobu přípravy 00:00, činnost programu bude zastavena.

## Obecná pravidla pro použití automatických programů

- ⚠ DŮLEŽITÁ INFORMACE!** Pokud využijete zařízení pro vaření vody (např. pro vaření potravin), je ZAKÁZANO stanovit teplotu výše než 100 °C, to může způsobit přehřev a poruchu zařízení. Z tohoto důvodu je rovněž ZAKÁZANO využívat pro vaření vody programy „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

1. Připravte (odměňte) potřebné ingredience.
2. Vsypte ingredience do mísy multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a umístěte ji v tělese přístroje. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úroveň, vyznačené na vnitřním povrchu mísy. Přesvědčte se, Zkontrolujte, zda mísa je vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího članku.
3. Zavřete víko přístroje do zaskapnutí. Připojte přístroj do sítě.
4. Pro východ z režimu očekávání stiskněte tlačítka „Menu“. Vyberte příslušný program přípravy s pomocí tlačítek „Hour/+“ a „Min/-“ (příslušný indikátor program na displeji začne blikat). Potvrďte výběr programu stlačením tlačítka „Menu“.

- i** V programu „MULTICOOK“ můžete po ukončení výběru programu nařídít potřebnou teplotu přípravy pokrmu. Pro zvýšení teploty stlačte tlačítka „Hour/+“, pro snížení – tlačítka „Min/-“. Nastavení teploty ukončíte tlačítkem „Menu“.

**POZOR!** Pokud vaříte při vysokých teplotách s využíváním velkého množství rostlinného oleje, vždy držte víko soupravu otevřeným.

5. Pro změnu předem nastavené doby přípravy použijte tlačítka „Hour/+“ a „Min/-“.
  6. V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu.
- i** Funkce „Odložený start“ není dostupná při použití programů „FRY“, „PASTA“ a „EXPRESS“.

7. Spuštění programu přípravy proveďte stlačením tlačítka „Start“. Rozsvítí se indikátor tlačítek „Start“ a „Cancel/Reheat“. V závislosti od vybraného programu ihned po stisknutí tlačítka „Start“ a nebo po dosažení potřebné teploty v míse, začne zpětný odečet doby přípravy.

**i** V případě potřeby je možné vypnout funkci autoohřevu stisknutím tlačítka „Start“. Zhasne indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“. Opětovné stlačení tlačítka „Start“ znovu zapne danou funkci. Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů „YOGURT“ a „EXPRESS“.

8. Ukončení programu přípravy Vám oznámí zvukový signál a na displeji se objeví nápis „End“. V závislosti od vybraného programu a uložených nastavení přístroj přejde do režimu autoohřevu (na displeji svítí indikátor tlačítka „Cancel/Reheat“ a nápis „Keep Warm“) a nebo do režimu očekávání.

9. Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlače a přidrže na několik vteřin tlačítka „Cancel/Reheat“.

**i** Pro dosažení kvalitních výsledků Vám nabízíme použít recepty pro přípravu pokrmů z příložených kuchařských knihy k hrnci REDMOND RMC-M4510E, zpracované speciálně pro tento model. Příslušné recepty můžete najít také na stránce [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Jestli se Vám nepodařilo, dle Vašeho mínění, dosáhnout požadovaného výsledku s pomocí základních automatických programů, použijte univerzální program „MULTICOOK“, který odкрývá nevidané možnosti pro Vaše kuchařské experimenty.

### Program „MULTICOOK“

Uvedený program je určen pro přípravu pokrmů z zadaným parametřům teploty a doby přípravy uživatelem. Díky programu „MULTICOOK“ multifunkční hrnec REDMOND RMC-M4510E může zaměnit celou řadu kuchyňských přístrojů a dovoluje připravit pokrm prakticky podle libovolného, pro Vás zajímavého receptu nalezenému ve staré kuchařské knize, nebo převzatému z Internetu.

**i** Jestli teplota přípravy pokrmu nepřevyšuje 80°C, funkce autoohřevu bude vypnuta bez možnosti ručního zapnutí.

V programu „MULTICOOK“ je přednastavený čas přípravy 30 minut a teplota přípravy +100°C. Rozmezí ručního zadání teploty v programu je od 35 do 170°C, odstupňované po 5°C.

Rozsah ručního zadání času je od 2 minut do 15 hodin s krokem po jedné minutě.

**i** POZOR! Z hlediska bezpečnosti bude při nastavení teploty více než 130°C doba přípravy omezena dvěma hodinami.



V programu „MULTICOOK“ je možné připravit množství různých pokrmů. Použijte příloženou kuchařskou knihu od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro přípravu různých pokrmů a potravin. Také můžete najít potřebné recepty na stránce [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**STOP** Pokud používáte program „MULTICOOK“ pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.

### Program „PILAF“

Program je určen k přípravě různých druhů rizota. Přednastavená doba přípravy v programu je 35 minut. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

### Program „STEAM“

Je určen pro přípravu masa, drůbeže, ryb, zeleniny a různorodých pokrmů na páře. Přednastavená doba přípravy v programu je 30 minut. Je možné ruční nastavení doby přípravy v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

Pro přípravu v daném programu použijte speciální kontejner (je součástí kompletu):

1. Nalijte do mísy 400-800 ml vody. Vložte do mísy kontejner pro přípravu na páře.
2. Odměňte a připravte potraviny v souladu s receptem, rovnoměrně je rozložte v kontejneru a mísu vložte do tělesa přístroje. Přesvědčte se, že mísa se pevně dotýká ohřívacího elementu.
3. Dodržujte pokyny bodů 3-8 obecných pravidel pro použití automatických programů.

**i** Po dosažení varu vody a vytvoření hutné páry v míse podrá přístroj vydá zvukový signál. Začne zpětný odečet doby přípravy.

Jestli nepoužijete automatické nastavení doby přípravy v tomto programu, nahleďte na tabulky „Doporučené doby přípravy různých potravin na páře“.

### Program „SOUP“

Je určen pro přípravu vývarů, hustých, krémových, zeleninových a studených polévek z masa, ryb, drůbeže nebo zeleniny. Přednastavený čas přípravy v programu „SOUP“ je 40 minut. Rozsah ručního zadání času je od 20 minut do 8 hodin, s krokem po 5 minutách.

**i** Po dosažení pracovních parametrů přístroj vydá zvukový signál.

### Program „PASTA“

Program předpokládá uvedení vody do varu, vložení ingrediencí a jejich další přípravu. O dosažení varu a čase pro vložení potravin Vás upozorní zvukový signál. Zpětný odečet doby přípravy začne až po opětovném stlačení tlačítka „Start“.

Přednastavený čas přípravy v programu je 8 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 2 minut do 1 hodiny, s krokem po 1 minutě. Funkce „Dložení startu“ a „Autoohřev“ jsou v tomto programu nedostupné.



Při přípravě některých potravin (například těstovin, pelmenů a j.) se vytváří pěna. Předjetí tomuto jevu je možné odkrýt víka po několika minutách od vložení potravin ve vroucí vodu.

### Program „PORRIDGE“

Je určen pro přípravu kaše s použitím pasterizovaného mléka nízké tučnosti. Přednastavený čas přípravy v programu je 25 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut, s krokem po 1 minutě.

Abyste nedocházelo k vzkypění mléka a bylo dosaženo požadovaného výsledku doporučuje se před přípravou provést následující úkony:

- pečlivě promýt všechny celozrnné cereálie (rýži, pohanku, proso a pod.), pokud slévána voda nebude čistá;
- před přípravou vymazat mísu multifunkčního hrnce máslem;
- přesně dodržovat proporce ingrediencí, odměřené v souladu s instrukcemi v knize receptů (snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí přesně v proporcích);
- při použití plnotučného mléka je nutno jej ředit v poměru 1:1 pitnou vodou.

**i** V závislosti od dodavatele se mohou vlastnosti mléka i cereálií měnit, což se může projevit na výsledcích přípravy.

Jestli nebylo dosaženo požadovaných výsledků v programu „PORRIDGE“, použijte univerzální program „MULTICOOK“. Optimalizujte teplota přípravy kaší na mléce je 95°C. Množství ingrediencí a dobu přípravy zadávejte podle receptu.

### Program „STEW“

Je určen pro přípravu guláše, masových pečení a ragů. Přednastavený čas přípravy v programu je 1 hodina. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách.

### Program „BAKE“

Je určen pro pečení různých nákyptů, biskvitů, a koláčů z kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 50 minut. Je možné ruční zadání času přípravy v rozsahu od 20 minut do 4 hodin s krokem po 10 minutách.



Propečení biskvitu je možné prověřit použitím dřevěné špejle nebo párátko. Jestli na nich po vytážení nezůstanou přilepeny zbytky těsta – biskvit je hotov.

Při použití programu pečení se doporučuje vypnout funkci automatického ohřevu pokrmů. Hotový výrobek vyjměte z přístroje ihned po dokončení, aby nebyl navlhčel. Jestli není jiná možnost, můžete nechat výrobek na krátkou dobu v Multifunkčním hrnci se zapnutým autoohřevem.

### Program „FRY“

Program je určen pro smažení masa, ryb, drůbeže a pokrmů z několika komponentů. Přednastavený čas přípravy v programu je 15 minut. Je možné ruční zadání času od 5 minut do 1 hodiny s krokem po jedné minutě. Funkce odložení startu není v tomto programu dostupná.

**i** Po dosažení zadané teploty přístroj vydá zvukový signál.

Proti připálení ingrediencí doporučujeme dodržovat pokyny z knihy receptů a periodicky promíchávat obsah mísy. Před opakováním použitím programu „FRY“ nechte přístroj vystydnout. Po dosažení křupavé kůrky se doporučuje smažení s otevřeným víkem.

**Program „YOGURT“**

Je určen pro přípravu domácích jogurtů a kynutí těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 8 hodin. Je možnost ručního zadání času od 30 minut do 12 hodin s krokem po 30 minutách. Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem nepřevyšoval polovinu užitečného objemu misy. Funkce autoohřevu není v tomto programu dostupná.

**i** Pro přípravu jogurtů můžete použít speciální sadu boněk na jogurty REDMOND RAM-G1 (prodává se odděleně).

**Program „BREAD“**

Doporučuje se k pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program počítá s plným cyklem přípravy od kynutí těsta do upečení. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 10 minut do 6 hodin s krokem nastavení po 5 minutách.

Maximální doba použití funkce „Autoohřev“ je omezeno třemi hodinami. Nedoporučuje se použití funkce „Odložení startu“, protože to může mít vliv na kvalitu pečiva.

Je třeba počítat s tím, že v průběhu první hodiny činnosti programu probíhá kynutí těsta a potom teprve pečení. Před použitím mouky ji doporučujeme prosít, aby se prosýtila kyslíkem a odstranily se příměsy. Pro zkrácení času a ulehčení přípravy doporučujeme použití hotových směsí pro přípravu chleba.

**i** Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem nebyl více než polovina užitečného objemu misy.

Při nastavení času méně než 1 hodina ihned po stlačení tlačítka „Start“ začne proces pečení. Aby se chléb propekł rovnoměrně, po zaznění zvukového signálu je třeba jej otočit.

**POZOR!** Použijte kuchyňské rukavice pro vytáhnutí chleba z přístroje.

Neotvírejte víko multifunkčního hrnce v době kynutí těsta! Od toho závisí kvalita pečeného produktu.

**Program „SLOW COOK“**

Program je určen pro přípravu dušeného masa, kolena a také pečeného mléka. Přednastavený čas přípravy v programu je 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 5 minut do 12 hodin s krokem nastavení po 10 minutách.

**Program „EXPRESS“**

Program je určen pro přípravu rýže a sypkých kaší na vodě.

Program předpokládá automatické vypnutí při úplném odpaření vody. Možnost ručního nastavení doby přípravy a také funkce „Odložení startu“ a „Autoohřev“ jsou v tomto programu nedostupné.

Pro spuštění programu přípravy v režimu očekávání stlače tlačítko „Start“. Rozsvítí se indikátory režimu přípravy a podsvícení tlačítka „Start“. Spustí se nastavený program.

**📖** Jestli nebylo při použití automatických programů dosaženo požadovaných výsledků, podívejte se do části „Tipy na vaření“, kde je možné najít odpovědi na nejčastěji vznikající otázky a dostat nutná doporučení.

**III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI**

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Smažení ve fritéze
- Příprava tvarohu, sýra
- Příprava dětských pokrmů
- Sterilizace nádobí
- Pasterizace tekutých potravin

**IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE****Všeobecná pravidla a doporučení**

- Před prvním použitím přístroje a také pro odstranění zápachů jídla z Multifunkčního hrnce po skončení vaření, doporučujeme do misy položit polovinu citronu a zapnout na 15 minut program „STEAM“.
- Nenechávejte v zavřeném hrnci misu s hotovým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Misu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby jídlo ohřát v Multifunkčním hrnci s pomocí programu ohřevu.
- Jestli dlouhou dobu přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě. Pracovní komora včetně ohřívacího tělesa, misa, vnitřní poklička, parní a zpětný ventil i kontejner kondenzátu musí být čisté a suché.

- Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý. Při čištění používejte měkký hadřík a jemné prostředky na mytí nádobí.

**STOP** ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky nebo abrazivní pasty (jestli to není povoleno v tomto návodu). Je nepřipustné také použití chemicky agresivních nebo jiných látek nedoporučených ke styku s potravinami.

ZAKAZUJE SE ponožovat těleso přístroje do vody a nebo jej umísťovat pod proud vody!

- Buďte vnitřní při čištění gumových detailů multifunkčního hrnce, jejich poškození může mít za následek nesprávnou funkci přístroje.
- Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Misu, vnitřní ocelovou pokličku, snímatelný parní ventil a zpětný ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v multifunkčním hrnci odstraňujte také po každém použití přístroje. Vnitřní povrch pracovní komory čistěte podle potřeby.

**Čištění tělesa**

Čistěte těleso výrobku měkkým vlhkým kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. Je možné použít jemné prostředky na mytí nádobí. Aby nebyly na tělese mapy od vody, doporučujeme vytřít jeho povrch do sucha.

**Čištění misy**

- Misu můžete mýt jak ručně, s pomocí měkké vlhké houbičky s použitím prostředku na mytí nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními výrobce).
- Při silném znečištění nalijte do misy teplou vodu a nechte ji nějakou dobu odmočit. Potom proveďte vyčištění.
- Nutně protřete vnější povrch misy do sucha, dříve než ji položíte do tělesa multifunkčního hrnce.

Při častém používání misy je možná plná nebo částečná změna barvy jejího vnitřního nepřilnavého povrchu. To není příznakem defektu misy.

**Čištění vnitřní hliníkové pokličky**

1. Otevřete víko multifunkčního hrnce.
2. Na spodní vnitřní straně ve středu vika najednou stiskněte oba plastické fixátory. Bez velkého úsilí táhněte vnitřní hliníkovou pokličku na sebe a dolů, aby se odpojila od hlavního vika.
3. Protřete povrch obou víček vlhkým kuchyňským ubrouskem nebo houbičkou. V případě potřeby vymyjte pokličku pod proudem vody s použitím prostředku na mytí nádobí. Použití myčky nádobí se nedoporučuje.
4. Vytrěte obě víčka do sucha.
5. Vložte hliníkovou pokličku do horních drážek v dolní části hlavního vika.
6. Spojte snímací hliníkovou pokličku s hlavním víkem. Při použití nevelké síly, lehce stlače fixátory do zaklapnutí.

**Čištění snímatelného parního ventilu**

Parní ventil je umístěn ve speciálním lůžku na vrchním víku přístroje a je složen z vnitřního a vnějšího pláště.

1. Opatrně sejměte vnější plášť za výstupek v prohlubni vika nahoru a na sebe.
2. Stiskněte plastický fixátor na dolní straně ventilu a sejměte vnitřní plášť.
3. V případě potřeby opatrně sundejte gumičky ventilu. Promyjte všechny části ventilu.
4. Sestavení ventilu proveďte v obráceném pořadí: vložte gumičky na místo, sestavte k sobě fixátory základní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřním plášti a spojte je do zaklapnutí. Pevně umístěte parní ventil do lůžka ve viku přístroje.

**STOP** **POZOR!** Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, nekrutě a nevytahujte ji při manipulaci a mytí.

**Odstranění kondenzátu**

V tomto modelu se kondenzát shromažďuje ve speciální dutině v tělese přístroje kolem misy. Po každém použití multifunkčního hrnce odstraňte z dutiny kolem misy kondenzát s pomocí kuchyňské utěrky.

**Čištění pracovní komory**

V případě přesného dodržování pokynů tohoto návodu je pravděpodobnost, že se nachází kapaliny, drobné části jídla a nebo odpad uvnitř pracovní komory minimální. Jestli došlo k zásadnímu usínání pracovní komory, je třeba vyčistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti přístroje nebo závadě.

**STOP** *Dříve, než přistoupíte k vyčištění komory multifunkčního hrnce, přesvědčte se, že je přístroj odpojen od sítě a vychladlý!*

Boční stěny pracovní komory, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve středu ohřívacího disku), je možné vyčistit s pomocí vlhké (ne mokré) houbičky, nebo ubrousku. Jestli použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmů k nechtěnému projevení zápachu.

Jestliže dojde k pádu cizích tělísek do prohlubně kolem hlavního teplotního senzoru, opatrně je odstraňte s pomocí pinzety, netlačte při tom na plášť senzoru. Při zašpinění povrchu ohřívacího disku se připouští použití středně tvrdé vlhké houbičky, nebo plastového kartáčku.

**i** *Při častém používání přístroje je možné, že se časem částečně, nebo zcela změni barva ohřívacího disku. To není příznakem defektu přístroje a nemá vliv na jeho činnost.*

Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vytřete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chraňte 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.

## V. RADY PRO VAŘENÍ

### Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění

V níže představené tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jsou představeny možné příčiny a cesty k řešení.

#### POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE

Možné příčiny		Způsoby odstranění
Zapoměli jste zavřít, nebo nedověli jste viko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká		V době přípravy zbytečně neotevírejte víko přístroje. Zavírejte víko do zaklapnutí. Přesvědčte se, že nic nepřekáží pevnému zavření vika přístroje a gumové těsnění na vnitřní poklička 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. Přesvědčte se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedopustěte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součásti jsou napeřazeny příliš velice, nebo není dodržen poměr vložených potravin. Nepřesné jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multifunkčním hrnci		Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Použijte recepty, kterým můžete důvěřovat. Výběr ingrediencí, jejich napeřazání, 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, prověřte úroveň vody v průběhu přípravy
Při smažení	Zalili jste do mísy příliš mnoho rostlinného oleje	Při obvyčejném smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou. Při smažení ve fritěze dodržujte pokyny podle receptu
	Přebytek vlhkosti v míse	Nezavírejte víko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmražené potraviny nejříve rozmrazte a slijte z nich vodu

Možné příčiny		Způsoby odstranění
Při vaření: vzkypění vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí		Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasivování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve Vámi vybraném receptu
Při pečení (těstě se nepropadlo)	V procesu kynutí se těsto přilépilo k pokličce a zakrylo ventil vypouštění páry	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu
	Vložili jste do mísy příliš mnoho těsta	Vyndejte pečený výrobek z mísy, obraťte jej a znovu vložte do mísy, pokračujte v pečení. Příště vkládejte do mísy těsto v menším objemu

#### 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 napeřazání, 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

CZE

#### PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYPÍ

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisejí 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 (špatně promyty atd.). Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Použijte 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 mořské produkty důkladně promývejte do čisté vody

#### 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 vložení 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: zapoměli jste dolít olej do mísy, nepromíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrm	Při normálním smažení nalejte do mísy tolik rostlinného oleje tak, aby pokrýl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrné prosmážení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obrácením v určitém čase
Při dušení: v míse je nedostatek tekutiny	Dolejte do mísy více tekutiny. V době přípravy neotevírejte zbytečně víko hrnce

Při vaření: v míse je příliš málo tekutin (nejdou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy másmem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny mísy másmem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

**PRODUKT ZTRATILSOVOJI 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	Zkratke dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

**PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ**

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš šťavnatá ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multifunkčním hrnci	Snažte se vyjmát výrobky z multifunkčního hrnce ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

**PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL**

Vejce s cukrem nebyly plně ušlehány	Použijte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypřicí přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	
Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce	

**i** V řadě modelů multifunkčních hrnců 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 multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřevu.

**Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)**

Program	Doporučení k použití	Předvolená doba vaření	Rozsah doby vaření (časů přípravy jídla)/postup nastavení	Dosažení provozních parametrů	Odloužený start, hod.	Automatické ohřívání
MULTICOOK	Příprava rozmanitých jídel s možností zadání teploty a doby vaření	00:30	2 min – 15 h / 1 min V případě, že teplota je vyšší než 130°C: 2 min – 2 hod / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Příprava různých druhů pilafu	00:35	10 min – 2 hod / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Příprava v páře zeleniny, ryby, masa, středoaasijských mantů, dietických a vegetariánských jídel	00:30	10 min – 2 hod / 5 min	✓	✓	✓

Program	Doporučení k použití	Předvolená doba vaření	Rozsah doby vaření (časů přípravy jídla)/postup nastavení	Dosažení provozních parametrů	Odloužený start, hod.	Automatické ohřívání
SOUP	Příprava rozmanitých polévek a vývarů (ruský boršč, masová polévka apod.)	00:40	20 min – 8 hod / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Příprava těstovin podle různých receptů	00:08	2 min – 1 hod / 1 min		✓	
PORRIDGE	Příprava mléčných kaší	00:25	5 min – 1.5 hod / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Dušení zeleniny, masa, ryby	1:00	20 min – 12 hod / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečení babovek, piškotů, nákyků kvasnicových koláčů a koláčů z listového těsta	00:50	20 min – 4 hod / 10 min	✓		✓
FRY	Smažení zeleniny, masa, drůbeže	00:15	5 min – 1 hod / 1 min		✓	✓
YOGURT	Příprava různých druhů jogurtu	8:00	30 min – 12 hod / 30 min	✓		
BREAD	Pečení chléba	3:00	10 min – 6 hod / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Pomalé vaření zeleniny, masa, ryby	3:00	5 min – 12 hod / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Rychlá příprava rýže, syplých kaší z různých druhů krup	Automatické vypnutí po upltném varu vody				

**i** Tady je uvedena průměrná pracovní teplota topného tělesa

**Doporučená doba přípravy různých potravin na páře**

Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut	
1	Filé z vepřového / hovězého 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 kotej (rychle zmražený)	300	800	5

	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
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	Vejce kuřecí	5 kom.	800	10

**i** Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

#### Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“

Procovní teplota	Doporučení pro použití
35°C	Nakynutí těsta, příprava octu
40°C	Příprava jogurtů
45°C	Kvašení na kysané mléčné výrobky
50°C	Kvašení
55°C	Příprava mléčných a krémových bonbonů
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy
65°C	Vaření masa ve vakuovém balení
70°C	Příprava punče
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
80°C	Příprava svařáku
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu
90°C	Příprava červeného čaje
95°C	Příprava mléčných kaší
100°C	Příprava pěnového cukroví nebo džemu
105°C	Příprava aspiku, huspeniny
110°C	Sterilizace
115°C	Příprava cukrového sirupu
120°C	Příprava pečeného kolena
125°C	Příprava dušeného masa
130°C	Příprava nákypu
135°C	Osmažení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky
140°C	Uzení

Procovní teplota	Doporučení pro použití
145°C	Upečení zeleniny a ryby v alobalu
150°C	Upečení masa v alobalu
155°C	Smažení výrobků z kynutého těsta
160°C	Smažení drůbeže
165°C	Smažení steaků
170°C	Příprava hranolek, kuřecích nuget

**i** Viz. taky knihu receptů (kuchařku), která je součástí soupravy.

## VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

(prodává se odděleně)

Pořídit doplňkové příslušenství k multifunkčnímu hrnci REDMOND RMC-M4510E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce [www.redmond.company](http://www.redmond.company) nebo v prodejních oficiálních prodejců.

CZE

### RAM-FB1 – košík na smažení ve fritéze

Používá se pro přípravu různých produktů v silně ohřátém, nebo vařícím oleji (fritéze). Hodí se pro všechny mísy s objemem do 3 litrů. Je vyroben z nerezavějící oceli, má snímací držadlo a háček pro fixaci na míse pro snadné odkapávání oleje po vytažení. Hodí se i pro multifunkční hrnce jiných značek. Je možno jej mýt v mytce na nádobí.

### RAM-G1 – souprava baňek na jogurt s označením na víčcích (4 ks.)

Je určena pro přípravu různých jogurtů. Baňky mají na víčcích označení data, která umožňují kontrolovat datum spotřeby. Hodí se i pro multifunkční hrnce jiných značek.

### RB-A500 (A501, A503) – mísa s nepřílnavým povrchem

Obsah – 5 litrů

### RB-C500 – mísa s nepřílnavým keramickým povrchem

Obsah – 5 litrů

### RB-C505 – mísa s nepřílnavým keramickým povrchem Ceralon® (Švýcarsko)

Obsah – 5 litrů


### RB-S500 – mísa z nerezové oceli

Obsah – 5 litrů

## VII. MOŽNÉ NESPRÁVNOSTI, JEJICH PŘÍČINY A ZPŮSOBY ODSTRANĚNÍ

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění
Na displeji se objevila zpráva o chybě: E1 – E4	Systémová chyba, je možná porucha řídicí jednotky nebo ohřívacího elementu	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Pevně zavřete víko a znovu zapojte do sítě
Přístroj nelze zapnout	Přívodní šňůra není zasunuta v přístroji a nebo v zásuvce	Přesvědčte se, že snímací přívodní kabel je zasunut v příslušný konektor na přístroji i v zásuvce
	Nesprávnost elektrické zásuvky	Připojte přístroj do funkční zásuvky
	Není napětí v síti	Zkontrolujte, je-li napětí v síti. Jestli není, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění	
Pokrm se připravuje velmi dlouho	Problémy s napětím v síti (napětí v síti kolísá, nebo je níže normy)	Proveďte stabilitu napětí v síti. Jestli je nestabilní, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu	
	Mezi mísu a ohřívací element se dostal nežádoucí předmět nebo částičky (odpad, kroupy, kousky jídla)	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Odstraňte nežádoucí předmět nebo částičky	
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usadte mísu rovně, bez pokřivení	
	Ohřívací disk je silně zašpiněn	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Vyčistěte ohřívací disk	
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Je narušena hermetičnost styku mísy a vnitřní pokličky hrnce	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usadte mísu rovně, bez pokřivení
		Víko není zakryto pevně, nebo se pod ním nachází nežádoucí předmět	Proveďte, nejsou-li mezi víkem a tělesem přístroje nežádoucí předměty nebo částičky (odpad, kroupy, kousky jídla). Zavírejte vždy víko hrnce do zaklapnutí
		Těsnící gumička na vnitřní pokličce je velmi špinavá, překroucena nebo poškozena	Proveďte stav těsnící gumičky na vnitřní pokličce přístroje. Je možné, že ji je třeba vyměnit

 Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko



**Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)**

Likvidací 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.

Použité (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.



 *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 neznáša zodpovednosť za poškodenia, spôsobené nedodržaním požiadavok techniky bezpečnosti a pokynov na používanie výrobku.
- Zariadenie je určené výlučne na bežné používanie v domácnosti. Priemyselné používanie resp. používanie s iným účelom sa pokladá za porušenie pokynov príslušného používania výrobku.
- Pred zapnutím zariadenia do elektrickej siete skontrolujte, či sa zhoduje napätie elektrickej siete s menovitým napájovacím napätím zariadenia (viď. technické charakteristiky resp. továrenskú tabuľku výrobku).
- Používajte predlžovačku, určenú na odoberaný výkon zariadenia. Nesúlاد parametrov môže spôsobiť skrat resp. vznietenie kábla.
- Zapínajte zariadenie len do zástrčky, ktorá má uzemnenie – to je záväzná požiadavka pre ochranu proti poraneniu elektrickým prúdom. V prípade ak používate predlžovačku, presvedčte sa, či taktiež má uzemnenie.

**STOP** *POZOR! Počas fungovania zariadenia jeho kostra, misa a kovové súčiastky sa nahrievajú! Budte opatrní! Používajte kuchynské rukavice. Aby ste sa neopálili horúcim parom, neskláňajte sa nad zariadením, keď otvárate vrchnák.*

- Vypínajte zariadenie zo zástrčky po ukončení jeho používania a taktiež počas čistenia alebo premiestnenia. Vyťahujte elektrickú šnúru suchými rukami, pritom pridržavajte ju za vidlicu, a nie za drôt.
- Nepretahujte elektrickú šnúru cez dverné otvory alebo v blízkosti tepelných zdrojov. Dbajte o to, aby sa elektrická šnúra neprekrucovala, nevykláňala a nedotýkala ostrých predmetov, rohov alebo okrajov nábytku.
- Pamätajte si: náhodné poškodenie elektrického káblu môže spôsobiť

poruchy, nezodpovedajúce záručným podmienkam, rovnako aj poranenie elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel treba súrne vymeniť v servisnom centre.

**STOP** *Ne treba umiestňovať zariadenie na mäkkej ploche, prikryť vať ho počas používania, pretože by to mohlo spôsobiť prehriatie a poruchu zariadenia.*

- Zakazuje sa používanie zariadenia v otvorenom priestore: zásah vlhky alebo cudzích predmetov dovnútra kostry môže spôsobiť vážne poruchy zariadenia.
- Pred čistením zariadenia presvedčte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Postupujte prísne podľa pokynov na čistenie zariadenia.

**STOP** *ZAKAZUJE SA ponárať kostru zariadenia do vody alebo nechávať ju umývať pod vodným prúdom!*

SVK

- 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 dospeléj osoby.
- Obalový materiál (baliace fólie, polystyrén a pod.) tohto výrobku môže byť nebezpečný pre deti! Existuje nebezpečenstvo udusení! Uschovávajte obaly mimo dosah detí.
- Zakazuje sa samostatne vykonávať opravy zariadenia resp. meniť jeho konštrukciu. Všetky servisné a opravárske práce musí vykonávať autorizované servisné centrum. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchu zariadenia, a taktiež úrazy a poškodenie majetku.

**STOP** *POZOR! Zakazuje sa používať zariadenie s akoukoľvek poruchou.*

**Technické údaje**

Model.....	RMC-M4510E
Príkon.....	860-1000 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Obsah misy.....	5 l
Povlak misy.....	nehorľavý Daikin®
Displej.....	LED
Parný ventil.....	sňimateľný
Vnútorné veko.....	sňimateľné
Skupné mere.....	242 × 283 × 271 mm
Neto masa.....	3,55 kg

**Programy**

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. MULTICOOK               | 8. BAKE (PEČENIE)              |
| 2. PILAF (RIZOTO)          | 9. FRY (FRITOVANIE)            |
| 3. STEAM (NA PARE)         | 10. YOGURT (JOGURT)            |
| 4. SOUP (POLIEVKA)         | 11. BREAD (CHLIEB)             |
| 5. PASTA                   | 12. SLOW COOK (POMALÉ VARENIE) |
| 6. PORRIDGE (MLIEČNÁ KAŠA) | 13. EXPRESS                    |
| 7. STEW (DUSENIE)          |                                |

**Funkcie**

"MASTERCHEF LITE" (nastavenie času a teploty prípravy jedál v procese režimu programu).....	áno
Udržovanie teploty pripravených jedál (automatické ohrievanie).....	do 12 hodín
Predbežné vypnutie automatického ohrievania.....	áno
Ohrievanie jedál.....	do 12 hodín
Odklad štartu.....	do 24 hodín
Vypnutie hlasovej nápovede.....	áno

**Vybavenie**

Multifunkčné zariadenie.....	1 ks.
Misa.....	1 ks.
Nádoba na prípravu jedál na pare.....	1 ks.
Naberačka.....	1 ks.
Plochá lyžica.....	1 ks.
Merací pohár (odmerka).....	1 ks.
Kliešte na misu.....	1 ks.
Kniha receptov.....	1 ks.
Držiak na naberačku/lyžicu.....	1 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Servisná knižka.....	1 ks.
Elektrická šnúra.....	1 ks.

Výrobca má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien. Špecifikácia omogoča napako v výšini ±10%.

**Zloženie multifunkčného zariadenia (schéma A1, str. 3)**

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Kryt zariadenia                     | 8. Teleso                            |
| 2. Tesniaci krúžok                     | 9. Rúčka na prenos                   |
| 3. Sňimateľné vnútorné veko            | 10. Sňimateľný parný ventil          |
| 4. Klobúčik ventilu na vypúšťanie pary | 11. Plochá lyžica                    |
| 5. Misa                                | 12. Naberačka                        |
| 6. Tlačidlo otvárania veka             | 13. Nádoba na prípravu jedál na pare |
| 7. Ovládací panel s displejom          | 14. Držiak na naberačku/lyžicu       |

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 15. Odmerka         | 17. Elektrická šnúra |
| 16. Kliešte na misu |                      |

**Ovládací panel (schéma A2, str. 4)**

1. Tlačidlo «Cancel/Reheat» («Zrušenie/Rozohrievanie») zapnutie/vypnutie funkcie ohrievania, prerušovanie práce programu prípravy, zrušenie nastavenia používateľom.
2. Tlačidlo «Time Delay» («Odloženie») – zapnutie režimu nastavenia odloženia štartu.
3. Tlačidlo «Menu» («Menu») – potvrdzuje výber automatického programu prípravy jedla.
4. Displej.
5. Tlačidlo «Min/→» («Min/→») – sa volí automatický program prípravy jedál, znižuje sa teplota, sa volí hodnota minút.
6. Tlačidlo «Hour/↔» («Hodina/↔») – sa volí automatický program prípravy jedál, zvyšuje sa teplota, sa volí hodnota hodín.
7. Tlačidlo «Start» («Štart») – zapnutie zadaného režimu prípravy jedál.

**Vybavenie displeja (schéma A2, str. 4)**

- a. Indikátor automatických programov.
- b. Indikátor režimu odloženia štartu.
- c. Indikátor režimu prípravy.
- d. Indikátor režimu času.
- e. Indikátor režimu automatického ohrievania.
- f. Indikátor programu «EXPRESS».
- g. Indikátor režimu rozohrievania.
- h. Indikátor vypnutia hlasovej nápovede.
- i. Indikátor hodnoty teploty.

**I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY**

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.

**!** *Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítko so sériovým číslom výrobku na jeho telese!*

*Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.*

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.

*Nezapínajte spotrebič bez misy nainštalovanej vo vnútri alebo s prázdnu misou – pri neúmyselnom spustení programu varenia dôjde k kritickému prehriatiu spotrebiča alebo k poškodeniu nelepivej povlaku. Pred vyprázaním potraviny nálejte do misy trochu rastlinného alebo sĺnečnicového oleja.*

**!** **POZOR!** *Prepovedano je dvíhniť napravo z napolneno skledo ob ročaji.*

**II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO ZARIADENIA**

**Nastavenie času**

Zapnite prístroj do elektrickej zásuvky. Stlačte a udržiavajte tlačidlo «Hour/↔» alebo tlačidlo «Min/→». Indikátor aktuálneho času na displeji začne svietiť.

Ak chcete nastaviť hodiny, stlačte tlačidlo «Hour/↔», ak minúty - tlačidlo «Min/→». Zväčšenie počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo. Po ukončení nastavenia prebiehajúceho času v priebehu 5 sekúnd netlačte tlačidlá na paneli. Nastavenia budú automaticky uložené.

## Vypnutie hlasového pomocníka

Na vypnutie funkcie hlasového pomocníka stlačte a držte tlačidlo «Menu» v ľubovoľnom režime. Na displeji zabliká indikátor vypnutia funkcie hlasového pomocníka. Na zapnutie funkcie hlasového pomocníka opakovane stlačte a držte tlačidlo «Menu».

## Nastavenie času na prípravu jedál

V Multifunkčnom zariadení na varenie a pečenie REDMOND RMC-M4510E je možné samostatne nastavovať čas na prípravu jedál pri každom programe okrem programu «EXPRESS». Krok zmeny a možný rozsah nastavenia času závisí od vybraného programu prípravy.

Po výbere automatického programu a stlačení tlačidla «Menu» použite tlačidlo «Hour/+», aby ste nastavili hodiny a tlačidlo «Min/-», aby ste nastavili minúty. Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo.

**i** V niektorých automatických programoch sa nastavený čas varenia začína odpočítavať až po tom, ako prístroj dosiahne vopred stanovenú prevádzkovú teplotu. Napríklad, ak nalejeme studenú vodu do prístroja a nastavíme v programe «STEAM» čas varenia na 5 minút, program a odpočítavanie nastaveného času varenia sa začne len po prevarení vody a vzniku pomerne hustej pary v miske. V programe «PASTA» sa nastavený čas varenia začína odpočítavať po prevarení vody a opakovanom stlačení tlačidla «Start».

## Odložený štart programu

Funkcia «Odloženie štartu» umožňuje nastavenie času, po ukončení ktorého musí byť jedlo hotové (vzhľadom na čas realizácie programu). Maximálny čas odloženého štartu je 24 hodín. Čas odloženého štartu sa automaticky rovná dobe prípravy programu a dobe, potrebnej multifunkčnému zariadeniu na to, aby dosiahol pracovné podmienky (ak je to stanovene výrobnými nastaveniami programu). Krok nastavenia času odloženia štartu je 1 minúta.

Ak chcete zmeniť čas odloženia štartu po potvrdení výberu automatického programu stlačte tlačidlo «Time Delay». Ak chcete zvýšiť počet hodín stlačte tlačidlo «Hour/+». Na zmenu minút stlačte tlačidlo «Min/-». Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle jeden od druhého. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo.

**i** Pri použití funkcie «Odloženie štartu» sa na displeji zobrazí aktuálny čas. Ak chcete vidieť čas, kedy bude jedlo hotové, stlačte a udržiavajte tlačidlo «Time Delay». Funkcia odloženého štartu je prístupná pri použití všetkých automatických programov okrem programov «FRY», «PASTA» a «EXPRESS». Neodporúča sa používať funkciu odloženého štartu v prípade ak recept obsahuje rýchlo sa kaziace potraviny (vajcia, čerstvé mlieko, maso, syr atď.).

## Udržiavanie teploty hotových jedál (automatický ohrev)

Táto funkcia sa zapne automaticky ihneď po ukončení programu prípravy jedál a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C v priebehu 12 hodín. Pri zapnutí režimu automatického ohrevu svieti indikátor tlačidla «Cancel/Reheat», na displeji sa zobrazí indikátor «Ohrev» a priame odpočítavanie času prípravy jedla v tomto režime. Pri nevyhnutnosti je možné automatický ohrev vypnúť stlačením a udržiavaním niekoľko sekúnd tlačidla «Cancel/Reheat».

## Predbežné vypnutie automatického ohrevu

Nie vždy po ukončení programu prípravy jedál je potrebné zapnutie automatického ohrevu. S ohľadom na túto skutočnosť, multifunkčné zariadenie REDMOND RMC-M4510E poskytuje možnosť predbežného vypnutia tejto funkcie pri použití funkcie «Odloženie štartu» alebo pri použití základného programu prípravy jedál. Pre aktiváciu tejto funkcie počas použitia programu stlačte tlačidlo «Start». Ak chcete opäť zapnúť automatický ohrev znova stlačte tlačidlo «Start».

**i** Funkcia automatického ohrevu nie je prístupná pri použití programov «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» a pri nastavení v programe «MULTICOOK» teploty prípravy jedla menšej ako 80°C.

## Rozohriatie jedál

Multifunkčné zariadenie REDMOND RMC-M4510E je možné použiť na rozohriatie studených jedál. Postupujte nasledovne:

1. Preložte potraviny do misy, vložte misu multifunkčného zariadenia.
2. Zatvoríte veko a zapojte spotrebič do elektriky.
3. Stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo «Cancel/Reheat». Rozsvietená sa zodpovedajúce indikatory na displeji a na tlačidle. Časovať začne priamy odpočet času rozohriatia.

Spotrebič zohreje jedlo do teploty 70-75°C a bude ho udržiavať v horúcom stave v priebehu 12 hodín. V prípade potreby rozohriatie možno zastaviť stlačením a držaním niekoľko sekúnd tlačidla «Cancel/Reheat», pokiaľ nezhasnú zodpovedajúce indikatory.



Vďaka funkciám automatického ohrievania jedál a rozohriatia jedál multifunkčné zariadenie na varenie a pečenie môže udržiavať jedlo teplé do 12 hodín akýkoľvek dlhý čas, napriek tomu neodporúčame ponechávať jedlá v horúcom stave viac ako 2 - 3 hodiny, pretože to môže spôsobiť zmenu chuťových kvalít jedál.

## Funkcia «MASTERCHEF LITE»

Objavte pre seba aj viac príležitostí pre kulinársku tvorivosť s novou funkciou «MASTERCHEF LITE»! Ak program «MULTICOOK» umožňuje nastaviť parametre programu pred tým ako je spustený, v takom prípade s pomocou funkcie «MASTERCHEF LITE» môžete zmeniť nastavenia priamo v procese varenia.

Vždy môžete nastaviť prevádzku akéhokoľvek programu tak, aby zodpovedala vašim želaniam. Kypí Vám polievka? Mliečna kaša «uteká z hrnca»? Zelenina na pare sa pripravuje veľmi dlho? Zmeňte teplotu alebo čas prípravy jedla, bez toho aby došlo k prerušeniu programu, ako keby ste varili na sporáku alebo v rúre.



Funkciu «MASTERCHEF LITE» môžete použiť iba počas varenia. Počas použitia programu «EXPRESS», práce funkcie «Odložený štart» a očakávania dosiahnutia spotrebičom pracovných parametrov funkcia «MASTERCHEF LITE» nie je prístupná.

Zmeniť teplotu pri použití funkcie «MASTERCHEF LITE» je možné v rozsahu od 35 do 170°C s krokom nastavenia 1°C. Možný rozsah času prípravy závisí od vybraného programu. Krok nastavenia – 1 minúta.



Funkcia «MASTERCHEF LITE» môže byť obzvlášť užitočná, ak varíte jedlá podľa zložitých receptov, ktoré vyžadujú kombináciu rôznych programov varenia (napríklad pri varení kapustových masových guliek, Stroganoff, polievok a cestovín podľa rôznych receptov, aženu a pod).

SVK

## Pre zmenu teploty prípravy jedla:

1. Počas práce programu prípravy jedla stlačte tlačidlo «Menu». Indikátor hodnoty teploty začne blikať na displeji.
2. Nastavte požadovanú teplotu. Ak chcete zvýšiť teplotu stlačte tlačidlo «Hour/+». Na zmenšenie teploty stlačte tlačidlo «Min/-». Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo. Po dosiahnutí maximálnej (minimálnej) teploty nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu.
3. Nedržte palec na tlačidle na paneli nastavenia viac ako 5 sekúnd. Zmeny sa uložia automaticky.



Pre ochranu proti prehriatiu pri nastavení teploty prípravy jedla nad 130°C maximálna doba trvania programu je obmedzená na dve hodiny (s výnimkou programu «BAKE»). Pri použití automatického programu «YOGURT» funkcia zmena teploty varenia nie je k dispozícii.

## Pre zmenu času prípravy jedla:

1. Počas práce programu prípravy jedla dvakrát stlačte tlačidlo «Menu». Indikátor hodnoty času začne blikať na displeji
2. Nastavte požadovaný čas prípravy jedla. Pre zväčšenie hodnoty o 1 hodinu stlačte tlačidlo «Hour/+», o 1 minútu – tlačidlo «Min/-». Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a udržiavať potrebné tlačidlo.
3. Nedržte palec na tlačidle na paneli nastavenia viac ako 5 sekúnd. Zmeny sa uložia automaticky.



Ak nastavíte dobu prípravy jedla na 00:00, práca programu bude zastavená.

## Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov



**POZOR!** Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ nastaviť teplotu varenia nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z toho istého dôvodu je ZAKÁZANÉ používať na varenie vody programy «FRY», «BREAD», «BAKE».

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Umiestnite ingrediencie do misy multifunkčného zariadenia v súlade s programom prípravy jedál a vložte ju do spotrebiča. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryskou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy. Presvedčte sa, že misa nie je umiestnená nakrivo a je pevne spojená s ohrievacím telesom.

- Zatvorte veko multifunkčného zariadenia zacvaknutím. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Ak chcete vyjsť z režimu očakávania stlačte tlačidlo «Menu». Vyberte potrebný program prípravy jedla s pomocou tlačidiel «Hour/→» a «Min/→» (zodpovedajúci indikátor programu na displeji bude blikať). Potvrďte výber program zopakovaným stlačením tlačidla «Menu».

**i** V program «MULTICOOK» po potvrdení výberu program môžete nastaviť požadovanú teplotu prípravy jedla. Pre zväčšenie teploty, nastavenej automaticky, použite.

*POZOR!* Ak varíte pri vysokých teplotách s veľkým množstvom rastlinného oleja, vždy ponechajte veko spotrebiča otvorené.

- Na zmenu času prípravy, určeného výrobcom, použite tlačidlo «Hour/→» a «Min/→».
- Podľa potreby nastavte čas odrotenia štartu.

**i** Funkcia «Odloženie štartu» nie je k dispozícii pri použití programov «FRY», «PASTA» a «EXPRESS».

- Ak chcete spustiť program prípravy jedla stlačte tlačidlo «Start». Rozsvietenia sa indikátory tlačidiel «Start» a «Cancel/Reheat». Spätné odpočítavanie času prípravy jedla v závislosti od zvoleného programu varenia sa spustí ihneď po stlačení tlačidla «Start», alebo po dosiahnutí potrebnej teploty v miske.

**i** V prípade potreby je možné dopredu vypnúť funkciu automatického rozohriatia stlačením tlačidla «Start». Zhasne indikátor tlačidla «Cancel/Reheat». Opakované stlačenie tlačidla «Start» znovu aktivuje túto funkciu. Funkcia automatického rozohriatia nie je k dispozícii pri použití programov «YOGURT» a «EXPRESS».

- O ukončení programu prípravy jedla vás informuje zvukový signál, na displeji sa zobrazí «End». Ďalej, v závislosti od zvoleného programu alebo aktuálneho nastavenia, sa spotrebič prepne do režimu automatického rozohriatia (svietí indikátor tlačidla «Cancel/Reheat» a nápis «Keep Warm» na displeji) alebo do pohotovostného režimu.
- Ak chcete vypnúť zapnutý program, prerušíť proces prípravy jedla alebo automatického ohrevu, stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo «Cancel/Reheat».

**📖** Pre dosiahnutie kvalitných výsledkov ponúkame použiť recepty na prípravu jedál z kulinárskej knihy priloženej k multifunkčnému spotrebiču REDMOND RMC-M4S10E, navrhnutej špeciálne pre tento model. Hodné recepty môžete nájsť na webovej stránke [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Ak si myslíte, že nemôžete dosiahnuť požadovaný výsledok pri použití bežných automatických programov, použite univerzálny Program «MULTICOOK», ktorý ponúka veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

### Program «MULTICOOK»

Tento program je určený na prípravu jedál podľa definovaných užívateľom hodnôt teploty a času prípravy jedál. Vďaka programu «MULTICOOK», multifunkčné zariadenie na varenie a pečenie REDMOND RMC-M4S10E môže nahradiť celú sadu kuchynských prístrojov a umožniť prípravu jedla prakticky podľa každého receptu, ktorý ste našli v starej kuchárskej knihe alebo vás upútal na internete.

**i** Ak teplota prípravy jedla neprevyšuje 80°C, funkcia automatického rozohriatia bude vypnutá bez možnosti zapnutia ručne.

Po nastavení predvolby v programe «MULTICOOK», čas prípravy jedla je 30 minút, teplota určená na prípravu jedál – 100°C. Rozpätie ručného nastavenia v programe je maximálne od 35-170°C s krokom nastavenia 5 stupňov. Rozpätie ručného nastavenia času – od 2 minút do 15 hodín s krokom nastavenia po 1 minútu.

**i** UPOZORNENIE! Z bezpečnostných dôvodov pri nastavení teploty nad 130°C doba varenia bude obmedzená na dve hodiny.

**📖** V programe «MULTICOOK» je možné pripraviť mnoho rôznych pokrmov. Použite kuchárku v prílohe od našich profesionálnych kuchárov alebo špeciálne tabuľky odporúčaných teplôt pri varení rôznych pokrmov a potravín. Tiež si môžete nájsť tie správne recepty na web stránke [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**STOP** Ak používate program MULTICOOK na varenie vody (napríklad pri varení výrobkov), nenastavujte teplotu varenia nad 100°C.

### Program «PILAF»

Program je určený na prípravu rôznych druhov rizota. Pri predvolbe v programe «PILAF» trvá príprava jedla 35 minút. Je možné ručne nastaviť hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «STEAM»

Program je určený na prípravu na pare jedál z mäsa, hydiny, ryby, zeleniny a viacložkových jedál. V predvolenom režime programu «STEAM» trvá príprava jedla 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu jedál podľa tohto programu použite špeciálny kontajner (ktorý je súčasťou sady):

- Nalejte do misy 400 – 800 ml vody. Postavte misu do kontajnera na prípravu jedál na pare.
- Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich rozložte v kontajneri a vložte misu do spotrebiča. Prevedzte sa, že misa je pevne spojená s ohrievacím telesom.
- Dozrievajte pokyny v bodoch 3-8 «Všeobecných zásad obsluhy pri používaní automatických programov».

**i** Po zovretí vody a dosiahnutí dostatočnej hustoty pary v mise spotrebič vydá zvukový signál. Opačný odpočet času funkcie programu prípravy jedál sa začína.

*Ak nepoužívate automatické nastavenie času v tomto programe, použite tabuľku «Odporúčaný čas pre prípravu rôznych potravín na pare».*

### Program «SOUP»

Program je určený na prípravu vývarov z mäsa, zeleninových a studených polievok z mäsa, rýb, kureniec alebo zeleniny. Pri predvolbe v programe «SOUP» trvá príprava jedla 40 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 8 hodín s krokom nastavenia po 5 minútach. Zariadenie pred dosiahnutím nastavených parametrov vydáva zvukový signál.

### Program «PASTA»

Program predpokladá zovretie vody, vkladanie ingrediencií (prísad) a ich nasledujúcu prípravu. Keď zovrie voda zvukový signál Vám oznámi, že je treba vložiť prísady. Spiatočný odpočet času prípravy jedla sa začne po opätovnom stlačení tlačidla «Start».

Po nastavení predvolby v programe «PASTA» čas prípravy jedla trvá 8 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 2 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minúte. Použitie funkcie «Odloženia štartu» a «Automatického ohrevu» nie je v danom programe možné.

**💡** Pri príprave niektorých potravín (napríklad makarónov, plnených mäsových pirohov a iných) sa vytvára pena. Na zamedzenie možnosti jej vytekania mimo misu je možné otvoriť veko na niekoľko minút po vložení potravín do vriacej vody.

### Program «PORRIDGE»

Program je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného mlieka s nízkym obsahom tuku. Po nastavení predvolby v programe čas prípravy jedál predstavuje 25 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 1 hodiny a 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Abyste sa vyhli vykypeniu mlieka a dosiahli potrebný výsledok, je vhodné pred prípravou jedla dodržiavať nasledujúci postup:

- dôkladne premyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, proso a t. p.) dovtedy, kým voda v ktorej sa umývajú krúpy, nebude priehľadná;
- pred prípravou jedla natrieť misu multifunkčného zariadenia maslom;
- prísne dodržiavať súmernosť pri odmeriavaní prísad podľa pokynov z knihy receptov (zmenšovať alebo zväčšovať počet prísad prísne proporcionálne);
- pri použití plnotučného mlieka je potrebné ho riediť v proporcii 1:1.

**i** Vlastnosti mlieka a krúp môžu byť v závislosti od výrobcu a miesta pôvodu odlišné, čo sa inakedy prejavuje na výsledku pripraveného jedla.

*V prípade, že požadovaný výsledok v programe «PORRIDGE» nebol dosiahnutý, použite univerzálny program «MULTICOOK». Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Počet prísad a čas prípravy jedla sú určené v recepte.*

### Program «STEW»

Program je určený na prípravu guláša, pečienky a ragú. V predvolenom nastavení programu «STEW» trvá príprava jedla 1 hodinu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «BAKE»

Program je určený na prípravu rôznych náypov, piškôt a pirohov z kysnutého a listkového cesta.

V predvolenom nastavení programu «BAKE» trvá čas na prípravu 50 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 4 hodín minút s krokom nastavenia 10 minút.



Prípravu piškôty je možné skontrolovať zapichnutím do neho drevenej paličky (špáratka). Ak na paličke nie je prilepené cesto – piškôt je hotový.

Pri príprave pečenia sa odporúča vypnúť funkciu automatického ohrevu jedál. Hotové jedlo vyberte z multifunkčného zariadenia ihneď po jeho príprave, aby nezvlihlo. Ak to nie je možné, povoľuje sa ponechať produkt v multifunkčnom zariadení na krátku dobu pri zapnutí automatického ohrevu.

### Program «FRY»

Program je určený na prípravu pečeného mäsa, hydiny, ryby a viaczlukových jedál. Pri predvoľbe programu trvá príprava jedla 15 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minútu. Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná. Po dosiahnutí požadovanej teploty varenia spotrebič vydá zvukový signál.



Pre zamedzenie pHrárania ingrediencií odporúčame sledovať návod podľa knihy receptov a pravidelne premiešavať obsah misky. Pred opakovaným použitím programu «FRY» nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Odporúčame opekať potraviny s otvoreným vekom – tým sa dosiahne chrumkavá kôrka.

### Program «YOGURT»

Určené na prípravu domácich jogurtov a kysnutie cesta. V predvolenom nastavení trvá príprava jedla 8 hodín. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 30 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 30 minút.

Pri vkladaní ingrediencií do spotrebiča dbajte o to, aby nezaberali viac ako polovicu užitočného objemu nádoby. Funkcia automatického ohrevu v tomto programe nie je k dispozícii.



Na prípravu jogurtov môžete použiť špeciálnu sadu pohárov na jogurty REDMOND RAM-G1 (kúpajte sa zvlášť).

### Program «BREAD»

Program je určený na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a s pridaním ražnej múky. Program poskytuje kompletný cyklus prípravy od kysnutia do pečenia. V predvolenom nastavení doba pečenia trvá 3 hodiny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 6 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Maximálna doba prevádzky funkcia «Automatický ohrev» v tomto programe je obmedzená na tri hodiny. Neodporúča sa použitie funkcie «Odložený štart», pretože to môže mať vplyv na kvalitu jedla.

Treba rátať s tým, že v priebehu prvej hodiny programu prebieha kysnutie, a potom samotné pečenie. Predtým ako použijete múku odporúča sa preosiať múku za účelom jej okysličenia a odstránenie z nej nečistôt. Za účelom ekonomie času a zjednodušenia varenia odporúčame pre pečenie chleba použiť hotový zmes na prípravu chleba.



Pri umiestňovaní ingrediencií dbajte o to, aby ingrediencie nezaberali viac ako polovicu užitočného objemu misky.

Pri nastavení času prípravy jedla menej ako za 1 hodinu po stlačení tlačidla «Start» sa spustí proces pečenia. Aby sa chlieb upeklo rovnomerne, je potrebné ho obrátiť po zaznení zvukového signálu spotrebiča.

UPOZORNENIE! Použite kuchynské rukavice pri vyberaní chleba zo spotrebiča.

Neotvárajte veko multifunkčného spotrebiča počas kysnutia cesta! Od toho závisí kvalita pečeného produktu.

### Program «SLOW COOK»

Program je určený na prípravu mletého mäsa, prednej nožiny, a taktiež topeného mlieka.

V predvolenom programe «SLOW COOK» trvá príprava jedla 3 hodiny. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

### Program «EXPRESS»

Program je určený na prípravu ryže a kaše na vode. Program zabezpečuje automatické vypnutie po zovretí všetkej vody. Funkcia ručného nastavenia doby prípravy jedla, a taktiež funkcia «Odloženie štartu» a «Automatický ohrev» v tomto programe nie sú prístupné.

Ak chcete spustiť program varenia v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo «Start». Rozsvietenia sa indikátory režimu prípravy jedla a podsvietenie tlačidla «Start». Aktivuje sa nastavený program.



Ak pri použití automatických programov nebol dosiahnutý požadovaný výsledok, obráťte sa k rubrike «Rady pre prípravu jedál», kde môžete nájsť odpovede na najčastejšie otázky a získať potrebné odporúčania.

## III. ĎALŠIE MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava vo friteze
- Príprava tvarohu, syru
- Príprava detskej výživy
- Sterilizácia riadu
- Pasterizácia tekutých potravín

## IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

### Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež pre odstránenie zápachu potravy z multifunkčného spotrebiču po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicou citrónu s použitím programu «STEAM».
- Netreba nechávať v zakrytóm multifunkčnom spotrebiči misu s pripraveným jedlom alebo misu naplnenú vodou viac ako 24 hodín. Misu s pripraveným jedlom môžete uskladňovať v chladničke a pri potrebe zohriať jedlo v multifunkčnom zariadení s použitím funkcie ohrevu.
- V tom prípade, ak nepoužívate spotrebič dlhšiu dobu, vypnite ho z elektriky. Pracovná komora, vrátane disku ohrevu, misky, vnútorného veka, parového a uzatváracieho ventilu, nádoby na zber kondenzátu musia byť čisté a suché.
- Pred tým, ako začnete čistenie výrobku, presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý. Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu.



Je ZAKÁZANÉ používať pri čistení spotrebiča hrubé servítky alebo hubky (ak to nie je špecifikované v danej príručke) a abrazívne pasty. Taktiež nie je povolené používanie akýchkoľvek chemických agresívnych alebo iných látok, ktoré sa neodporúčajú pre použitie s predmetmi, ktoré majú kontakt s jedlom.

Je prísne ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdom vody!

- Buďte opatrní pri čistení gumených častí multifunkčného spotrebiča: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť nesprávnu prevádzku spotrebiča.
- Teleso výrobku je potrebné čistiť podľa miery znečistenia. Misu, vnútorné hliníkové veko, snímateľný parový ventil a uzáverový ventil treba čistiť po každom použití spotrebiča. Kondenzát, ktorý v procese prípravy jedla vzniká v multifunkčnom spotrebiči, sa odstraňuje po každom použití spotrebiča. Vnútrorné plochy pracovnej komory treba čistiť podľa potreby.

### Čistenie telesa zariadenia

Čistite vnútorné teleso zariadenia mäkkou, vlhkou, kuchynskou servítkou alebo hubkou. Je možné použitie šetrných prostriedkov určených na umývanie riadu. Pre vylúčenie vzniku prípadných vodných škvrín a šmáh na telese zariadenia sa odporúča pretierať jeho povrch nasucho.

### Čistenie misky

- Misu môžete čistiť ako ručne s požitím mäkkej hubky a prostriedku na umývanie riadu, tak aj v umývačke riadu (podľa odporúčania výrobcu).
- Pri silnom znečistení misky, nalejte do nej teplú vodu a nechajte ju nejaký čas odmocíť, potom ju vyčistite.
- Bezpodmienečne potierajte vonkajší povrch nasucho pred tým, ako ju umiestnite do telesa multifunkčného zariadenia.

Pri pravidelnom použití misky je možná úplná alebo čiastočná zmena farby jej vnútorného ohňovzdorného náteru. Táto optická zmena nie je príznakom defektu misky.

### Čistenie vnútorného hliníkového veka

1. Otvorte veko multifunkčného spotrebiča.
2. V spodnej časti vnútornej strany veka naraz stlačte smerom k centru dve plastové západky. Zľahka potiahnite vnútorné hliníkové veko na seba a dole, aby sa odpojilo od hlavného veka.
3. Poutierajte povrch oboch viek vlhkou kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vyumývajte veko a tesnenie pod prúdom vody s použitím prostriedku na umývanie riadu. V tomto prípade by sa nemala používať umývačka riadu.
4. Poutierajte oba veka dosucha.
5. Vložte hliníkové veko do vrchných drážok.
6. Tesnenie musí presne priliehať k vnútornému veku po celom obvode. Zľahka stlačte západky do zacvaknutia.

### Čistenie snímateľného parového ventilu

Parový ventil sa nachádza v špeciálnom ložisku na vrchnom veku prístroja a skladá sa z vnútorného a vonkajšieho krytu.

1. Opatrne potiahnite vnútorný kryt za osadenia dohora a na seba.
2. Zatláčte na plastové tesnenie na spodnej strane ventilu a dajte dolu vnútorný kryt.
3. V prípade potreby opatrne vyberte gumičky z ventilu. Poumyývajte všetky časti ventilu.
4. Montujte v opačnom poradí: vložte gumičky na miesto, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi osadeniami na vnútornom kryte a spojte ich do zacvaknutia. Pevne zafixujte parový ventil do ložiska na veku spotrebiča.

**STOP** DÔLEŽITÉ! Aby nedošlo k deformácii gumy ventilu, neskrúťte a nevytahujte ju pri snímaní, čistení a montovaní

### Odstránenie kondenzátu

Pri tomto modeli sa kondenzát hromadí v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy. Po každom použití multifunkčného zariadenia odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky.

### Čistenie pracovnej komory

Pri prísnom dodržiavaní tohto návodu na obsluhu je pravdepodobnosť prieniku tekutín, častí potravín alebo nečistôt do pracovnej komory spotrebiča minimálna. V prípade, že došlo k podstatnému znečisteniu, je potrebné očistiť vrchnú časť pracovnej komory tak, aby sa zamedzilo nesprávnemu fungovaniu alebo poškodeniu spotrebiča.

**STOP** Pred tým, ako čistiť pracovnú komoru multifunkčného spotrebiča, je potrebné presvedčiť sa, že spotrebič je odpojený od elektrického zdroja a úplne vychladol!

Bočné steny pracovnej komory, povrch ohrievacieho taniera, plášť centrálného snímača teploty (je umiestnený v strede ohrievacieho taniera) je možné očistiť vlažnou (nie mokrú) hubkou alebo servítkou. Ak používate umývacie prostriedky, je nevyhnutné odstrániť ich zvyšky, aby sa odstránila možnosť nežiaducich zápachov pri nasledujúcej príprave potravín.

V prípade zistenia cudzích predmetov v priehlbine okolo centrálného snímača teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou, netlačte pritom na kryt snímača teploty. Pri znečistení povrchu ohrievacieho taniera je možné použiť vlažnú hubku strednej drsnosti alebo syntetickú štetku.

**i** Pri pravidelnom používaní spotrebiča sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba ohrievacieho taniera. Samozrejme, že to nie je príznakom poruchy spotrebiča a tento fakt nemá vplyv na správne fungovanie spotrebiča.

Pred uloženie 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.

## V. TYPY NA VARENIE

### Chyby počas prípravy jedál a spôsoby ich riešenia

Nasledujúca tabuľka zhrňa typické chyby pri varení v multifunkčnom hrnci a opisuje možné príčiny a riešenia.

### JEDLO SA NEDOVARILO DO KONCA

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvoril ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multifunkčný hrniec. 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 pripravená k prístroju rovno a pevne pripnevaná na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multifunkčnom hrnci 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 tomto multifunkčnom hrnci	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 obyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept Nezakrývajte veko multifunkčného hrnca počas vyprážania ak to nie je nie napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážením určite rozmrazte a zlejte z nich vodu
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí	Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasirovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu
Počas pečenia: (cesto nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa priliepilo 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 pečeni. V budúcnosti vkladajte do nádoby menej cesta

### JEDLO JE PŘEVARENÉ

Pochybili ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (výpočte) doby pečenia. Príliš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
Po uzavrení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model multifunkčného hrnca 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
---	---

Ingrédients 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 multifunkčný hrniec) 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
---	---

**JEDLO PRIHÁRA**

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcom varení. Protihořavé pokrytie nádoby je poškodené	Než začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihořavý povlak nie je poškodený
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty
Nastavili ste príliš 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, nemiešali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multifunkčného hrnca bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať
Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlhky	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multifunkčného hrnca ak to nie je nutné
Počas varenia: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek
Pri vypekaní: 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**

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôbenom na použitie daného prístroja

**KOLÁČ JE VODNATÝ**

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (šťavnatá zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotanou atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody, alebo ich použite v minimálnych množstvách
Nechali ste upečený koláč v zatvorenom multifunkčnom hrnci	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrnca. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu

**KOLÁČ SA NEDVIHOLO**

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multifunkčný hrniec) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
V ceste bol dlhý prášok do pečiva	
Nepreosiali ste kvalitné múku alebo ste zle vymiesili cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multifunkčného hrnca	

**i** Pri niektorých modeloch multifunkčných hrncov REDMOND pri programoch „STEAM“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multifunkčný hrniec prechádza do fázy automatického ohrevu.

**Súhrnný tabuľka programov varenia (továrenské nastavenia)**

Program	Odporúčania na použitie	Prechodný čas prípravy jedál	Rozsah času pripravovania jedál/postupnosť nastavení	Výstup na pracovné parametre	Odloženie štartu, hod.	Automatické zohriatie, hod.
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	00:30	2 min – 15 h / 1 min V prípade, že teplota je vyššia ako 130 °C: 2 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Príprava rôznych druhov rizota	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Príprava na pare zeleniny, ryby, mäsa, dietických a vegetariánskych jedál	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Príprava rôznych vývarov a polievok (ruský boršč, kyselá polievka atď.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Varenie cestovín, príprava omáčky podľa rôznych receptov	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Varenie mliečnych kaší	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Pečenie keksov, piškót, rôznych koláčov z kvasnicového a listkového cesta	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Praženie zeleniny, mäsa, hydiny	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Príprava rôznych druhov jogurtov	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Pečenie chleba	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Pomalé varenie zeleniny, mäsa, ryby	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Rýchle pripravovanie ryže, sypkých kaší a krúp	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Rýchla príprava ryže, kaší s vodou	automatické vypnutie po zovretí všetkej vody				

SVK

**i** Tu je uvedená priemerná pracovná teplota nahrievacieho telesa.

**Odporúčaná doba varenia rôznych potravín pripravovaných na pare**

	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 (filé)	300	800	15
6	Morský koktejl (čerstvo zamrazený)	300	800	5
7	Manty/Chinkali	5 ks	800	25/30
8	Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	800	20
9	Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	800	35
10	Čvikla (narezaná na 4 časti)	500	1500	90
11	Zelenina (čerstvo zamrazená)	500	800	5
12	Slepačie vajce	5 Stk.	800	10

**i** *Majte na pamäti, že ide o všeobecné odporúčania. Skutočná doba sa môže líšiť v závislosti od odporúčaných hodnôt vlastností konkrétneho výrobku rovnako ako aj od vašej chuti.*

**Odporúčania pre použitie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“**

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie
35°C	Nakysnutie cesta, príprava octu
40°C	Príprava jogurtov
45°C	Zákvas
50°C	Kvasenie
55°C	Príprava mliečnych cukrárenských výrobkov
60°C	Príprava zeleného čaja, detskej výživy
65°C	Varenie mäsa vo vákuovom balení
70°C	Príprava punču
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaja
80°C	Príprava vareného vína
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, vyžadujúcich dlhší čas na pripravovanie
90°C	Príprava červeného čaja
95°C	Príprava mliečnych kaší
100°C	Príprava snehového cukrovka alebo džemu

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie
105°C	Príprava huspeniny
110°C	Sterelizácia
115°C	Príprava cukrového sirupu
120°C	Príprava pečeného kolena
125°C	Príprava duseného mäsa
130°C	Príprava nákypu
135°C	Praženie hotových jedál pre vytvorenie šušťavej kôrky
140°C	Údenie
145°C	Upečenie zeleniny a ryby vo fólii
150°C	Upečenie mäsa vo fólii
155°C	Praženie výrobkov z kvasnicového cesta
160°C	Praženie hydiny
165°C	Praženie steakov
170°C	Príprava hranolok, kuracích nugetiek

**i** *Vid' aj knihu receptov, ktorá je časťou súpravy.*

**VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO**

(získava sa oddelene)

Získajte doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMC-M4510E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke [www.redmond.company](http://www.redmond.company) alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

**RAM-FB1 – kôš na fritovanie**

Používa sa na prípravu rôznych potravín v silno zahriatom alebo vriacom oleji (fritéza). Vhodné pre všetky misy s objemom od 3 litrov. Sú vyrobené z nerezovej ocele, majú odnímateľnú rukoväť a hák pre upevnenie k nádobe s cieľom uľahčiť vypúšťanie prebytočného oleja po varení. Môže byť použitý s inými značkami multifunkčných spotrebičov. Môže sa umyť v umývačke riadu.

**RAM-G1 – sada pohárov na jogurty so značkami na viečkach (4 ks)**

Určený na prípravu rôznych jogurtov. Poháre môžu byť označené dátumom, čo umožňuje skontrolovať ich dátum trvanlivosti. Môžu byť použité s multifunkčnými spotrebičmi druhých značiek.

**RB-A500 (A501, A503) – misa s nehorľavým keramikým povlakom**

Objem – 5 litrov.

**RB-C500 – misa s nehorľavým keramikým povlakom**

Objem – 5 litrov.

**RB-C505 – misa s nehorľavým keramikým povlakom Ceralon® (Švajčiarsko)**

Objem – 5 litrov.

**RB-S500 – misa z nehrdzavejúcej ocele**

Objem – 5 litrov.



## VII. MOŽNÉ CHYBY A SPÔSOBY ICH ODSTRÁNENIA

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1 – E4	Systémová chyba, možné zlyhanie riadiacej dosky alebo vykurovacieho telesa	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Pevne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do elektrickej siete
Spotrebič sa nezapína	Elektrický kábel nie je zapojený k spotrebiču a (alebo) do elektrickej zásuvky	Uistite sa, že odnímateľný kábel je pripojený k zodpovedajúcemu konektoru na spotrebiči a zapojený do zásuvky.
	Chyba v elektrickej zásuvke	Zapojte spotrebič do funkčnej zásuvky
Jedlo sa pripravuje veľmi dlho	V elektrickej sieti chýba elektrický prúd	Skontrolujte, či je v zásuvke napätie. V prípade ak napätie chýba, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom
	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
Počas prípravy jedla spod veka spotrebiča uniká para	Zahrievací disk je veľmi znečistený	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite zahrievací disk
	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
	Vzduchotesné spojenie misy a vnútorného veka multifunkčného spotrebiča je narušené	Veko spotrebiča nie je zavreté pevne alebo pod vekom je cudzí predmet Overte, či medzi vekom a samotným spotrebičom nie sú cudzie predmety (nečistota, zrno, kúsky jedla), odstráňte ich. Vždy zatvárajte veko multifunkčného spotrebiča do zacvaknutia.
	Tesniaca gumička na vnútornom veku je veľmi znečistená, deformovaná alebo poškodená	Overte stav tesniacej gumičky na vnútornom veku spotrebiča. Je možné, že ju bude treba vymeniť

**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. Prejajte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opotrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené 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/EU, 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.

SVK

 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 priložnika 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. Uporabljajte 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 drži 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 (plinskimi ali električnimi pečicam) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.

**STOP** *ZAPOMNI SI: poškodba hrbtnjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, 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 namerne poškodbe.
- Pri nastavljanju ogrevalnega koluta na zgornji položaj pazite, da bo trdno pritrjen na reže na stenah delovne komore. Nepravilna namestitev grelnega elementa lahko privede do neomejenega premika med delovanjem in okvaro.
- 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.*

**Tehnične specifikacije**

Vzorec.....	RMC-M4510E
Power.....	860-1000 W
Napetost.....	220-240 V, 50/60 Hz
Zmogljivost skleda.....	5 l
Premaz skleda.....	nepolni premaz Daikin®
Prikaz.....	LED
Parni ventil.....	odstranljivo
Notranji pokrov.....	odstranljivo
Skupne mere.....	242 × 283 × 271 mm
Neto masa.....	3,55 kg

**Programi**

- MULTICOOK
- PILAF (PILAF)
- STEAM (PARA)
- SOUP (JUHA)
- PASTA (TESTENINE)
- PORRIDGE (KAŠA)
- STEW (OBARA)
- BAKE (SPECI)
- FRY (CVRTJE)
- YOGURT (JOGURT)
- BREAD (KRUH)
- SLOW COOK (POČASEN KUCHAR)
- EXPRESS

**Funkcije**

"MASTERCHIEF LITE" (za nastavitve časa kuhanja in temperature med delovanjem).....	ja
Keep Warm (Naj Ti Bo Toplo).....	do 12 ur
Način "Keep Warm" je vnaprej onemogočen.....	ja
Pogrejte.....	do 12 ur
Time Delay (Časovna Zakasnitev).....	do 24 ur
Zvočni signali onemogočeni.....	ja

**Paket vključuje**

Multicooker.....	1 kos
Skleda.....	1 kos
Soparna košara.....	1 kos
Veslo z mešanjem.....	1 kos
Servirna žlica.....	1 kos
Merilna čaša.....	1 kos
Klešče za skledo.....	1 kos
Knjiga receptov.....	1 kos
Držalo za žličko/lopatico.....	1 kos
Priročnik za uporabo.....	1 kos
Servisna knjžica.....	1 kos
Električni kabel.....	1 kos

Proizvajalec si pridržuje pravico do kakršnih koli sprememb projektiranja, pakiranja ali tehničnih specifikacij proizvoda brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

**Multicooker deli** (shema **A1**, str. 3)

- Glavni pokrov
- Tesnilo
- Odstranljiv notranji pokrov
- Parna luknja
- Skleda
- Notranji pokrov odcepni gumb
- Nadzorna plošča z zaslonom
- Ohišje
- Ročica za prenos
- Odstranljivi parni ventil
- Veslo z mešanjem
- Servirna žlica
- Soparna košara
- Držalo za žličko/lopatico
- Merilna čaša
- Klešče za skledo
- Električni kabel

**Nadzorna plošča** (shema **A2**, str. 4)

- Gumb „Cancel/Reheat“ („Prekliči/Segrej“) – se uporablja za omogočanje "Reheat"/"Keep Warm" funkcije, ustavi kuhanje programa delovanja, če želite ponastaviti nastavitve
- Gumb „Time delay“ („Začetek zamude“) – se uporablja za omogočanje funkcije "Time Delay"
- Gumb „Menu“ („Menu“) – za potrditev izbire programa kuhanja
- Prikaz
- Gumb „Min/-“ („Min/-“) – za izbiro samodejnega kuhalnega programa, za prilagoditev minutne vrednosti, za zmanjšanje temperaturne vrednosti
- Gumb „Hour/+“ („Ura/+“) – za izbiro samodejnega kuhalnega programa, za prilagoditev urne vrednosti, za povečanje temperaturne vrednosti
- Gumb „Start“ („Začni“) – za zagon izbranega načina se uporablja

**Prikaz** (shema **A2**, str. 4)

- Kazalniki samodejnih programov
- Indikator „Time Delay“
- Kazalnik načina kuhanja
- Časomer
- Indikatorji „Keep Warm“
- Kazalnik programa „EXPRESS“
- Kazalnik stanja pogrevanja
- Zvočni signali onemogočeni
- Kazalnik vrednosti temperature

**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.

Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

SVN

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.

Ne uporabljajte stroja brez skledo ali prazno skledo – v primeru škodnega začetek kuhanje program, bo to privedlo do kritične pregrevanje naprave ali bodo poškodbe non-stick prevleko. Preden se gre, nalij malo rastlinskega ali sončničnega olja v skledo.

**POZOR!** Ne dvigujte aparata z ročico za prenos z napolnjeno posodo.

## II. MULTICOOKER OPERACIJA

### Za nastavitve trenutnega časa

Priključite napravo. Pritisnite in držite gumb "Hour/+" ali "Min/-". Kazalnik trenutnega časa bo začel utripati. Za nastavitve minutne vrednosti uporabite gumb "Hour/+" za nastavitve urne vrednosti in gumb "Min/-". Vrednost ur se poveča ne glede na minuto. Ko je dosežena največja vrednost, se prilagoditev ponovno začne. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste. Ko je nastavitve končana, 5 sekund ne pritisčajte gumbov na pultu. Nastavitve bodo shranjene samodejno.

### Onemogočeni zvočni signali

Da onemogočite zvočne signale pritisnite in držite gumb "Menu" v katerem koli načinu. Onesposobljeni indikator zvočnih signalov bo utripal. Da onemogočite zvočne signale pritisnite in držite gumb "Menu" v katerem koli načinu.

### Za prilagoditev časa kuhanja

REDMOND RMC-M4510E omogoča prilagoditev časa kuhanja za vsak program, razen za "EXPRESS". Povečevanje in razpon prilagajanja sta odvisna od izbranega programa.

Ko je izbran samodejni program in pritisnjen gumb "Menu", uporabite gumb "Hour/+", da prilagodite urono vrednost in gumb "Min/-" za nastavitve minutne vrednosti. Vrednost ure se spremeni ne glede na minuto. Ko je dosežena največja vrednost, se prilagoditev ponovno začne. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.

**i** V nekaterih avtomatskih programih se odštevanje časa kuhanja začne šele, ko naprava doseže določeno temperaturo. Za primer, če si nalijemo hladno vodo in nastavite "STEAM" za 5 minut, program bodo začeli odšteti šele, ko voda pride do vrenja in zadostno količino pare, ki nastajajo v skledo. V "PASTA" čas začne odšteti, ko voda zavre in "zažene" ponovno pritisne.

### Time Delay (Časovna Zakasnitev)

Funkcija Time Delay omogoča nastavitve časa, do katerega bo posoda pripravljena (vključno s programom time). Najdaljši čas zamude je 24 ur. Privzeti čas zamude vključuje programski čas in čas, potreben za vnos operativnih parametrov (če to zagotavljajo tovarniške nastavitve programa). Program se lahko podaljša za 1 minuto.

Da nastavite čas zamude po izbiri samodejnega programskega gumba pritisnite "Time Delay". Da bi povečali vrednost, pritisnite "Hour/+" gumb. Za nastavitve minute pritisnite "Min/-" gumb. Vrednost ure se spremeni ne glede na minuto. Ko je dosežena največja vrednost, se prilagoditev ponovno začne. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.

**i** Trenutna časovna vrednost je prikazana med "Time Delay". Da bi videli kahalnik, pritisnite in držite gumb Time Delay. Funkcija je na voljo za vse avtomatske programe, razen za "FRY", "PASTA" in "EXPRESS".

Izogibajte se uporabi Time Delay pri pokvarljivih obrokih (jajca, sveže mleko, meso, sir itd.).

### Keep Warm (Naj Ti Bo Toplo)

Ta funkcija se samodejno aktivira ob koncu kuhanja in ohranja toploto hrane pri 70-75°C za 12 ur. Na zastlono so prižgani indikatorji za Keep Warm" Preključij/Pogrej se " in neposredno odštevanje. Da onemogočite gumb "Keep Warm" pritisnite in držite "Cancel/Repeat".

### Način "Keep Warm" je vnaprej onemogočen

Da se omogoči funkcija Keep Warm koncu programa, ni vedno zaželeno. REDMOND RMC-M4510E omogoča vnaprej onesposobitev funkcije v času Time Delay ali glavnega kahalnega programa. Za aktiviranje te funkcije med kuhanjem pritisnite "Start". Da omogočite gumb "Keep Warm", ponovno pritisnite "Start".

**i** Funkcija "Keep Warm" se ne uporablja za "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" and "MULTICOOK" programe s temperaturo kuhanja pod 80°C.

### Pogrejte

REDMOND RMC-M4510E lahko pogreje hladno posodo. Pogreti krožnik:

1. Napolnite skledo s hrano in jo postavite v multicooker.
2. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo.
3. Pritisnite in držite gumb "Cancel/Reheat". Indikatorji bodo dobro osvetljeni. Časomer začne odšteti čas pogrevanja. Naprava bo hrano segrela do 70-75 ° C in jo bo v 12 urah grela. Funkcija "Reheat" se lahko onemogoči s stiskanjem in držanjem gumba "Cancel/Reheat", dokler indikatorji ne prenehajo delovati.

**i** V "Keep Warm" in "Reheat" funkcije, ki omogočajo napravo za vzdrževanje temperature jed za 12 ur, vendar pa to ni priporočljivo, da obrok toplo za več kot 2-3 ure, ker to lahko vpliva na njegov okus.

### Funkcija "MASTERCHEF LITE"

Odprite več možnosti za kulinarično ustvarjalnost z novo funkcijo "MASTERCHEF LITE"! Medtem ko "MULTICOOK" omogoča nastavitve program parametrov, preden se začne, potem "MASTERCHEF LITE" omogoča prilagoditve v proces kuhanja.

Program lahko vedno prilagodite tako, da ustreza vašim željam. Ti juha prekipeva? Ali tvoja ovsena kaša "pobegne"? Je zelenjava predeloga kuhana? Nastavite temperaturo ali čas kuhanja, ne da bi pri tem prekinili program kuhanja, kot da kuhate na štedilniku ali v peči.

**i** "MASTERCHEF LITE" lahko uporabljate samo med kuhanjem. "MASTERCHEF LITE" se ne uporablja za "EXPRESS", "Time Delay" in Čakanje na dostop do operativnih parametrov.

Pri uporabi "MASTERCHEF lite" se lahko temperatura prilagodi med 35 in 170°C s porastom 1°C. Možen časovni razpon kuhanja za izbrani program z 1-minutnim povečevanjem.

**i** "MASTERCHEF LITE" je lahko zelo koristno, še posebej, če kuhamo jedi na zapletenih receptih, zahtevajo kombinacijo različnih kuhanje programov (npr. kuhanje zelja zvitkih, govedina stroganoff, juhe in različne vrste testenin, jam, itd.).

### Za prilagoditev temperature kuhanja:

1. Med kuhanjem pritisnite gumb "Menu". Kazalnik vrednosti temperature bo utripal.
2. Nastavi želeno temperaturo. Da povečate gumb vrednost pritisnite "Hour/+", da zmanjšate vrednostni gumb "Min/-". Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.
3. Ko je dosežena največja (najmanjša) vrednost, se prilagoditev ponovno začne. Gumbov na nadzorni plošči ne pritisčajte 5 sekund. Nastavitve bodo shranjene samodejno.

**i** Za pregreje varstvo pri določanju kuhanje temperatura višja od 130°C največje programa, čas delovanja je omejen na dve uri (razen za "BAKE"). Prilagoditev temperature kuhanja se ne uporablja za program "YOGURT".



### Za prilagoditev časa kuhanja:



1. Med kuhanjem pritisnite gumb "Menu". Kazalnik vrednosti temperature bo utripal.
2. Določite želeni čas kuhanja. Da povečate vrednost z 1-urnim povečevanjem pritisnite gumb "Hour/+", da povečate vrednost z 1-minutnim povečevanjem pritisnite gumb "Min/-". Vrednost ure se spremeni ne glede na minuto. Ko je dosežena največja vrednost, se prilagoditev ponovno začne. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.
3. Gumbov na nadzorni plošči ne pritisčajte 5 sekund. Nastavitve bodo shranjene samodejno.

**i** Pri določanju časovne vrednosti kuhanja na 00:00 se bo programska operacija ustavila.

### Standardni operativni postopek za avtomatske programe

**!** NOTE! Če uporabljate napravo tako, da zavremo vodo (za primer, ko kuhanje hrane), je PREPOVEDANO nastaviti kuhanje temperaturo nad 100°C. To lahko povzroči pregrevanje in neuspeh. Iz tega razloga je PREPOVEDANO uporabljati programe "FRY", "BREAD", "BAKE" za vrelo vodo.

1. Pripravite (ukrep) sestavine.
  2. Večkotno posodo napolnite s sestavinami v skladu s kahalnim programom in jo namestite v aparat. Prepričajte se, da so vse sestavine enakomerno razporejene pod največjo oznako polnjenja na notranji strani posode. Zagotovi, da je v polnem stiku z grelnim elementom.
  3. Zaprite glavni pokrov, dokler ne klikne na svoje mesto. Priključki napravo.
-  **POZOR!** Če kuhaš pri visokih temperaturah z veliko rastlinskega olja, pustí pokrov vedno odprt.
4. Za nadaljevanje iz stanja pripravljenosti uporabite gumb "Menu". Za izbiro programa uporabite gumb "Hour/+" in "Min/-" (ustrezen kazalnik programa bo utripal). Za potrditve izbire programa ponovno pritisnite gumb "Menu".
-  "MULTICOOK" omogoča nastavitve želene temperature kuhanja. Za nastavitve minutne vrednosti uporabite gumb "Hour/+" za nastavitve urne vrednosti in gumb "Min/-". Pritisnite gumb "Menu", da končate nastavitve temperature.
5. Za prilagoditev prizvetega časa kuhanja uporabite gumb "Hour/+" in "Min/-".
  6. Po potrebi nastavite čas zamude.




-  Funkcija "časovna zakasnitev" se ne uporablja za programe "FRY", "PASTA" in "EXPRESS".
7. Pritisnite "Start" gumb za začetek kuhanja. Indikatorji "Start" in "Cancel/Reheat" bodo močno osvetlili. Odvisno od izbranega programa bo čas začel odšteti pri pritisku gumba "Start" ali ko bo dosegel zahtevano temperaturo v skledi.
-  Funkcija "Keep Warm" se lahko izkluči vnaprej s pritiskom na gumb "Start". Indikator "Cancel/Reheat" bo ugasnil. Ponovno pritisnite gumb "Start", da omogočite to funkcijo. "Keep Warm" se ne uporablja za "YOGURT" in "EXPRESS" programe.
8. Oddaja zvočni signal, ki kaže, da je kuhanje končano, končni kazalnik "End" se prižge na zaslonu. Odvisno od izbranega programa ali trenutne nastavitve naprave bo vnesete "Keep Warm" način (Cancel/Reheat in "Keep Warm" znaki na zaslonu svetli) ali Pripravljenosti.
  9. Da prekličete program, prekinete kuhanje ali funkcijo "Keep Warm", pritisnite in držite gumb "Cancel/Reheat".

 Da bi dosegli dober rezultat, se sklicujte na recepte, vključene v kuharsko knjigo REDMOND RMC-M4510E, namenjeno posebej za ta model. Na voljo so tudi ustrezni recepti [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Če zelenega rezultata niste dosegli z uporabo standardnih samodejnih programov, uporabite program "MULTICOOK", ki zagotavlja velike prilagoditve za vaše kulinarične poskuse.

### Program „MULTICOOK“

Program omogoča časovno in temperaturno prilagoditev glede na vaše potrebe. "MULTICOOK" omogoča REDMOND RMC-M4510E multicooker, da delujejo kot številni kuhinjski aparati in kuhati vsak recept najdete na Internetu ali v družini, kuharska knjiga.

-  Če temperatura kuhanja ne presega 80°C, bo funkcija "Keep Warm" onemogočena brez možnosti ročnega preklopa. Prizveta čas kuhanja programa je 30 minut; prizveta temperatura je 100°C. Temperaturo je mogoče ročno nastaviti med 35 in 170°C v korakih po 5°C, čas od 2 minut do 15 ur v korakih po 1 minuto.
-  **POZOR!** Za varnostne namene, če je temperatura nastavljena na več kot 130°C kuhanje čas bo omejen na dve uri.
-  Program "MULTICOOK" omogoča kuhanje različnih jedi. Uporabite priloženo kuharsko knjigo naših profesionalnih kuharjev ali mizo priporočene temperature za kuhanje različnih jedi in izdelkov. Na voljo so tudi ustrezni recepti [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).


### Program „PILAF“

Program se priporoča za pripravo drugačnega Rice pilaf. Prizveta čas kuhanja programa je 35 minut. Čas se lahko ročno nastavi med 10 minutami in 2 urami v 5 minutah.

### Program „STEAM“

Program se priporoča za parno meso, ribe, perutnino, zelenjavo in večkomponentne parne posode. Prizveta čas kuhanja programa je 30 minut. Čas se lahko ročno nastavi med 10 minutami in 2 urami v 5 minutah. Uporabite tesnilo za paro, opremljeno z aparatom, za parne obroke:

1. Napolnite skledo s 400–800 ml vode. Namesti kadečo se ročico v napravo.
2. Izmerite in pripravite sestavine v skladu z navodili za recept in jih enakomerno razporedite v kable. Postavi posodo v aparat. Zagotovi, da je v polnem stiku z grelnim elementom.
3. Upoštevajte navodila iz odstavkov 3-8 standardnega operativnega postopka za samodejne programe.

 Zvočni signal se bo slišal, ko bo voda zavrela in bo v posodi nastajala zadostna količina pare. Programski čas se bo začel odšteti.

Če v tem programu ne uporabljate samodejnih nastavitve časa, glejte tabelo "Priporočeni čas parjenja za različne obroke".

### Program „SOUP“


Program zagotavlja segrevanje juhe, nadeva, zelenjave in mizle juhe. Prizveta čas kuhanja programa je 40 minut. Čas se lahko ročno nastavi med 20 minutami in 8 urami v 5 minutah.

 Pred vstopom v operativne parametre bo slišen zvočni signal.

### Program „PASTA“

Program zagotavlja segrevanje vode, dodajanje sestavin in nadaljnje kuhanje. Slišali boste zvočni signal, ko bo voda zavrela. Pritisnite "Start" gumb znova za začetek odštevanja. Prizveta čas kuhanja programa je 8 minut.

Čas se lahko ročno nastavi med 10 minutami in 2 urami v 5 minutah. "Time Delay" in "Time Delay" funkcij se za program ne uporabljata.

 Pri kuhanju nekaterih jedi (npr. testenin, raviolov itd.) nastane lahko nekaj pene. Odprite pokrov nekaj minut po dodajanju sestavin v vrelo vodo, da se prepreči njeno morebitno uhajanje zunaj skledo.

### Program „PORRIDGE“

Program se priporoča za kuhanje kaše s pastiriziranim posnetim mlekom ali polposnetim mlekom. Prizveta čas kuhanja programa je 25 minut. Čas se lahko prilagodi med 5 minutami in 1 uro 30 minut v korakih po 1 minuto.

Za najboljše rezultate in da bi preprečili, da bi mleko vrelo, vam priporočamo, da storite naslednje:

- zrna, ki se izperejo (riž, proso itd.) temeljito, dokler voda ne odteče;
- namažite stranice posode z maslom;
- upoštevajte razmerja, predlagana v knjigi receptov, povečajte ali zmanjšajte količino sestavin sorazmerno;
- z uporabo polnomastnega mleka ga razredčite z vodo na pol.

 Rezultati kuhanja so lahko različni glede na proizvajalca ter poreklo zrnja in mleka.

Če zelenega rezultata niste dosegli s programom "PORRIDGE", uporabite raje "MULTICOOK". Optimalna temperatura kuhanja je 95°C. Izmeri sestavine in prilagodite čas kuhanja v skladu z navodili recepta.

### Program „STEW“

Program se priporoča za pripravo golaža, cvrtega mesa in ragu. Prizveta čas kuhanja programa je 1 ura. Čas se lahko ročno nastavi med 20 minutami in 12 urami v 5 minutah.

### Program „BAKE“

Program se priporoča za pecilne torte, pudinge, pite iz puff testa in testa kvasovc. Prizveta čas kuhanja programa je 50 minut. Čas se lahko ročno nastavi med 20 minutami in 4 urami v 10 minutah.

 Pripravljenost za torto se lahko preveri z zobobrecem. Vstavi zobobrec in če se posuši, je torta nared.

Onemogoči funkcijo "Keep Warm" med peko. Odstranite pečiva iz naprave takoj, ko je kuhanje končano, da se prepreči pridobivanje dodatnih vlazna ali gnjecav, ali pa pustite na "Keep Warm" za kratek čas, samo.

### Program „FRY“

Program se priporoča za cvrte zelenjave, mesa, rib, perutnine in večkomponentnih cvrtnih jedi. Prizveta čas kuhanja programa je 15 minut. Čas se lahko ročno nastavi med 5 minutami in 1 uro v korakih po 1 minuto. Funkcija "Time Delay" se ne uporablja za program.

 Signal bo slišan, ko naprava doseže želeno temperaturo.

Upoštevajte navodila za recept in občasno premešajte sestavine, da ne bodo gorele ali se lepile. Naj se naprava pred ponovnim zagonom programa "FRY" temeljito ohladi. Cvrtni obroki z odprtimi pokrovi za hrustljivo skorjo.

### Program „YOGURT“

Program se priporoča za izdelavo doma narejenega jogurta in izdelavo testa. Privzeti čas kuhanja programa je 8 ur. Čas se lahko ročno nastavi med 30 minutami in 12 urami v 30 minutah. Prepričajte se, da sestavine ne porabijo več kot polovico uporabnega volumna posode. Funkcija "KEEP WARM" se ne uporablja za program.

**i** Lahko uporabite REDMOND RAM-G1 yogurt jar set (neobvezno).

### Program „BREAD“

Program se priporoča za pripravo različnih vrst kruha iz pšenične moke z dodatkom ržene moke. Program zagotavlja celoten cikel kuhanja od priprave testa do pečenja. Privzeti čas kuhanja programa je 3 ur. Čas se lahko ročno nastavi med 10 minutami in 6 urami v 5 minutah. Najdaljši obratovni čas funkcije "Keep Warm" je omejen na tri ure. Funkcija "Time Delay" za ta program ni priporočljiva, ker lahko vpliva na kakovost peka.

Upoštevajte, da se testo predela v prvi uri po programu in nato začne peči. Pred uporabo za oksigenacijo in odstranitev nečistoč je priporočljivo pritrčiti moko. Uporabite instant mešanice za kruh, da prihranimo čas in olajšamo kuhanje.

**i** Prepričajte se, da sestavine ne porabijo več kot polovico uporabnega volumna posode.

Če je čas nastavljen na manj kot 1 ura, se postopek pečenja začne po pritisku na gumb "Start". Da bi kruh enakomerno obračala, ko zaslišimo signal.

**POZOR!** Uporabite kuhinjske rokavice, da odstranite kruh iz aparata.


Ne odpirajte pokrova med testo! Od tega je odvisna kakovost izdelka.

### Program „SLOW COOK“

Program se priporoča za kuhanje konzerviranega mesa, prednjega in pečenega mleka. Privzeti čas kuhanja programa je 3 ur. Čas se lahko ročno nastavi med 5 minutami in 12 urami v korakih po 10 minut.

### Program „EXPRESS“

Program se priporoča za kuhanje riža, kašaste vodne kaše. Program je samodejno onemogočen po popolnem kuhanju. Ročna nastavitve, "Time Delay" in "Keep Warm" funkcije za ta program se ne uporabljajo. Pritisnite "Start" gumb za začetek kuhanja v stanju pripravljenosti. Kazalniki načina kuhanja in gumb "Start" se bosta močno osvetlila.

 Če vam ni uspelo, da bi dosegli želeni rezultat v standardnih avtomatskih programov, glejte "Kuharski Nasveti", kjer boste našli odgovore na pogosto zastavljena vprašanja in dobiti priporočila.

## III. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Zaščita pred testom
- Naredi fondue
- Cvrnje
- Pripravi sir, skuto
- Delaj otroško hrano
- Sterilizirajte namizno posodo
- Pasterizirana tekoča živila

## IV. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### Spolne Smernice

- Pred prvo uporabo ali za odstranitev vonjaja po 15-minutnem kuhanju s paro pol limone z uporabo programa "STEAM".
- Kuhalne posode ne puščajte z obroki ali tekočinami v zaprtem multicookerju več kot 24 ur. Kuhane brokce shranjujte v hladilniku in jih po potrebi pogrejte z uporabo funkcije "Reheat".
- Če je ne uporabljate dolgo, izklopite napravo. Kuhalna komora, grelni kolut, posoda za kuhanje, notranji pokrov, parni ventil, varnostni ventil in kondenzacijski zbiralnik morajo biti suhi in čisti.
- Preden začnete čistiti napravo, se prepričajte, da je odklopljena in se je popolnoma ohladila. Za čiščenje uporabite mehko krpo in blago milo.

**STOP** Ne uporabljajte gobice ali tkiva s trdo ali abrazivno površino ali z abrazivnimi pastami. Ne uporabljajo nobenih kemično agresivnih snovi ali drugih agentov, ki niso priporočljiva za čiščenje predmetov; ki se obrnete hrano.

Ne potopite aparata v vodo ali perite pod tekočo vodo!

- Bodite previdni pri čiščenju silikonskih delov večkotnika, ker lahko poškodovani ali deformirani deli povzročijo okvaro enote.
- Po potrebi očistite ohišje. Kuhanje skledo, notranji pokrov, odstranjeni parni ventil, in varnostni ventil je treba očistiti po vsaki uporabi. Po vsaki uporabi je treba odstraniti kondenzat, ki se nabira med kuhanjem. Po potrebi očistite notranjost kuhalne komore.

### Za čiščenje ohišja

Za čiščenje ohišja uporabite mehko vlažno krpo ali gobico. Če je potrebno, uporabite blago milnico in obrišite površino do suhega, da odstranite ostanke mila in vodne lise.

### Da očistim skledo

Posodo umijte ročno z mehko gobico in blagim milom ali v pomivalnem stroju (po priporočilih proizvajalca).

Posodo po potrebi napolnite s toplo vodo, namočite in očistite. Obrišite zunanjo površino posode do suhega, preden jo postavite nazaj v multicooker.

Kadar se multicooker uporablja redno, lahko notranji premaz brez palic posode delno ali popolnoma spremeni barvo, kar ne kaže na napako.

### Za čiščenje Notranjega Pokrova

1. Odpri glavni pokrov.
2. Pritisnite 2 plastična držala, nameščena na spodnjem delu notranje strani. Odstranite notranji pokrov in potegnite tesnilo iz obroča.
3. Obrišite obe površini pokrova z vlažno krpo ali gobo. Če je potrebno, notranji pokrov sperite z blagim milom in ga sperite pod tekočo vodo. Uporaba pomivalnega stroja ni priporočljiva. Obrišite obe pokrovi.
4. Namesti tesnilni obroč nazaj v prvotno lego. Poskrbi, da bo pristan varno nameščen.
5. Zrahljan ali nepravilno nameščen obroč za zapiranje lahko povzroči okvaro ali poškodbo naprave. Notranji pokrov postavite v spodnje reže, poravnajte z glavnim pokrovom in rahlo pritisnite, dokler ne klikne na mesto.

### Na Čist Snemljivi Parni Ventil

Parni ventil je nameščen na glavnem pokrovu naprave in sestavljen iz notranjih in zunanjih ovojev.

1. Previdno potegnite zunanji tulec, ki ga drži ob polici, da ga odstranite.
2. Na notranji ohišje pritisnite plastično držalo, da se tulca ločita drug od drugega.
3. Po potrebi odstranite tesnilni vložek silikona. Izperite vse dele parnega ventila.
4. Popravi ventil v obratnem vrstnem redu razstavljanja. Kraj tesnjenje vstavite nazaj v prvotni položaj, poravnajte police notranje ohišje z ustreznimi režami na zunanji ovoj, in pritisnite, dokler ne kliknete, da se zaskoči. Privijte pokrovček nazaj na parni ventil, pokrijte se z zunanjim ohišjem in pritisnite, dokler se ne namesti.

**STOP** **POZOR!** Ne zvijajte ali raztegujte zapiralnega vložka, da se izognete deformaciji.

### Za Odstranitev Kondenzata

Kondenzat se nabira v posebni votlini na ohišju okrog posode. Po vsaki uporabi s suho krpico ali tkivom obrišite vse preostale kondenzate okoli posode.

### V Čisto Kuhalno Komoro

Upoštevajte navodil za uporabo zmanjšuje tveganje kopičenja živilskih delcev ali tekočin v kuhalni Komori. Če pa se notranjost komore umaže, jo očistite, da preprečite nepravilno delovanje ali nepravilno delovanje enote.

**STOP** **Pred čiščenjem kuhalne komore je treba zagotoviti, da je multicooker izklopljen in da se je popolnoma ohladilo!**

Stene kuhanje senat, površine za ogrevanje diska in ohišja centralnih senzor temperature (ki se nahajata v sredini ogrevanje disk) lahko očistite z vlažno (ne mokro!) gobico ali krpo. Odstranite morebitne sledi mila ali detergenta, če ga uporabljate za preprečevanje neželenih vonjev med kuhanjem.

Če je tujka v votlini okoli centralne senzor temperature, previdno odstranite s pinceto, poskuša, da bi se izognili pritiskom na ohišje senzorja. Po potrebi očistite ogrevalni disk z vlažno srednje trdo gobico ali sintetično krtačo.

Ko multicooker se uporablja redno, ogrevanje disk lahko delno ali popolnoma spremenite barvo, ki se ne označuje napake in ne vpliva na pravilno delovanje enote.

Pred ponovnim delovanjem ali skladiščenjem se vsi deli naprave popolnoma posušijo. Montažni aparat hranite v suhem, prezračujem prostoru, stran od grelnih naprav in neposredne sončne svetlobe.

Med prevozom in skladiščenjem ne izpostavljajte naprave za mehanski stres, ki lahko vodi do poškodb naprave in/ali kršitev paketa celovitost.

Pripomoček držite stran od vode in drugih tekočin.

## V. KUHARSKI NASVETI

### Pogosta kuharska napaka in način, kako jih rešiti

Ta tabela vas seznanja s praktičnimi nasveti in rešitvami nekaterih običajnih težav, ki jih lahko doživite pri uporabi multicookerja.

#### 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
Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno prilagala		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 prilaga skledi
Izbrane so bile napačne sestavine ali nastavitve. Splošni deleži niso bili ugotovljeni, živila so bila razrezana na kose, ki so bili malo preveliki. Nastavitve ob napačnem času. Izbrani recept ni primeren za napravo		Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Izberite samo preizkušene recepte. Nastavite čas in kuhalni program, izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Parna kad: količina vode v skledi ni dovolj, da bi zadoščala gostota pare		Uporabite priporočeno količino vode. Če ste v dvomih, preverite nivo vode med parjenjem
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna sklede. Upošteвайте priporočila, podana v receptu med globokim cvrtjem
	Preveč tekočine je v skledi	Med cvrtjem ne zaprite pokrova naprave, razen če je to določeno v receptu. Odmrzni se in pustite, da sestavine odteče, preden se cvre
Juha je zavrela, medtem ko je kuhala kislno hrano		Nekatera živila je treba pred kuhanjem oprati ali speči. Upošteвайте navodila za uporabo
Pečenje (testo ni uspelo speči skozi)	Med dokazovanjem, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrilo parni ventil	Uporabite manjšo količino testa
	Preveč testa je v skledi	Vzemite izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravljeni. Naslednjič uporabite manjšo količino testa

#### HRANA JE RAZKUHANA

Napačne 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 kuhalni program, izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Jed je bila v skledi na "Keep Warm" načinu predolgo po kuhanju	Priporočamo, da uporabljate "Keep Warm" načina zmerno. Če vam naprava omogoča, da vnaprej preklopite "Keep Warm", jo uporabite, da se izognete problemu

#### TEKOČI VRČI MED KUHANJEM

Mleko vre proč	Ovisno 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. Poskusite izbrati samo dokazane recepte. Nastavite čas in kuhalni program, izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu Cela zrna, meso, ribe in morske sadeže je treba pred kuhanjem temeljito sprati

#### HRANA SE DOBI

Skleda pred kuhanjem ni bila dobro oprana. Nepolni premaz je poškodovan	Pred kuhanjem se prepričajte, da je posoda čista in da nima napak pri premazu
Splošna količina sestavin je manjša od priporočene	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za vaš model
Cvrtje: olje ni bilo dodano; sestavine niso bile premešane ali prevrnjene	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna sklede. Za pravilno cvrtje ali občasno obračanje sestavin v skledi med kuhanjem
Dušenje: premalo tekočine	Dodaj več tekočine. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova
Vrelišče: v skledi ni dovolj tekočine (deleži 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 KUHANE

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, kislá smetana itd.)	Uporabite sestavine po receptu. Izogibajte se uporabi sestavin, ki vsebujejo odvečno vlago, ali jih uporabljajte v manjših količinah.
--	---

Pečeni proizvod je bil predolgo v večkratniku z zaprtim pokrovom	Priporočamo, da si vzamete pečen izdelek iz skleda takoj po peki cikla, izberite konec in pustite na "Keep Warm" način za kratek čas, samo.
--	---

**PECIVO NE BO VZCVETELO**

Jajca in stador 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.	
Napačen recept.	

**i** Nekateri Redmondovi multicookerji imajo možnost pregrevanja zaščite v programih "STEW" in "SOUP". V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprave aktivira pregreje zaščita, samodejno prekine program, in preklapi na Keep Warm.

**Tabela privzetih nastavitev**

Program	Priporočila za uporabo	Privzeti čas	Prilagoditveni razpon/povečevanje	Čakanje na dostop do operativnih parametrov	Časovna Zakašnitev, uro	Naj Ti Bo Toplo, uro
MULTICOOK	Prilagodite čas kuhanja in temperaturo, da boste skuhati katerokoli jed po vaši izbiri	00:30	2 min – 15 ur / 1 min Če je temperatura višja od 130 °C: 2 min – 2 ur / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Kuhano meso, ribe, perutnina in zelenjavni pilafi	00:35	10 min – 2 ur / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Parno meso, ribe, zelenjava, perutnina in druga živila	00:30	10 min – 2 ur / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Kuhati različne vrste juhe in mesne juhe	00:40	20 min – 8 ur / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Skuhati različne vrste testenin, klobas, raviolov in drugih priločnih živil	00:08	2 min – 1 ur / 1 min		✓	
PORRIDGE	Jerebice z mlekom	00:25	5 min – 1.5 ur / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Skuhaj meso, ribe, zelenjavo, mesne in večkomponentne obare	1:00	20 min – 12 ur / 5 min	✓		✓
BAKE	Biskviti, piškoti, pudingi in pite iz puff testa in kvasa	00:50	20 min – 4 ur / 10 min	✓		✓
FRY	Kuhajte ocvrto meso, ribe, zelenjavo in večkomponentne jedi	00:15	5 min – 1 ur / 1 min		✓	✓

Program	Priporočila za uporabo	Privzeti čas	Prilagoditveni razpon/povečevanje	Čakanje na dostop do operativnih parametrov	Časovna Zakašnitev, uro	Naj Ti Bo Toplo, uro
YOGURT	Kuhati različne vrste jogurta	8:00	30 min – 12 ur / 30 min	✓		
BREAD	Kruh iz rži in pšenične moke	3:00	10 min – 6 ur / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Kuhano mleko, konzervirano meso, prednji del, mesni žele in aspik	3:00	5 min – 12 ur / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Hitro skuhaj riž, kosmata voda, ovsena kaša	Automatski izklop po popolnem vrelišču vode				

**i** Določena je srednja delovna temperatura na ogrevalnem elementu.

**Priporočeni čas parjenja**

Živila	Teža, g (kos)	Voda, ml	Čas kuhanja, min
Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	30/40
Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	40
Piščančji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	800	20
Mesne kroglice/kotleti	500	800	25/40
Ribe (fileti)	300	800	15
Mešanica morskih sadežev (zamrznjena)	300	800	5
Čmoki	5 kos	800	25/30
Krompir (narezan na 4 kose)	500	800	20
Korenje (razrezano na 1,5-2 cm kocke)	500	800	35
Sladkorna pesa (narezana na 4 kose)	500	1500	90
Zelenjava (zamrznjena)	500	800	5
Jajca	5 kos	800	10

**i** Upoštevajte, da so to le približne smernice. Termični termini so lahko različni, odvisno od kakovosti hrane in vaših osebnih nagibov.



## Priporočena temperatura za „MULTICOOK“

Temperatura, °C	Priporočila za uporabo
35°C	Zaščita pred testu, kis za kuhanje
40°C	Pripravi jogurte
45°C	Zaganjalnik
50°C	Fermentacija
55°C	Napravi fondant
60°C	Pripravi zeleni čaj in otroško hrano
65°C	Kuhano vakuumsko zapečateni meso
70°C	Pripravi punč
75°C	Pripravi beli čaj, pasteriziraj tekočine
80°C	Skuhaj kuhano vino
85°C	Narediti skuto in druge jedi, ki zahtevajo dolgo kuhanje
90°C	Skuhaj rdeči čaj
95°C	Make ovsena kaša
100°C	Made jams and meringues
105°C	Naredi mesni žele
110°C	Sterilizirajte namizno posodo
115°C	Naredi sladkorni sirup
120°C	Prednji del gredi
125°C	Meso za obaro
130°C	Naredi puding
135°C	Rjava kuhana živila
140°C	Smoke foods
145°C	Pečite zelenjavo in ribe v foliji
150°C	Pečemo meso v foliji
155°C	Praženi fermentirani izdelki
160°C	Perutnina za cvrtje
165°C	Ocvrti zrezki
170°C	Cvrtje



Lahko se sklicujete tudi na knjigo receptov, ki je priložena napravi.

## VI. DODATNI DODATKI

(kpljeni posebej)

Neobvezna Dodatna oprema za REDMOND RMC-M4510E multicooker se lahko kupi ločeno. Informacije o inovacijah so na voljo prek [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) in pooblaščen preprodajalce.

**RAM-FB1 – košara z globokim cvrtjem**

Uporablja se za kuhanje različne hrane v močno segreti ali vretem olju (deep fry). Prilegajo se za vse posode s prostornino 3 litrov. Narejen je iz nerjavečega jekla, ima odstranljiv ročaj in kavelj za fiksiranje, ki olajša odvajanje dodatnega olja po kuhanju. Lahko se uporablja z večkotniki drugih znamk in pere v pomivalnem stroju.

**RAM-G1 – set jogurtov v kozarcih z datiranimi pokrovčki (4 osebni računalniki.)**

Uporablja se za različne jogurte. Opremljena z pokrovi tipk, ki omogočajo nadzor nad rokom uporabnosti. Lahko se uporablja z večkotniki drugih znamk.

**RB-A500 (A501, A503) – skleda s premazom z vtičnicami**

Zmogljivost – 5 litrov.

**RB-C500 – skleda s keramičnim premazom z vtičnico**

Zmogljivost – 5 litrov.

**RB-CS05 – skleda s Ceralon® (Švica) keramični premazi, ki ne uporabljajo palic**

Zmogljivost – 5 litrov.

**RB-S500 – posoda iz nerjavnega jekla**

Zmogljivost – 5 litrov.

## VII. ODPRAVLJANJE NAPAK

Problem	Možni vzroki	Raztopina
Sporočilo o napaki je prikazano na zaslonu: E1 – E4	Okvara sistema, možna Nadzorna plošča ali grelni element	Odklopi napravo in pust, da se ohladi. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo
Naprava se ne vklaplja	Napajalni kabel ni priključen na napravo in (ali) v vtičnico	Odklopi napravo in pust, da se ohladi. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo
	Pokvarjena električna vtičnica	Priključi napravo na delujočo vtičnico
	Izpad napajanja	Preveri napetost. V primeru neuspeha, kontaktirajte pooblaščen organizacijo
Predolgo traja, da se kuha	Prekinitve napajanja (raven napetosti je nestabilna ali pod standardom).	Preveri stabilno napetost. Če je nestabilen ali pod standardom, se obrnite na pooblaščen organizacijo.
	Med posodo in grelnim elementom je tuje ali delci (stelja, zrna, kosi hrane).	Odklopi napravo in pust, da se ohladi. Odstranite tuje ali delce.
	Skleda je nameščena s popačenjem	Pravilno namesti posodo
	Grelni element je umazan	Odklopi napravo in pust, da se ohladi. Očisti grelni element

SVN

Problem	Možni vzroki		Raztopina
Para se sprošča pod pokrovom med kuhanjem	Tesnost povezave med posodo in notranjim pokrovom je pretrgana	Posoda je nepravilno nameščena v ohišje	Pravilno namesti posodo
	Pokrov je rahlo zaprt ali pa je pod njim tujek	Pokrov je rahlo zaprt ali pa je pod njim tujek	Preverite morebitne tujke (stelja, zrna, kosi hrane) med pokrovom in ohišjem, odstranite jih. Vedno zapri pokrov multicookerja, dokler se ne postavi na svoje mesto
		Tesnjenje gume na notranjem pokrovu je umazano, deformirano ali poškodovano	Preverite stanje tesnilne gume na notranjem pokrovu. Verjetno ga je treba zamenjati



*V primeru, da vam ni uspelo odpraviti napake, prosimo, pogledajte na pooblašteni servisni center.*




**Okolju prijazno odstranjevanje (OEE0)**

Embalaža, uporabniški priručnik 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.

 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

**STOP** Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.

- 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 prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się kabla zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

**STOP** UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy.

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także

podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzaných powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

**STOP** Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.

**STOP** ZABRANIA SIĘ zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją 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.

POL

- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się dokonywać naprawy urządzenia we własnym zakresie lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinno wykonywać autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

STOP

**UWAGA!** Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

#### Charakterystyki techniczne

Model.....	RMC-M4510E
Moc.....	860-1000 W
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy.....	5 l
Pokrycie misy.....	antyadhezyjna Daikin®
Wyświetlacz.....	LED
Zawór parowy.....	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna.....	zdejmowana
Wymiary gabarytowe.....	242 × 283 × 271 mm
Waga netto.....	3,55 kg

#### Programy

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. MULTICOOK (UNIwersalne GOTOWANIE) | 8. BAKE (WYPIEKI)                        |
| 2. PILAF (PILAW)                     | 9. FRY (SMAŻENIE)                        |
| 3. STEAM (PARA)                      | 10. YOGURT (JOGURT)                      |
| 4. SOUP (ZUPA)                       | 11. BREAD (CHLEB)                        |
| 5. PASTA (MAKARON)                   | 12. SLOW COOK (DUSZENIE NA WOLNYM OGNIU) |
| 6. PORRIDGE (OWSIANKA)               | 13. EXPRESS (EKSPRES)                    |
| 7. STEW (DUSZENIE)                   |  |

#### Funkcje

"MASTERCHIEF LITE" (ustawianie czasu i temperatury przygotowywania w procesie działania programu).....	jest
Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne).....	do 12 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.....	jest
Odgrzewanie potraw.....	do 12 godzin
Opóźniony start.....	do 24 godzin
Odłączenie sygnałów dźwiękowych.....	jest

#### Zestaw

Multicooker.....	1 szt.
Misa RB-C502.....	1 szt.

Naczynie do przygotowywania na parze.....	1 szt.
Chochla.....	1 szt.
Łyżka płaska.....	1 szt.
Miarka.....	1 szt.
Szczypce do misy.....	1 szt.
Książka „100 przepisów kulinarnych”.....	1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską/chochlę.....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do wniesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

#### Budowa multicookera A1

1. Pokrywa urządzenia
2. Pierścień uszczelniający
3. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
4. Otwór do wyjścia pary
5. Misa
6. Przycisk otwierania pokrywy
7. Panel sterowania z wyświetlaczem
8. Korpus
9. Uchwyt do przenoszenia
10. Zdejmowany zawór parowy
11. Łyżka płaska
12. Chochla
13. Naczynie do przygotowywania na parze
14. Uchwyt na łyżkę płaską/chochlę
15. Miarka
16. Szczypce do misy
17. Przewód zasilający

#### Panel sterowania A2

1. Przycisk „Cancel/Reheat” („Anuluj/Odgrzewanie”) – włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania; przerwanie działania programu przygotowywania, anulowanie wprowadzonych parametrów.
2. Przycisk „Time Delay” („Opóźniony start”) – włączenie trybu ustawienia opóźnionego startu.
3. Przycisk „Menu” („Menu”) – potwierdza wybór automatycznego programu przygotowywania.
4. Wyświetlacz.
5. Przycisk „Min/-” („Min/-”) – wybór automatycznego programu przygotowania, zmniejszenie temperatury, wybór ilości minut.
6. Przycisk „Hour/+” („Godzina/+”) – wybór automatycznego programu przygotowania, zwiększenie temperatury, wybór ilości godzin.
7. Przycisk „Start” („Start”) – włączenie zadanego trybu przygotowywania.


#### Budowa wyświetlacza A2

- a. Wskaźniki programów automatycznych.
- b. Wskaźnik trybu opóźnionego startu.
- c. Wskaźnik trybu przygotowywania.
- d. Wskaźnik wartości czasu.

- e. Wskaźniki trybu podgrzewania automatycznego.
- f. Wskaźnik programu „EXPRESS”.
- g. Wskaźnik trybu odgrzewania.
- h. Wskaźnik odłączenia sygnałów dźwiękowych.
- i. Wskaźnik wartości temperatury.

## I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM


Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe.

 **Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie automatycznie odbiera prawo do obsługi gwarancyjnej.**

*Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej w ciągu co najmniej 2 godzin przed włączeniem.*

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemyj misę ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się obcego zapachu zapachu, co nie świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku oczyść urządzenie.

*Nie włączaj urządzenia bez wewnętrznej części miski lub puste miski-w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania to doprowadzi do krytycznej przegrzanie urządzenia lub uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Przed smażeniem produktów, wlej trochę oleju lub oleju słonecznikowego w misce.*

 **UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypełnionej za uchwyty.**

## II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA

### Ustawienie zegara

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Hour/+” lub „Min/-”. Wskaźnik godziny bieżącej na wyświetlaczu zacznie migotać. W celu ustawienia godzin naciśnij przycisk „Hour/+”, minut – przycisk „Min/-”. Zwiększenie wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po zakończeniu ustawiania czasu bieżącego w ciągu 5 sekund nie naciskaj przycisków na panelu. Ustawienia będą zachowane automatycznie.


### Odłączenie sygnałów dźwiękowych

W celu odłączenia sygnałów dźwiękowych naciśnij i przytrzymaj przycisk „Menu” w dowolnym trybie. Na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik odłączenia sygnałów dźwiękowych. W celu włączenia sygnałów dźwiękowych ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk „Menu”.

### Ustawienie czasu przygotowywania

W multicookerze REDMOND RMC-M4510E można samodzielnie ustawić czas przygotowywania we wszystkich programach, z wyjątkiem programu „EXPRESS”. Dokładność zmiany i możliwy zakres ustawianego czasu zależy od wybranego programu przygotowywania.


Po wybraniu programu automatycznego i naciśnięciu przycisku „Menu” używaj przycisku „Hour/+”, w celu ustawiania wartości godzin, i przycisku „Min/-” – w celu ustawiania wartości minut. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej parametru ustawianie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

 **W niektórych programach automatycznych odliczanie ustalonego czasu przygotowania zaczyna się tylko wówczas, gdy urządzenie osiągnie zadaną temperaturę. Na przykład, po nalaniu zimnej wody i ustawionej w programie „STEAM” czasu przygotowywania 5 minut, uruchomienie programu i odliczanie wstępnego ustalonego czasu przygotowywania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i powstaniu wystarczająco gęstej pary w misie. W programie „PASTA” odliczenie ustalonego czasu przygotowywania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.**

### Opóźniony start programu

Funkcja „Opóźniony start” pozwala ustawić godzinę, na którą danie powinno być gotowe (z uwzględnieniem czasu działania programu). Maksymalny czas opóźnionego startu wynosi 24 godziny. Domyślny czas opóźnienia startu składa się z czasu działania programu i czasu, niezbędnego do osiągnięcia przez multicooker parametrów roboczych (jeżeli jest to przewidziane ustawieniami fabrycznymi programu). Dokładność ustawienia czasu opóźnionego startu – 1 minuta.

W celu zmiany czasu opóźnionego startu po potwierdzeniu wyboru programu automatycznego naciśnij przycisk „Time Delay”. W celu zwiększenia wartości godzin naciskaj przycisk „Hour/+”. W celu zmiany wartości minut – przycisk „Min/-”. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej parametru ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

 **Podczas działania funkcji „Opóźniony start” na wyświetlaczu pokazywany jest czas bieżący. Aby zobaczyć godzinę gotowości dania, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay”. Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów przygotowywania, z wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „EXPRESS”. Nie zaleca się używania funkcji „Opóźnionego startu”, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.).**

### Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 12 godzin. Podczas działającego podgrzewania automatycznego świeci się wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”, na wyświetlaczu pokazany jest wskaźnik „Podgrzewanie” i bezpośrednie odliczanie czasu działania w danym trybie.

W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując w ciągu kilku sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

### Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu przygotowywania nie zawsze jest pożądane. Uwzględniając to, w multicookerze REDMOND RMC-M4510E przewidziana jest możliwość wstępnego odłączenia danej funkcji podczas działania funkcji „Opóźniony start” lub podstawowego programu przygotowywania. W tym celu podczas działania programu naciśnij przycisk „Start”. Aby ponownie włączyć podgrzewanie automatyczne, ponownie naciśnij przycisk „Start”.


 **Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT”, „PASTA”, „EXPRESS” i w przypadku ustawienia w programie „MULTICOOK” temperatury przygotowywania poniżej 80°C.**

### Odgrzewanie potraw

Multicooker REDMOND RMC-M4510E może być używany do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

1. Przełóż produkty do miski, wstaw ją do korpusu multicookera.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
3. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”. Zapalą się odpowiednie wskaźniki na wyświetlaczu i przycisku Timer rozpocznie bezpośrednie odliczanie czasu odgrzewania.

Urządzenie odgrzeje danie do 70-75°C i będzie podtrzymywać go w takim stanie w ciągu 12 godzin. W razie potrzeby odgrzewanie można zatrzymać, naciskając i przytrzymując w ciągu kilku sekund przycisk „Cancel/Reheat”, dopóki nie zgasną odpowiednie wskaźniki.

 **Dzięki funkcjom podgrzewania automatycznego i podgrzewania multicooker może zachowywać produkt w stanie gorącym do 12 godzin, jednak nie zalecamy pozostawiania dania w stanie gorącym na czas dłuższy niż dwie, trzy godziny, ponieważ niekiedy może to prowadzić do zmiany jego właściwości smakowych.**

### Funkcja „MASTERCHIEF LITE”

Otwórz dla siebie jeszcze więcej możliwości do twórczości kulinarnej z nową funkcją „MASTERCHIEF LITE”! Jeżeli program „MULTICOOK” pozwala ustawiać parametry działania programu przed jego rozpoczęciem, to używając funkcji „MASTERCHIEF LITE”, możesz zmieniać ustawienia bezpośrednio w procesie przygotowywania.

Zawsze możesz skonfigurować działanie każdego programu tak, aby spełniał on właśnie twoje oczekiwania. Wygotowuje się zupa? Kasza na mleku „ucieka”? Warzywa na parze gotują się zbyt długo? Zmien temperaturę lub czas przygotowywania, nie przerywając działania programu, tak jak w przypadku przygotowywania na kuchence lub w piekarniku.

**i** Można używać funkcji „MASTERCHIEF LITE” tylko podczas przygotowywania. Podczas użycia programu „EXPRESS”, działania funkcji „Opóźnionego startu” i oczekiwania na osiągnięcie parametrów roboczych funkcja „MASTERCHIEF LITE” jest niedostępna.

Zmiana temperatury przy zastosowaniu funkcji „MASTERCHIEF LITE” możliwa jest w zakresie od 35 do 170°C z dokładnością ustawienia do 1°C. Możliwy zakres czasu przygotowywania zależy od wybranego programu. Dokładność zmiany – do 1 minuty.

**💡** Funkcja „MASTERCHIEF LITE” może okazać się szczególnie przydatna, jeżeli przygotowywane dania zgodnie ze skomplikowanymi przepisami wymagają połączenia różnych programów przygotowywania (na przykład, podczas przygotowywania gotąbków, beefu Stroganow, zup i makaronu zgodnie z różnymi przepisami, dżemu itd.).

**W celu zmiany temperatury przygotowywania:**

1. Podczas działania programu naciśnij przycisk „Menu”.Wskaźnik wartości temperatury na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustaw pożądaną temperaturę. W celu zwiększenia wartości naciskaj przycisk „Hour/+”, w celu zmniejszenia – przycisk „Min/-”. W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu.
3. Nie naciskaj przycisku na panelu sterowania przez 5 sekund. Zmiany będą zachowane automatycznie.

**i** W celu zabezpieczenia przed przegrzaniem przy ustawieniu temperatury powyżej 130°C maksymalny czas działania programu jest ograniczony do dwóch godzin (oprócz programu „BAKE”). Przy użyciu automatycznego programu „YOGURT” funkcja zmiany temperatury przygotowywania jest niedostępna.

**W celu zmiany czasu przygotowywania:**

1. Podczas działania programu przygotowywania naciśnij przycisk „Menu”.Wskaźnik wartości czasu na wyświetlaczu zacznie migotać.
2. Ustaw niezbędny czas przygotowywania. W celu zwiększenia wartości z dokładnością do 1 godziny naciskaj przycisk „Hour/+”, z dokładnością do 1 minuty – przycisk „Min/-”. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu szybkiej zmiany wartości nacisnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
3. Nie naciskaj przycisku na panelu sterowania w ciągu 5 sekund. Zmiany będą zachowane automatycznie.

**i** Jeżeli zostanie ustawiona wartość czasu przygotowywania 00:00, działanie programu będzie zatrzymane.

**Ogólny tryb działania przy użyciu programów automatycznych**

**⚠️** **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 przycyźnie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów „FRY”, „BREAD”, „BAKE”.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Władz składniki do misy multicookera zgodnie z programem przygotowywania i wstaw ją do korpusu urządzenia. Zwróć uwagę na to, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej linii, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na wewnętrznej powierzchni misy. Upewnij się, że misa stoi bez kosów i ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

**⚠️** **UWAGA!** Jeśli gotować w wysokiej temperaturze z wykorzystaniem dużej ilości oleju roślinnego, zawsze pozostawić pokrywę otwartą.

4. Aby wyjść z trybu oczekiwania, naciśnij przycisk „Menu”. Wybierz potrzebny program za pomocą przycisków „Hour/+” i „Min/-” (odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu będzie migotać). Potwierdź wybór programu, ponownie naciskając przycisk „Menu”.

**i** W programie „MULTICOOK” po potwierdzeniu wyboru programu możesz ustawić pożądaną temperaturę przygotowywania. W celu zwiększenia wartości, ustawionej domyślnie, użyj przycisku „Hour/+”, w celu jej zmniejszenia – przycisku „Min/-”. Aby zakończyć ustawianie temperatury, naciśnij przycisk „Menu”.

5. W celu zmiany czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie, używaj przycisków „Hour/+” i „Min/-”.
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.

**i** Dla programów „FRY”, „PASTA” i „EXPRESS” funkcja „Opóźnionego startu” jest niedostępna.

7. W celu uruchomienia programu przygotowywania naciśnij przycisk „Start”. Zapalą się wskaźniki przycisków „Start” i „Cancel/Reheat”. Wsteczne odliczenie czasu przygotowywania, w zależności od wybranego programu przygotowywania, zacznie się od razu po naciśnięciu przycisku „Start” lub po osiągnięciu niezbędnej temperatury w misie.

**i** W razie potrzeby można zawsze odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciskając przycisk „Start”. Zmniejszenie wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”. Ponownie naciśnięcie przycisku „Start” znowu włączy daną funkcję. Dla programów „YOGURT” i „EXPRESS” funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

8. O zakończeniu programu przygotowywania powiadamia sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się napis „End”. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat” i napis „Keep Warm” na wyświetlaczu) lub do trybu oczekiwania.
9. Aby anulować wprowadzony program, przerwać proces przygotowywania lub podgrzewanie automatyczne, naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

**📖** W celu osiągnięcia wyniku o odpowiedniej jakości proponujemy skorzystać z przepisów przygotowywania dań, zawartych w załączonej do multicookera REDMOND RMC-M4510E książki kulinarnej, opracowanej specjalnie dla tego modelu. Odpowiednie przepisy możesz znaleźć również na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

Jeżeli według Ciebie nie udało się Tobie osiągnąć pożądanego rezultatu, używając zwykłych programów automatycznych, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”, który otwiera ogromne możliwości dla dwóch eksperymentów kulinarnych.

**Program „MULTICOOK”**

Dany program przeznaczony jest do przygotowywania potraw zgodnie z zadanymi przez użytkownika parametrami temperatury i czasu przygotowywania. Dzięki programowi „MULTICOOK” multicooker REDMOND RMC-M4510E może zastąpić cały wachlarz sprzętu kuchennego i umożliwić przygotowywanie dania praktycznie według dowolnego, znalezionej w starej książce kucharskiej lub w internecie przepisu, który Ciebie zainteresował.

**i** Jeżeli temperatura przygotowywania dania nie przekrocza 80°C, funkcja podgrzewania automatycznego będzie odłączona bez możliwości włączenia ręcznie.

W programie „MULTICOOK” domyślny czas przygotowywania wynosi 30 minut, a temperatura przygotowywania – 100°C. Zakres ręcznego ustawienia temperatury w programie wynosi od 35-170°C z dokładnością do 5°C. Zakres ręcznego ustawienia czasu – od 2 minut do 15 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

**i** **UWAGA!** W celu zachowania bezpieczeństwa przy ustawianiu temperatury powyżej 130°C za przygotowywania będzie ograniczony do dwóch godzin.

**📖** W programie „MULTICOOK” możliwe jest przygotowywanie mnóstwa różnych dań. Skorzystaj z załączonej książki kulinarnej od naszych zawodowych kucharzy lub ze specjalnej tablicy zalecanych temperatur przygotowywania różnych dań i produktów. Niezbędne przepisy możesz znaleźć również na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

**STOP** Jeśli używasz program „MULTICOOK” do gotowania wody (na przykład podczas gotowania produktów), nie należy ustawiać temperaturę gotowania powyżej 100°C.

**Program „PILAF”**

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnych rodzajów pilawu. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

**Program „STEAM”**

Przeznaczony jest do przygotowywania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i potraw wieloskładnikowych na parze. Domyślny czas przygotowywania w programie wynosi 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Do przygotowywania w danym programie używaj specjalnego naczynia (wchodzi w skład zestawu):

1. Nalej do miski 400-800 ml wody. Wstaw do miski naczynie do przygotowywania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, równomiernie rozłóż je w naczyniu i wstaw misę do korpusu urządzenia. Upewnij się, że misa ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Kieruj się wskazówkami, zawartymi w punktach 3-8 ogólnego trybu działania przy użyciu programów automatycznych.

**i** Po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Rozpocznie się wstępne odliczenie czasu działania programu przygotowywania.

Jeżeli nie wyższasz ustawień automatycznych czasu w danym programie, skorzystaj z tabeli „Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze”.

### Program „SOUP”

Przeznaczony jest do przygotowywania rosółów, zup zaprawianych, jarzynowych i zimnych z mięsa, ryb, drobiu lub warzyw. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

**i** Przed osiągnięciem parametrów roboczych urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

### Program „PASTA”

Program przewiduje doprowadzenie wody do wrzenia, włożenie składników i ich dalsze przygotowywanie. O momencie zagotowania się wody i konieczności włożenia produktów powiadomi sygnał dźwiękowy. Wstępne odliczenie czasu przygotowywania rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.

W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Dla danego programu funkcje „Opóźniony start” i „Podgrzewanie automatyczne” są niedostępne.

**!** Podczas przygotowywania niektórych produktów (na przykład, makaronu, koldunów i in.) powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom na zewnątrz miski, można otworzyć pokrywę po kilku minutach po włożeniu produktów do wrzącej wody.

### Program „PORRIDGE”

Przeznaczony jest do przygotowywania kaszy z użyciem mleka pasteryzowanego o małej zawartości tłuszczu.

W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

W celu uniknięcia wygotowania się mleka i uzyskania pożądanego wyniku, zalecane jest przed przygotowywaniem wykonanie następujących działań:

- dokładnie przepłukać wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dopóki zlewna woda nie będzie przezroczysta;
- wstępnie nasmarować misę multicookera masłem;
- ściśle przestrzegać proporcji podczas odmierzania składników zgodnie z zaleceniami, podanymi w książce z przepisami (zmniejszać lub zwiększać ilość składników z dokładnym zachowaniem proporcji);
- w przypadku użycia mleka pełnotłustego należy rozcieńczyć je wodą pitną w proporcji 1:1.

**i** Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od producenta i miejsca pochodzenia, co czasem ma wpływ na wynik przygotowywania.

Jeżeli oczekiwany rezultat w programie „PORRIDGE” nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura przygotowywania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników i czas przygotowywania ustaw zgodnie z przepisem.

### Program „STEW”

Przeznaczony jest do przygotowywania gulaszu, pieczeni i ragout. Domyślny czas przygotowywania w programie wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

### Program „BAKE”

Przeznaczony jest do przygotowywania keksów, zapiekanek i ciast z ciasta drożdżowego. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 20 minut do 4 godzin z dokładnością do 10 minut.



Gotowość biskopku można sprawdzić, wyciągając do niego drewniany patyczek (wykalaczkę). Jeżeli po wyjściu nie ma na niej przylepionego ciasta – biskopki jest gotowy.

Podczas przygotowywania wypieków zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego. Gotowy produkt wyjmij z multicookera od razu po przygotowaniu, aby nie stał się on wilgotny. Jeżeli jest to niemożliwe, dopuszczalne jest zostawienie produktu w multicookerze na krótki okres czasu przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.

### Program „FRY”

Przeznaczony jest do smażenia mięsa, drobiu, ryb, i dań wieloskładnikowych. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

**i** Po osiągnięciu zadanej temperatury przygotowywania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Aby uniknąć przypalania się składników, zalecamy postępować zgodnie z instrukcjami, zawartymi w książce z przepisami kulinarnymi i co pewien czas mieszać zawartość miski. Przed ponownym użyciem programu „FRY” poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie. Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie – pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę.

### Program „YOGURT”

Przeznaczony jest do przygotowywania domowych jogurtów i końcowej fermentacji ciasta. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 30 minut do 12 godzin z dokładnością do 30 minut. Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie zajmowały nie więcej niż połowę pojemności użytecznej miski. Funkcja podgrzewania automatycznego dla danego programu jest niedostępna.

**i** Do przygotowywania jogurtów możesz używać specjalnego zestawu pojemników do jogurtu REDMOND RAM-G1 (do nabycia oddzielnie).

### Program „BREAD”

Zalecany jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodaniem maki żytniej. Program przewiduje pełny cykl przygotowywania, zaczynając od końcowej fermentacji ciasta do pieczenia. W danym programie domyślny czas przygotowywania wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowywania w zakresie od 10 minut do 6 godzin z dokładnością ustawiania do 5 minut.

Maksymalny czas działania funkcji „Podgrzewanie automatyczne” w danym programie jest ograniczone do trzech godzin. Nie zaleca się korzystania z funkcji „Opóźniony start”, ponieważ może to wpłynąć na jakość wypieków.

Należy uwzględnić, że w ciągu pierwszej godziny działania programu trwa końcowa fermentacja ciasta, a później – samo pieczenie. Przed użyciem mąki zalecane jest jej przesianie w celu nasycenia tlenem i usunięcia domieszek. W celu skrócenia czasu i uproszczenia procesu przygotowywania zalecamy użycie gotowych kompozycji do pieczenia chleba.

**i** Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie zajmowały nie więcej niż połowę pojemności użytecznej miski.

W przypadku ustawiania czasu przygotowywania, krótszego niż 1 godzina, po naciśnięciu przycisku „Start” rozpocznie się proces wypiekania. Aby chleb upiekł się równomiernie, należy go obrócić po wydaniu przez urządzenie sygnału dźwiękowego.

**UWAGA!** Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania chleba z urządzenia.

Nie otwieraj pokrywy multicookera podczas końcowej fermentacji ciasta! Od tego zależy jakość wypiekanego produktu.

### Program „SLOW COOK”

Program jest przeznaczony do przygotowywania duszonego mięsa, golonki, oraz prażonego mleka. Domyślny czas przygotowywania w danym programie wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowywania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

### Program „EXPRESS”

Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowywania ryżu i kasz na sypko na wodzie. Program przewiduje automatyczne odłączenie po całkowitym wygotowaniu się wody. Dla danego programu niedostępne są funkcje „Opóźniony start” i „Podgrzewanie automatyczne” oraz brak możliwości ręcznego ustawienia czasu przygotowywania.

Aby uruchomić dany program przygotowywania w trybie oczekiwania, naciśnij przycisk „Start”. Zapalą się wskaźniki trybu przygotowywania i podświetlenie przycisku „Start”. Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu.



*Jeżeli przy użyciu programów automatycznych oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zajrzyj do rozdziału „Porady odnośnie przygotowywania”, gdzie znajdziesz odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.*

## III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcówka fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Przygotowanie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu, sera
- Przygotowywanie posiłków dla dzieci
- Sterylizacja naczyń
- Pasteryzacja produktów płynnych

## IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

### Ogólne zasady i zalecenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także w celu usunięcia zapachu jedzenia w multicookerze po przygotowywaniu zalecamy gotowanie w nim w ciągu 15 minut pokóły cytryny w programie „STEAM”.
- Nie należy pozostawiać w zamkniętym multicookerze misy z przygotowanym jedzeniem lub napełnionej wodą na czas dłuższy niż 24 godziny. Misę z gotową potrawą można przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w multicookerze, używając funkcji odgrzewania.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, to należy odłączyć je od sieci elektrycznej. Komora robocza, łącznie z tarczą grzewczą, misa, pokrywa wewnętrzna i zawór parowy powinny być czyste i suche.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło. Do czyszczenia urządzenia używaj miękkiej szmatki i delikatnych środków do mycia naczyń.



*ZABRONIONE JEST użycie do czyszczenia urządzenia szorstkich gąbek lub serwetek, past ściernych. Niedopuszczalne jest również używanie jakichkolwiek substancji agresywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.*

*ZABRONIONE JEST zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!*

- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia gumowych części multicookera: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia.
- Korpus urządzenia można zczyścić w miarę zabrudzenia. Misę, wewnętrzną pokrywą aluminiową i zdejmowany zawór parowy należy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie przygotowywania jedzenia w multicookerze, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeby.

### Czyszczenie korpusu

Korpus wyrobu zczyść miękką wilgotną szmatką lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka do czyszczenia. W celu uniknięcia możliwych zacieków i smug od wody na korpusie zalecane jest wytarcie jego powierzchni do sucha.

### Czyszczenie misy

Misę możesz zczyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń, jak również myć ją w zmywarce (zgodnie z zaleceniami jej producenta).

W razie silnego zabrudzenia nalej do misy ciepłej wody i pozostaw na pewien czas, aby odmokła, po czym wymyj ją. Obowiązkowo wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha, przed wstawieniem jej do korpusu multicookera.

Przy regularnym użyciu misy jej wewnętrzna powłoka antyadhezyjna może całkowicie lub częściowo zmienić barwę. Nie jest to oznaką wady misy.

### Czyszczenie wewnętrznej pokrywy aluminiowej

1. Otwórz pokrywę multicookera.
2. Jednocześnie naciśnij do środka dwa ustalacze plastikowe, znajdujące się w dolnej części pokrywy na stronie wewnętrznej. Nie używając siły, pociągnij wewnętrzną pokrywą aluminiową trochę do siebie i do dołu, aby odłączyła się ona od pokrywy głównej.
3. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną szmatką lub gąbką. W razie potrzeby wymyj zdjętą pokrywę pod wodą bieżącą, używając środka do mycia naczyń. W danym przypadku użycie zmywarki jest niewskazane.
4. Wytrzyj obie pokrywy do sucha.
5. Wsuń pokrywą aluminiową do górnych wpustów. Połącz zdejmowaną pokrywą aluminiową z pokrywą główną. Używając niewielkiej siły naciśnij na ustalacze do przytknięcia.

### Czyszczenie zdejmowanego zaworu parowego

Zawór parowy zamontowany jest w specjalnym gnieździe w górnej pokrywie urządzenia i składa się z ostony zewnętrznej i wewnętrznej.

1. Ostrożnie pociągnij zewnętrzną osłonę za występ we wgłębieniu pokrywy do góry i do siebie.
2. Naciśnij na plastikowy ustalacz na dolnej stronie zaworu i zdejmij osłonę wewnętrzną.
3. W razie konieczności ostrożnie wyjmij części gumowe zaworu. Przemyj wszystkie części zaworu.
4. Montaż przeprowadź w kolejności odwrotnej: włoż gumki na miejsce, połącz ustalacze głównej części zaworu z odpowiednimi zawiasami na ostonie wewnętrznej i ostony do przytknięcia. Szczelnie wsuń zawór parowy do gniazda w pokrywie urządzenia.



*UWAGA! W celu zapobieżenia deformacji gumki zaworu nie skracaj i nie naciągaj jej podczas zdejmowania, czyszczenia i zakładania.*

### Usunięcie skropliny

W danym modelu skropliny zbierają w specjalnym wgłębieniu na korpusie urządzenia dookoła misy. Po każdym użyciu multicookera usuwaj skropliny, pozostałe we wgłębieniu wokół misy przy pomocy szmatki.

### Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu zaleceń danej instrukcji prawdopodobieństwo dostania się płynu, cząstek jedzenia lub śmieci do wnętrza komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnie komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.



*Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej multicookera, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło!*

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzewczej i osłonę centralnego sterownika termicznego (znajdując się w środku tarczy grzewczej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą!) gąbką lub szmatką. W przypadku użycia środka do mycia należy dokładnie usunąć jego pozostałości w celu wykluczenia powstania niepożądanego zapachu podczas kolejnego przygotowywania jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wgłębienia wokół centralnego sterownika termicznego ostrożnie usuń je pincetą, nie naciskając na osłonę czujnika. W razie zabrudzenia się powierzchni tarczy grzewczej dopuszczalne jest użycie gąbki o średniej twardości lub szcztuki syntetycznej.



*Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem może nastąpić całkowita lub częściowa zmiana koloru tarczy grzewczej. Samo po sobie nie jest to oznaką niesprawności urządzenia i nie wpływa na prawidłowość jego działania.*

## V. PORADY ODNOŚNIE GOTOWANIA

### Błędy podczas gotowania oraz sposoby ich usunięcia

W przyczonej poniżej tabeli zebrane są typowe błędy, popełniane podczas gotowania jedzenia w multicookerach, rozpatrzone są możliwe ich przyczyny i sposoby rozwiązania.



## DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu		Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka.		Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przyknięcia. Upewnij się, że nic nie ma przeszkadzać aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona.
Misa ma zły kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka.		Misa powinien być wstawiony do korpusu urządzenia równo, a jego dno szczególnie przylegać do tarczy grzejnej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzejnej.
Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do gotowania w wybrany przez ciebie sposób lub wybrałeś błędny program gotowania. Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów. Nieprawidłowo nastawiłeś (obliczyłeś) czas gotowania. Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzania w danym multicookerze.		Pożądane jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wypranemu przepisowi kulinarnemu.
Podczas gotowania na parze: w misie jest zbyt mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary.		Obowiązkowo nalewaj do misy wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania.
Podczas smażenia:	Wlałeś do misy zbyt dużo oleju.	Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej przykrywał dno misy cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu.
	Nadmiar wilgoci w misie.	Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zapisane w przepisie kulinarnym. Świeżo mrożone produkty przed smażeniem obowiązkowo należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.		Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażenia itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przez ciebie przepisu kulinarnego.
Podczas wypiekania (ciasto jest niewypieczone):	W procesie fermentacji końcowej ciasto przylepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknęło zawór wypuszczania pary.	Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości.
	Włożyłeś do misy zbyt wiele ciasta.	Wymij wypiek z misy, przewróć i ponownie włóż do misy po czym kontynuuj przyrządzanie do gotowości. W przyszłości przy wypiekanii wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości.

## PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu gotowania. Zbyt mała wielkość składników.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Po gotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego.	Długotwałe użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości.

## PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy mlecznej wygotowuje się mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5 %. W razie potrzeby mleko można trochę rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymyte itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbóżowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, póki woda nie będzie czysta.

## DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa był źle wyczyszczony po poprzednim gotowaniu jedzenia. Powłoka misy non-stick jest uszkodzona.	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wymyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.
Nastawiłeś zbyt duży czas gotowania.	Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia.
Podczas smażenia: zapomniałeś włączyć olej do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracałeś przyrządzane produkty.	Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dna misy. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci.	Dodawaj do misy więcej płynu. Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest zbyt mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych.
Podczas wypiekania: nie nasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem wypiekania.	Zanim włożysz ciasto, nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

## PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Nastawiłeś zbyt duży czas gotowania.	Zmniejsz czas gotowania lub skorzystaj ze wskazówek, zawartych w przepisie kulinarnym, adaptowanym do danego modelu urządzenia.

## WYPIEK WYSZEDŁ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać jako składniki produkty, zawierające zbyt wiele wilgoci lub używaj ich w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przetrzywałeś gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przyrządzeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w multicookerze na niedługi czas przy włączonym podgrzewaniu automatycznym.

POL

**WYPIEK NIE WYRÓSŁ**

Jajka z cukrem zostały źle ubite.	Skorzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia.	
Nie przesiałaś mąki lub źle wymiesiałaś ciasto.	
Popełniono błędy podczas wkładania składników.	
Wybrany przepis kulinarny nie nadaje się do wypiekania w danym modelu multicookera.	

**i** W szeregu modeli multicookerów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości pary w misie zodiata system zabezpieczenia od przegrzania urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

**Tabela zbiorcza programów gotowania (ustawienia fabryczne)**

Program	Zalecenia, odnośnie używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/Dokładność ustawień	Wyjście na parametry robocze	Opóźniony start, godzin	Podgrzewanie automatyczne, godzin
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	00:30	2 min – 15 h / 1 min Jeśli temperatura jest powyżej 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Przygotowywanie na parze warzyw, ryby, mięsa, potraw dietetycznych i wegetariańskich	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Przygotowywanie różnych pierwszych dań (barszcz, zupa ogórkowa itd.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Gotowanie makaronu, przygotowywanie makaronów wg różnych przepisów kulinarnych	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
PORRIDGE	Przygotowywanie kasz na mleku	00:25	5 min – 1,5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Duszenie warzyw, mięsa, ryby	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, różnych ciast z ciasta drożdżowego i francuskiego	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Smażenie warzyw, mięsa, drobiu	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Przygotowywanie różnych rodzajów jogurtu	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Pieczenie chleba	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓

Program	Zalecenia, odnośnie używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/Dokładność ustawień	Wyjście na parametry robocze	Opóźniony start, godzin	Podgrzewanie automatyczne, godzin
SLOW COOK	Duszenie powolne warzyw, mięsa, ryby	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko	Automatyczne włączanie po całkowitym gotowaniu wody				

**i** Przytoczona jest uśredniona temperatura robocza elementu grzewczego.

**Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze**

Produkt	Waga, g/ilość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Półędwica wieprzowa / wołowa (w kostkach 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
Półędwica barania (w kostkach 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40
Filet kurczaka (w kostkach 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Pulpeciki/ kotlety	500	800	25/40
Ryba (filet)	300	800	15
Krewetki sałatkowe, oczyszczone, gotowane mrożone	300	800	5
Ziemiaki (w kostkach 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
Marchew (w kostkach 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
Buraki (w kostkach 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
Warzywa (świeżo zamrożone)	500	800	5
Jajka	5 kom.	800	10

**i** Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Podany w tabeli czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od twoich upodobań.

**Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie „MULTICOOK”**

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
35°C	Kończowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
40°C	Przygotowywanie jogurtów
45°C	Zakwas

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
50°C	Fermentacja
55°C	Przygotowywanie pomadki
60°C	Przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	Przygotowywanie ponczu
75°C	Pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
80°C	Przygotowywanie grzanego wina
85°C	Przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania
90°C	Przygotowywanie czerwonej herbaty
95°C	Przygotowywanie kasz na mleku.
100°C	Przygotowywanie bez lub konfitur
105°C	Przygotowywanie galarety mięsnej
110°C	Sterylizacja
115°C	Przygotowywanie syropu cukrowego
120°C	Przygotowywanie gołonki
125°C	Przygotowywanie duszonego mięsa
130°C	Przygotowywanie zapiekanki
135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	Wędzenie
145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	Smażenie drobiu
165°C	Smażenie steków
170°C	Przygotowywanie frytek, nuggetsów z kurczaka

**i** Zobacz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi.

## VI. AKCESORIA DODATKOWE

(do nabycia oddzielnie)

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND RMC-M4510E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) lub w sklepach oficjalnych dealerów.

### RAM-FB1 – Koszyk do smażenia na głębokim oleju

Jest używany do przygotowywania różnych produktów na silnie rozgrzanym lub głębokim oleju (fryturze). Pasuje do wszystkich mis o pojemności od 3 litrów. Jest wykonany ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyty i haczyk do zawieszania na misie w celu ułatwienia ściekania zbędnego oleju po przygotowaniu. Możliwe jest użycie go z multicookerami innych marek. Można myć w zmywarce.

### RAM-G1 – zestaw pojemników do jogurtu ze znacznikami na pokrywkach (4 szt.)

Przeznaczony jest do przygotowywania różnych jogurtów. Pojemniki posiadają datowniki, pozwalające na kontrolowanie terminu przydatności. Możliwe jest ich użycie z multicookerami innych marek.

### RB-A500 (A501, A503) – misa z powłoką antyadhezyjną

Pojemność – 5 litrów.

### RB-C500 – misa z ceramiczną powłoką antyadhezyjną

Pojemność – 5 litrów.

### RB-C505 – misa z ceramiczną powłoką antyadhezyjną Ceralon® (Szwajcaria)

Pojemność – 5 litrów.

### RB-S500 – misa ze stali nierdzewnej

Pojemność – 5 litrów.

## VII. MOŻLIWE USTERKI I METODY ICH USUNIĘCIA

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1 – E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmowany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne jest gniazdo	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazda
Danie gotuje się zbyt długo.	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 śmieci, kasza, kawalki 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. Oczyść tarczę grzewczą
	Naruszona jest szczelność połączenia misy z pokrywą wewnętrzną multicookera	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia Pokrywa jest zamknięta nieszczelnie lub dostał się pod nią przedmiot postronny
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para.	Naruszona jest szczelność połączenia misy z pokrywą wewnętrzną multicookera	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany.

POL



### **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 lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomóc Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynić się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

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.

 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, idėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. 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.

## SAUGOS PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniomis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesticio namuose arba kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
- Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra žemėjimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilgini- mo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra žemėjimas.

**STOP** *DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaista! Būkite atsargūs!*

- Naudokitės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valyda- mi arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.

**STOP** *ATSIMINKITE: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpu- są patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

**STOP** *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių ge- bėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi 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 valy- ti 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. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

**STOP** *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

**Techninės charakteristikos**

Modelis.....	RMC-M4510E
Galingumas.....	860-1000 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprispylanti Daikin® danga
Ekranas.....	LED
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas
Matmenys.....	242 × 283 × 271 mm
Neto svoris.....	3,55 kg

**Programos**

- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. MULTICOOK                | 8. BAKE (KEPINIAI)                |
| 2. PILAF (PLOVAS)           | 9. FRY (KEPIMAS)                  |
| 3. STEAM (GARINIMAS)        | 10. YOGURT (JOGURTAS)             |
| 4. SOUP (SRIUBA)            | 11. BREAD (DUONA)                 |
| 5. PASTA (MAKARONAI)        | 12. SLOW COOK (LĖTAS TROŠKINIMAS) |
| 6. PORRIDGE (PIENIŠKA KOŠĖ) | 13. EXPRESS                       |
| 7. STEW (TROŠKINIMAS)       |                                   |

**Funkcijos**

Funkcija „MASTERCHEF LITE“ (gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas programos veikimo metu).....	yra
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas).....	iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	iki 12 val.
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val.
Garsinių signalų atjungimas.....	yra

**Komplektacija**

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui.....	1 vnt.
Knyga receptų.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.

**Daugiafunkcio puodo įranga (A1 schema, p. 3)**

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis         | 10. Nuimamas garų vožtuvas                |
| 2. Žiedas-tarpiklis          | 11. Plokščias šaukštas                    |
| 3. Nuimamas išorinis dangtis | 12. Samtis                                |
| 4. Garų išėjimo plyšys       | 13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose |
| 5. Dubuo                     | 14. Samčio/šaukšto laikiklis              |
| 6. Dangčio pakėlimo mygtukas | 15. Dozatorius                            |
| 7. Valdymo pultas su ekranu  | 16. Žnyplės dubeniui                      |
| 8. Korpusas                  | 17. Elektros maitinimo kabelis            |
| 9. Rankena nešti             |   |

**Valdymo pultas (A2 schema, p. 4)**

- Mygtukas „Cancel/Reheat“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, vartotojo nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „Time Delay“ („Atidėti“) – atidėto paleidimo režimo įjungimas.
- Mygtukas „Menu“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos patvirtina pasirinkimą.
- Ekranas.
- Mygtukas „Min/-“ („Min./-“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros mažinimas, minučių reikšmės pasirinkimas.
- Mygtukas „Hour/+“ („Val./+“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, temperatūros didinimas, valandų reikšmės pasirinkimas.
- „Start“ („Start“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.

**Ekranu išdėstymas (A2 schema, p. 4)**

- Automatinių programų indikatoriai.
- Atidėto paleidimo funkcijos indikatorius.
- Gaminimo režimo indikatorius.
- Laiko indikatorius.
- Automatinio pašildymo režimo indikatoriai.
- Programos „EXPRESS“ indikatorius.
- Pašildymo režimo indikatorius.
- Garsinių signalų išjungimo indikatorius.
- Temperatūros reikšmės indikatorius.

**I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ**

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuootę medžiagą ir reklamos lipdukus.



Būtina palikite vietoje perspėjamosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!

Prieš jungiant prietaisą po pervažimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Visiškai išvyniokite elektros srovės laidą. Nušluostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu. Nuimamas dalis nuplaukite muiliniu vandeniu, prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, kruopščiai nušluostykite visas jo dalis.

Neįjunkite prietaiso be įdėto vidinio indo ar su tuščiu indu – atsitiktinio gaminimo programos paleidimo atveju tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą arba pakeisti nelpiną dangą. Prieš produktų kepimą įpilkite į indą nedidelį aliejaus kiekį.



DĖMESIO! Draudžiama pakeikti prietaiso užpildyti dubuo su rankena.

**II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA**

**Laiko nustatymas**

Junkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „Hour/+“ arba „Min/-“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti faktinio laiko indikatorius. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Hour/+“ mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Nustačius faktinį laiką, 5 sek. nespauskite pulte jokio mygtuko. Nuostatos bus išsaugotos automatiškai.

**Garsinių signalų atjungimas**

Garsiniams signalams išjungti, bet kuriame režime spauskite ir palaikykite nuspaudę „Menu“ mygtuką. Ekране atsiras garsinių signalų išjungimo indikatorius. Garsiniams signalams įjungti dar kartą spauskite ir palaikykite nuspaudę „Menu“ mygtuką.

## Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „EXPRESS“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Išsirinčius automatinę programą ir paspaudus „Menu“ mygtuką, valandų reikšmei nustatyti spauskite „Hour/+“, o minučių reikšmei nustatyti – „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

- i** Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda domi tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „STEAM“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui. Programoje „PASTA“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidėda užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus mygtuką „Start“.

## Atidėtas programos paleidimas

Atidėto paleidimo funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Maksimalus atidėto paleidimo laikas yra 24 val. Pagal nulytėjimą nustatytas programos atidėtas paleidimo laikas ir laikas, reikalingas prietaisui pasiekti nustatytus darbinius parametrus (jei tai numatyta gamyklinėse programos nuostose). Atidėto paleidimo nustatymo intervalas – 1 min.

Norint pakeisti atidėto paleidimo laiką, patvirtinę pasirinktą automatinę programą, spauskite „Time Delay“ mygtuką. Valandų reikšmei padidinti spauskite „Hour/+“ mygtuką. Minučių reikšmei pakeisti spauskite „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

- i** Veikiant funkcijai „Time Delay“, ekrane bus rodomas faktinis laikas. Norint pamatyti kiek laiko patiekalas gaminamas, spauskite ir palaikykite „Time Delay“ mygtuką. Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „PASTA“, „FRY“ ir „EXPRESS“. Nerekomenduojama naudoti „Time Delay“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

## Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, ekrane šviečia „Cancel/Reheat“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Cancel/Reheat“ mygtuką.

## Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510E numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, veikiant „Time Delay“ arba pagrindei gaminimo programos funkcijai. Norint tai atlikti, veikiant programai spauskite „Start“ mygtuką. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Start“ mygtuką.

- i** Automatinio pašildymo funkcija negalima, naudojant programas „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ ir programoje „MULTICOOK“ nustatius žemesnę nei 80°C gaminimo temperatūrą.

## Patiekalų šildymas

Daugiafunkcij puodą REDMOND RMC-M4510E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Cancel/Reheat“ mygtuką. Ekrane ir ant mygtuko įsijiebs atitinkamas indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Cancel/Reheat“ mygtuką, kol užges atitinkami indikatoriai.



*Nepaisant to, kad prietaise yra automatinio pašildymo funkcija ir jis gali iki 12 val. palaikyti patiekalų karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi-tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.*

## Funkcija „MASTERCHEF LITE“

Atidarykite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „MASTERCHEF LITE“ funkcija! Jei programoje „MULTICOOK“ galima nustatyti programos veikimo parametrus iki ją paleidžiant, naudojant funkciją „MASTERCHEF LITE“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gaminimo proceso metu.

Visuomet galėsite bet kokios programos darbą nustatyti taip, kad ji atitiktų jūsų pageidavimus. Išverda sriuba? Išbėga pie-niška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gaminimo laiką, nepertraudami programos veikimo, taip, tarsi gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje.



**i** Funkcija „MASTERCHEF LITE“ galėsite naudoti tik gaminimo metu. Naudojant programą „EXPRESS“, funkcijos „Time Delay“ veikimas ir laukimo pereiti į darbinius parametrus funkcija „MASTERCHEF LITE“ negalima.

Temperatūros keitimas, naudojant „MASTERCHEF LITE“ funkciją, galimas diapazone nuo 35 iki 170°C, keičiant 1°C intervalu. Galimas gaminimo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos programos. Keitimo intervalas – 1 min.



*Funkcija „MASTERCHEF LITE“ gali būti ypatingai naudinga, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gaminimo programas (pvz., gaminant balandėlius, bėfstrogeną, sriubas, makaronus, žemint ir t. t.).*

## Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

1. Jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „Menu“. Ekrane pradės mirksėti temperatūros reikšmės indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujimą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „Hour/+“, o norint sumažinti – „Min/-“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.



**i** Siekiant apsaugoti maisto produktus nuo perkaitimo, esant nustatytai aukštesnei kaip 130°C temperatūrai, maksimalus programos veikimo laikas ribojamas 2 val. (išskyrus „BAKE“ programą). Naudojant automatinę programą „YOGURT“, gaminimo temperatūros keitimo funkcija negalima.

## Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Jau veikiant gaminimo programai du kartus paspauskite „Menu“ mygtuką. Ekrane pradės mirksėti laiko reikšmės indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujimą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „Hour/+“, norint didinti 1 min. intervalu – „Min/-“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.



**i** Nustačius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

## Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas



**⚠ DĖMESIO!** Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitimą ar išvesti jį iš rikiuotės. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA naudoti programas „FRY“, „BREAD“, „BAKE“ vandens virimui.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcij puodo 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 prigludęs priekaitimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcij puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Norint išėiti iš laukimo režimo, spauskite „Menu“ mygtuką. Išsirininkite reikalingą gaminimo programą mygtukais „Hour/+“ ir „Min/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatorius). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Menu“ mygtuką.

**i** Programoje „MULTICOOK“, patvirtinus pasirinktą programą galėsite nustatyti norimą gaminimo temperatūrą. Pagal nutilėjimą nustatytai reikšmei padidinti naudokites „Hour/+“ mygtuku, o jai sumažinti – „Min/-“ mygtuku. Temperatūros nuostatomas užbaigti spauskite „Menu“ mygtuką.

DĖMESIO! Jeigu jūs gaminate nuostatų aukštą temperatūrą bei su dideliu kiekiu aliejaus, visada palikite dangtelį atidarytą.

5. Pagal nutilėjimą nustatytam gaminiui laiku pakeisti naudokites „Hour/+“ ir „Min/-“ mygtukais.
6. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

**i** Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant „PASTA“, „FRY“ ir „EXPRESS“ programas.

7. Gaminimo programai įjungti spauskite „Start“ mygtuką. Įsijungs mygtukų „Start“ ir „Cancel/Reheat“ indikatoriai. Atgalinė gaminimo laiko atskaita, priklausomai nuo pasirinktos programos, prasidės iš karto paspaudus „Start“ mygtuką arba dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

**i** Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją, paspaudę „Start“ mygtuką. Užges mygtuko „Cancel/Reheat“ indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „YOGURT“ ir „EXPRESS“ programas.

8. Apie gaminimo programos veikimo pabaigą informuos garsinis signalas, o ekrane atsiras užrašas „End“. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (ekrane švies „Cancel/Reheat“ mygtuko indikatorius ir užrašas „Reheat“) arba budėjimo režimą.
9. Norint atsukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Cancel/Reheat“ mygtuką.

**o** Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti viengį iš prie daugiaviečių puodo REDMOND RMC-M4510E pridėdamas knygos receptų, numatytą gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje [www.redmond.com.my](http://www.redmond.com.my).

Jeigu, jūsų manymu, pasirinktus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinariųjų eksperimentų galimybes.

### PROGRAMA „MULTICOOK“

Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. „MULTICOOK“ programos deka daugiaviečių greitpuodis REDMOND RMC-M4510E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

**i** Jeigu gaminimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be galimybės įjungti ją rankiniu būdu.

Pagal nutilėjimą programoje „MULTICOOK“ gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35–170°C, 5°C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. intervalu.

**i** DĖMESIO! Saugumo sumetimais, nustatant aukštesnę nei 130°C temperatūrą, gaminimo laikas bus ribojamas 2 val.

**o** Programa „MULTICOOK“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele. Receptų rasite ir tinklalapyje [www.redmond.com.my](http://www.redmond.com.my).

**STOP** Jei naudojate „MULTICOOK“ programą verdantį vandenį (pavyzdžiui, kai virimo produktų), NĖRA nustatyti virimo temperatūra aukštesnė kaip 100°C.

### PROGRAMA „PILAF“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutilėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

### PROGRAMA „STEAM“

Programa skirta mėsai, žuvis, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Pagal nutilėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 400–800 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–8 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.

**i** Užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis signalas. Prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita. Nenaudojant automatinį šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojama įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

### PROGRAMA „SOUP“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvis ir paukštiena virti. Pagal nutilėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val.

**i** Prieš prietaisui persijungiant į darbinis gaminimo parametrus, pasigirs garsinis signalas.

### PROGRAMA „PASTA“

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką. Pagal nutilėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.

**o** Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidarą putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtelį.

### PROGRAMA „PORRIDGE“

Programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti.

Pagal nutilėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiaviečių puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

**i** Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „PORRIDGE“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydami recepto.

### PROGRAMA „STEW“

Programa skirta guliašui, kepsniams ir ragu gaminti. Pagal nutilėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 12 val.

### PROGRAMA „BAKE“

Programa skirta keksiui, apkepiui ir mielinės tešlos pyragams kepti. Pagal nutilėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.

**o** Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusias tešlos likučiu, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Naudojant „BAKE“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiaviečių puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiaviečiame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.



### PROGRAMA „FRY“

Programa skirta mėšai, žuvisms, paukštiečiai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.



*Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.*

*Tam, kad produktai neprisiltų, rekomenduojama laikyti receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „FRY“ programą, išleiskite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama kepti produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trąški apskrudusi luobelė.*

### PROGRAMA „YOGURT“

Programa skirta naminiams jogurtui gaminti ir tešlai kildinti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 30 min., nuo 30 min. iki 12 val. Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.



*Jogurtams ruošti galite naudoti specialią, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (įsigijama atskirai).*

### Programa „BREAD“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duonai su ruginių miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas apribotas iki 3 val. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Time Delay“, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinanti juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui su trumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.



*Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.*

*Nustatant trumpesnę nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Start“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia atverti.*

*DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokites virtuvinėmis pirštinėmis.*

Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepimo kokybė.

### PROGRAMA „SLOW COOK“

Programa skirta troškintiems ir kondensuoti pienui virti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

### PROGRAMA „EXPRESS“

Programa skirta greitam ryžių ir birių košių virimui vandenyje. Programa, išvirus vandeniui, išsijungia. Rankinių nuostatų galimybės ir atidėto paleidimo bei automatinio pašildymo funkcijų šioje programoje nėra.

Gaminimo programai paleisti, laukimo režime spauskite „Start“ mygtuką. Įsijungs gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Start“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.



*Jei naudojantis automatinėmis programomis nepavyko pasiekti laukto rezultato, perskaitykite skyrių „Maisto gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymų į dažniausiai kylančius klausimus ir gausite reikalingų rekomendacijų.*

## III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiui
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Vaikų maisto gamyba
- Indų sterilizavimas.
- Skystų produktų pasterizavimas

## IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programa.
- Neverta uždarytame daugiufunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubeni su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti išvalyti ir sausi.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.



*Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu. DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- Atidžiai valykite gumines daugiufunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

### Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

### Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų).

Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite jį į šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite. Būtinai nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite jį daugiufunkcio puodo korpusą.

Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisivalančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

### Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. Nukelkite daugiufunkcio puodo dangtį.
2. Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centro link paspauskite du plastikinius fikساتorius. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršius drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimta dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausai dangtį.
5. Įstatykite aliumininį dangtį į viršutinio griovelius.
6. Suderinkite nuimamą aliumininį dangtį su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fikساتorius (pasigirs spragtelėjimas).

### Nuimamo garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiame lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštyn.
2. Spustelėkite apatinėje vožtuvo pusėje esančius plastmasinius fikساتorius ir išimkite vidinį gaubtą.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
4. Surinkite atvirą seką: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies fikساتorius su atitinkamomis kilpomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.



*DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaunant ir statant į vietą.*

### Kondensato šalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant korpuso. Po kiekvieno prietaiso naudojimo aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

### Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti šlyščiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršius, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

**STOP** *Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso!*

Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia!) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite juo likučius, kad gaminant maistą neatsirastų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinį šilumos jutiklį esančią ildubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiumi, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

**i** *Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.*

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaitančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervažant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

## V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

### Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir sprendimo būdai.

#### PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinių, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo 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 korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinktoje netinkamoje gaminimo programoje. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode	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 dvejotate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį

Galimos priežastys		Sprendimo būdai
Kepant	Dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuveje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgnės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nuilpkite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštumo produktus, išgaruoja sultinys		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.
Kepant kepinius (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir idėkite atgal į dubenį bei tęskite 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
Pagaminius patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcio puode modelyje numatyta 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 pasterizuotą 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, paruošimas jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite

#### PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvanti 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 laikykitės 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 maišyti arba apversti

Troškintan: dubenyje nepakanka skysčių	Ipiškite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinkite daugiafunkcio puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykitės 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 riebalų pilti!)

**GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINE FORMĄ**

Per dažnai vartėte produktus	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykitės 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 daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam 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 daugiafunkcio puodo modeliu	

**i** Daugelyje daugiafunkčių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose „STEAM“ ir „SOUP“ suveikia apsaugos nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gaminimo programa sustabdoma, o daugiafunkcio puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.

**Gaminimo programų bendra lentelė (gamykliniai nustatymai)**

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas/Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametų	Pradžios atidėjimas, val	Automatinio pašildymo funkcija, val
MULTICOOK	Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus	00:30	2 min – 15 val / 1 min (aukščiau 130°C: 2 min – 2 val / 1 min)	✓	✓	✓

Programa	Naudojimo rekomendacijos	Gaminimo trukmė numatytoji	Gaminimo trukmės diapazonas/Pokyčio žingsnis	Išėjimas prie darbo parametų	Pradžios atidėjimas, val	Automatinio pašildymo funkcija, val
PILAF	Patiekalams iš ryžių gaminimui	00:35	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Produktų gaminimas garuose	00:30	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Sriuboms virti	00:40	20 min – 8 val / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronų virimas	00:08	2 min – 1 val / 1 min		✓	
PORRIDGE	Verdant pienišką košę	00:25	5 min – 1.5 val / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Produktų troškinimas	1:00	20 min – 12 val / 5 min	✓		✓
BAKE	Keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir sluoksniuotos tešlos kepti	00:50	20 min – 4 val / 10 min	✓		✓
FRY	Kepimas daržovės, mėsa, žuvis	00:15	5 min – 1 val / 1 min		✓	✓
YOGURT	Jogurtams gaminti	8:00	30 min – 12 val / 30 min	✓		
BREAD	Duonos kepimas	3:00	10 min – 6 val / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Braising daržovės, mėsa, žuvis	3:00	5 min – 12 val / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Greitas maisto gaminimas ryžiai, košė trapus ant vandens	Programa, išvirus vandeniu, išsijungia				

LTU

**i** Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

**Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas**

	Produktas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, 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	Mantai/chinkaliai	5 vnt.	800	25/30

	Produktas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
8	Bulvės (ketvirčiuotos)	500	800	20
9	Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	35
10	Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	90
11	Daržovės (užšaldytos)	500	800	5
12	Vištos kiaušinis	5 Štk.	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.

**Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „MULTICOOK“**

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
35°C	Tešlos klidimas, acto gaminimas
40°C	Jogurto gaminimas
45°C	Raugas
50°C	Fermentacija
55°C	Saldainių paruošimas
60°C	Žaliosios arbatos, kūdikių maisto gaminimas
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70°C	Punšo paruošimas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas
80°C	Karšto vyno gaminimas
85°C	Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko
90°C	Raudonos arbatos gaminimas
95°C	Pieno košių paruošimas
100°C	Merengos arba uogienės ruošimas
105°C	Šaltienos gaminimas
110°C	Sterilizavimas
115°C	Cukraus sirupo gaminimas
120°C	Kiaulės blaudzos gaminimas
125°C	Troškintos mėsos gaminimas
130°C	Apkepęs gaminimas
135°C	Pagamintų patiekalų apkepimas
140°C	Rūkymas
145°C	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
150°C	Mėsos folijoje kepimas
155°C	Gamininių iš mielinės tešlos kepimas

Arbeitstemperatur °C	Benutzungsempfehlungen
160°C	Paukštienos kepimas
165°C	Kepsnių kepimas
170°C	Skrudintos bulvės paruošimas

**i** Taip pat žiūrėkite pridedama receptų knyga.

**VI. PAPILDOMI PRIEDAI**

(Išsigjami atskirai)

Išsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-M4510E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

**RAM-FB1 – krepsys, skirtas kepti gruzdintuvėje**

Naudojamas įvairiems maisto produktams gruzdinti stipriai įkaitintame arba verdančiame aliejuje (gruzdintuvėje). Tinka įvairioms, iki 3 litrų talpoms. Pagamintas iš nerūdijančio plieno, su nuimama rankena ir kabliuku, skirtu tvirtinti prie dubens, kad pagaminius būtų paprasčiau nupilti aliejaus perteklių. Galima naudoti ir su kitų gamintojų daugiafunkciais puodais. Galima plauti indaplovėje.

**RAM-G1 – jogurtui skirtų indelių komplektas su žymekliais ant dangtelių (4 vnt.)**

Skirtas įvairių rūšių jogurtui gaminti. Ant indelių yra datos žymekliai, padėsiantys sekti galiojimo laiką. Galima naudoti ir su kitų gamintojų daugiafunkciais puodais.

**RB-A500 (A501, A503) – dubuo neprisvylančia danga**

Talpa – 5 litrai.

**RB-C500 – dubuo neprisvylančia keramine danga**

Talpa – 5 litrai.

**RB-C505 – dubuo neprisvylančia keramine danga Ceralon® (Šveicarija)**

Talpa – 5 litrai.

**RB-S500 – nerūdijančio plieno dubuo**

Talpa – 5 litrai.

**VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI**

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekrane atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arbakaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
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 įtampą nepastovi, kreipkitės į jūsų namą 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 pašalinus objektus arba daleles.	
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.	
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Duobuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
		Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (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 galiojantį 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 nebenaudojamus 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 palielina 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 nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
  - Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskās ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
  - Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- UZMANĪBU!** *Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecinieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
  - Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

**STOP** *legaumējiet: nejaušs elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciniet ierīci uz mikstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.

**STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*

- 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 rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkopšanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

**STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

**Tehniskais raksturojums**

Modelis	RMC-M4510E
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma Daikin®
Displejs	LED
Tvaika vārsts	ņemamams
Iekšējais vāks	ņemamams
Gabarītmēri	242 × 283 × 271 mm
Neto svars	3,55 kg

**Programmas**

1. MULTICOOK	7. STEW (SAUTĒŠANA)
2. PILAF (PLOVVS)	8. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
3. STEAM (TVAICĒŠANA)	9. FRY (CEPŠANA)
4. SOUP (ZUPA)	10. YOGURT (JOGURTS)
5. PASTA (MAKARONI)	11. BREAD (MAIZE)
6. PORRIDGE (PIENA PUTRA)	12. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
	13. EXPRESS

**Funkcijas**

"MASTERCHEF LITE" (gatavošanas laika un temperatūras uzstādīšana programma darbības procesā).....ir  
 Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana).....līdz 12 stundām  
 Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.....ir  
 Ēdiena uzsildīšana.....līdz 12 stundām  
 Atliktais starts.....līdz 24 stundām  
 Skaņas signālu atslēgšana.....ir

**Komplektācija**

Multikatls	1 gab.
Trauks	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Kauss	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Satvērējs traucam	1 gab.
Grāmata receptes	1 gab.
Karotes/kausā turētājs	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielāde ±10%.

**Multikatla uzbūve (shēma A1, 3. lpp.)**

1. Ierīces vāks	10. Ēdiena vāks
2. Blīvējošais gredzens	11. Lēzena karote
3. Ēdiena vāks	12. Kauss
4. Atvere tvaika izplūšanai	13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
5. Trauks	14. Karotes/kausā turētājs
6. Vāka atvēršanas poga	15. Mērglāze
7. Vadības panelis ar displeju	16. Trauka satvērējs
8. Korpusa	17. Strāvas vads
9. Rokturis pārvietošanai	

**Vadības panelis (shēma A2, 4. lpp.)**

- Poga «Cancel/Reheat» («Atcelt/Uzsildīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana.
- Poga «Time Delay» («Atlikšana») – atliktā starta iestatīšanas režīma ieslēgšana.
- Poga «Menu» («Izvēle») – automātiskās gatavošanas programmas apstiprina izvēli.
- Displejs.
- Poga «Min/→» («Min/→») – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras pazemināšana, minūšu skaita izvēle.
- Poga «Hour/+» («Stundas/+») – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras paaugstināšana, stundu skaita izvēle.
- Poga «Start» («Starts») – iestatītā gatavošanas režīma ieslēgšana.

**Displeja uzbūve (shēma A2, 4. lpp.)**

- Automātisko programmu indikatori.
- Atliktā starta režīma indikators.
- Gatavošanas režīma indikators.
- Laika vienību indikators.
- Automātiskās sildīšanas režīma indikators.
- Programmas «EXPRES» indikators.
- Uzsildīšanas režīma indikators.
- Skaņas signālu atslēgšanas indikators.
- Temperatūras vienību indikators.

**I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS**

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

**!** Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru uz ierīces korpusa!

Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

Pilnībā attīniet elektro vadu. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Noņemamās detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

Neieslēdziet ierīci, ja tajā nav ielikts speciālais trauks, vai arī, ja trauks ir tukšs – šajā gadījumā, ja gatavošanas programma tiks nejauši iedarbināta, tas izraisīs ierīces kritisku pārkaršanu vai sabojās pretpiedeguma pārklājumu. Pirms ēdiena cepšanas, ielejiet traukā nedaudz augu vai saulespuķu eļļas.

**!** UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rokturi.

**II. MULTIKATLA LIETOŠANA****Pulksteņa uzstādīšana**

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Hour/+» vai «Min/→». Tekošā laika indikators uz displeja sāks mirgot. Lai iestatītu stundu vienības, spiediet pogu «Hour/+», minūšu vienības - pogu «Min/→». Stundu un minūšu vienību palielināšanās notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrūnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz paneļa. Uzstādījums tiks automātiski saglabāts.

### Skapas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skapas signālus, nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Menu» jebkurā režīmā. Uz displeja iedegsies akaņas signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skapas signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Menu».

### Gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlam REDMOND RMC-M4510E ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu «EXPRESS». Maņas solis un iespējams laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas. Pēc automatiskās programmas izvēles un pogas «Menu» nospiešanas, izmantojiet pogu «Hour/+», lai iestatītu stundu vienības, un pogu «Min/-» - lai iestatītu minūšu vienības. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrūtu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.

**i** Dažām programmās uzstādītā gatavošanas laika atskaite sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un iestatāt programmai «STEAM» gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traūk. Programmai «PASTA» iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas «Start» atkārtotas nospiešanas.

### Programmas starta atlikšana

Funkcija «Time Delay» ļauj iestatīt laiku, pēc kura ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Maksimālais starta atlikšanas laiks ir 24 stundas. Atlikta starta laiku sastāda programmas darbības laiks un laiks, kurš nepieciešams, lai multikatlās sasniegtu darba paramatrus (ja tas ir paredzēts rūpnieciskajiem iestatījumiem). Atlikta starta laika iestatīšanas solis - 1 minūte.

Lai izmainītu atlikta starta laiku pēc automatiskās programmas izvēles apstiprināšanas, nospiediet pogu «Time Delay».

Lai palielinātu laiku stundu vienības, spiediet pogu «Hour/+». Lai izmainītu minūšu vienības - pogu «Min/-». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrūtu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.

**i** Funkcijas «Time Delay» darbības laikā uz displeja atspoguļosies tekošā laika vienības. Lai apskatītos ēdiena pagatavošanās laiku, nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Time Delay». Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automatiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «FRY», «PASTA» un «EXPRESS». Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).

### Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (automatiskā sildīšana)

Šī funkcija ieslēdzas automatiski uzreiz pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Kad darbojas automatiskā sildīšana, deg pogas «Cancel/Reheat» indikators, uz displeja atspoguļojas indikators Reheat darbības tiešā laikā atskaite dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automatisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiešanu pogu «Cancel/Reheat».

### Iepriekšēja automatiskās sildīšanas atslēgšana

Automatiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikatlam REDMOND RMC-M4510E ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atlikta starta funkcijas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu «Start». Lai atkal ieslēgtu automatisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu «Start».

**i** Automatiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» un programmai «MULTICOOK», ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C.

### Ēdiena uzsildīšana

Multikatlā REDMOND RMC-M4510E var izmantot aukstu ēdiena uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārlieciet produktus traūkā, ievietojiet trauku multikatla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiešanu pogu «Cancel/Reheat». Uz displeja ir pogas iedegsies atbilstošā indikatorī. Taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdiena līdz 70-75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiešanu pogu «Cancel/Reheat», kamēr nodzisis atbilstošie indikatori.



Pateicoties automatiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijai multikatlā var saglabāt ēdiena siltus līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.

### Funkcija «MASTERCHEF LITE»

Atklājiet sev jaunas pavārmākslas iespējas ar funkciju «MASTERCHEF LITE»! Programma «MULTICOOK» ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpretim izmantojot funkciju «MASTERCHEF LITE» Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā.

Jūs vienmēr varat uzstādīt jebkuras programmas darbību atbilstoši savām vēlmēm. Pārvārs zupa? Piedeg piens? Dārzeni tvaicējas pārāk ilgi? Izmainiet gatavošanas temperatūru un laiku nepārtraucot gatavošanas procesu, it kā Jūs gatavotu uz plīts vai cepeškrāsnī.



**i** Jūs varat izmantot funkciju «MASTERCHEF LITE» tikai gatavošanas laikā. Izmantojot programmu «EXPRESS», atlikta starta funkciju un gaidīšanas laiku, kamēr ierīce sasniegs darbībai nepieciešamos parametrus (28.lpp), funkcija «MASTERCHEF LITE» nav pieejama. Izmantojot funkciju «MASTERCHEF LITE», temperatūras izmaiņas ir iespējamas diapazonā no 35 līdz 170°C ar soli - 1°C. Iespējamai gatavošanas laika diapazonam ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Maņas soli - 1 minūte.



Funkcija «MASTERCHEF LITE» var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams saskaņot vairākas gatavošanas programmas (piemēram, kāpostu tīrēšanu, bejstroganova gatavošanu, zupu un dāzemu vārīšanu, utt.).

### Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu «Menu». Temperatūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu «Hour/+», lai samazinātu - pogu «Min/-». Lai pārtrūtu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automatiski.



**i** Lai izvairītos no pārkaršanas iestatīt gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, maksimālais programmas darbības laiks ir ierobežots ar divām stundām (izņemot programmu «BAKE»). Izmantojot automatisko programmu «YOGURT», gatavošanas temperatūras izmaiņas funkcija nav pieejama.

### Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu «Menu». Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Lai palielinātu laika vienības par 1 stundu, nospiediet pogu «Hour/+», lai palielinātu par 1 minūti - pogu «Min/-». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrūtu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automatiski.



**i** Ja tiks uzstādītas 00:00 gatavošanas laika vienības, programmas darbība tiks apturēta.

### Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi



**SVARĪGI!** Ja Jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktos), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100 °C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī pašā iemesla dēļ, AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas «FRY», «BREAD», «BAKE».

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla traūkā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauku iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskaras ar sildelementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu «Menu». Ar pogām «Hour/+» un «Min/-» izvēlieties vajadzīgo gatavošanas temperatūru (uz displeja mirgos atbilstošais programmas indikators). Apstipriniet programmas izvēli atkārtoti nospiežot pogu «Menu».



**i** Programmai «MULTICOOK» pēc programmas izvēles apstiprināšanas Jūs varat iestatīt vēlamo gatavošanas temperatūru. Lai palielinātu ierīcē iestatītās vienības, izmantojiet pogu «Hour/+», lai samazinātu – pogu «Min/-». Lai pabeigtu temperatūras iestatīšanu, nospiediet pogu «Menu».

**UZMANĪBU!** Ja jūs gatavošanai iestatāt augstas temperatūras un izmantojat lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīci vāku atvērtu.

5. Lai izmainītu ierīcē iestatīto gatavošanas laiku, izmantojiet pogas «Hour/+» un «Min/-».
6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku.

**i** Atlikta starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas «FRY», «PASTA» un «EXPRESS».

7. Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību, nospiediet pogu «Start». Iedegsies pogu «Start» un «Cancel/Reheat» indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas «Start» nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.

**i** Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu «Start». Pogas «Cancel/Reheat» indikators nodzisis. Atkārtoti nospiežot pogu «Start», funkcija atkal ieslēgsies. Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «YOGURT» un «EXPRESS».

8. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja parādīsies uzraksts End. Tālāk, atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja deg pogas «Cancel/Reheat» indikators un uzraksts Reheat) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiestu pogu «Cancel/Reheat».

**📖** Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot receptes no multikatlam REDMOND RMC-M4510E pievienotās receptu grāmatas, kuras ir izstrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mājās lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Ja, pēc Jūsu domām, nav izdevies sasniegt vēlamo rezultātu ar parasto automātisko programmu, izmantojiet universālo programmu «MULTICOOK», kura atver plašas iespējas Jūsu kulinārijas eksperimentiem.

### Programma «MULTICOOK»

Programma paredzēta ēdīnu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai «MULTICOOK», multikatls REDMOND RMC-M4510E var aizstāt vesulu virkni virtuves tehnikas ierīču un ļaus pagatavot jebkādu ēdīnu pēc Jūsu receptes, atrastu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

**i** Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks atslēgta bez iespējas ieslēgt to manuāli. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai «MULTICOOK» ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra - 100°C. Temperatūras manuālās iestatīšanas diapazons šai programmai ir 35-170°C, ar soli - 5°C. Laika manuālās iestatīšanas diapazons - no 2 minūtēm līdz 15 stundām, ar soli - 1 minūte.

**i** **Uzmanību!** Uzstādot gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, drošības nolūkā gatavošanas laiks būs ierobežots ar divām stundām.

**📖** Ar programmu «MULTICOOK» ir iespējams pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet pievienoto receptu grāmatu, kuru ir sastādījuši mūsu profesionālie pavāri vai izmantojiet tabulu ar ieteicamo temperatūru dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai. Tāpat arī vajadzīgās receptes varat atrast mājās lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**STOP** Ja jūs izmantojat MULTICOOK programmu verdošam ūdenim (piemēram, gatavojot produktus), neuzstādiet gatavošanas temperatūru virs 100°C.

### Programma «PILAF»

Programma paredzēta dažādu plova veidu gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks šai programmai ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli - 5 minūtes.

### Programma «STEAM»

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdīnu tvaicēšanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli - 5 minūtes.

Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 400-800 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku.
2. Nosveriet un saugatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Parliecinieties, ka trauks cieši pieguļ sildīšanas elementam.
3. Sekojiet kopējo automātisko programmu lietošanas noteikumu 3-8. punktu norādēm.

**i** Pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas traukā atskanēs skaņas signāls. Sāksies gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.

Ja Jūs šai programmai neizmantojat ierīcē iestatītās laika vienības, pievērsiet uzmanību tabulai «Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem».

### Programma «SOUP»

Programma paredzēta buljona, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai no gaļas, putnu gaļas un dārzeņiem. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli - 5 minūtes.

**i** Pēc ierīces darbības nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls.

### Programma «PASTA»

Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Start» atkārtotas nospiešanas. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli - 1 minūte. Atlikta starta un automātiskās sildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejamas.

**💡** Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, pārīs minūtes pēc produktu ielikšanas vārošajā ūdenī var atvērt vāku.

LVA

### Programma «PORRIDGE»

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu.

Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm, ar soli - 1 minūte.

Lai izvairītos no piena piedegšanas un iegūtu vēlamo rezultātu, iesakām pirms gatavošanas veikt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putrainus (rīsi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

**i** Piena putrainu īpašības var atšķirties, atkarībā no ražotāja un izcelsmes vietas, tas dažreiz var ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Ja gaidītās rezultāts ar programmu «PORRIDGE» nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu «MULTICOOK». Optimālā temperatūra piena putras gatavošanai ir 95° C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

### Programma «STEW»

Programma ir paredzēta gulaša, sautējumu un ragū gatavošanai. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli - 5 minūtes.

### Programma «BAKE»

Programma paredzēta dažādu kūsu, saņemumu un pīrāgu gatavošanai no rauga mīklas. Ierīcē iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 50 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli - 10 minūtes.



*Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka kociņu (zobu bakstāmo kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pielīpusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Gatavojot mīklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikatla uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.*

**Programma «FRY»**

Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdiena cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 15 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atlikātā starta funkcija šai programmai nav pieejama.



*Sasniedzot ierīces darbībai nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Lai izvairītos no produktu pīdēģšanas, ieskām sekot receptū grāmatas norādījumiem un periodiski apmaisīt trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas «FRY» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzīst. Produktus apcepiet ar atvērtu vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garoziņu.*

**Programma «YOGURT»**

Paredzēta maļas jogurtu gatavošanai un mīklas raudzēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 30 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 30 minūtes. Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma. Automātiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.



*Jogurta gatavošanai varat izmantot speciālu burciņu komplektu jogurtam REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).*

**Programma «BREAD»**

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas. Nav ieteicams izmantot atlikātā starta funkciju, jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti. Jāņem vērā, ka pirmajā programmas darbības stundā notiek mīkla raudzēšana, un tikai pēc tam cepšana. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, izmantojiet gatavos maisījumus maizes gatavošanai.



*Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma. Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 1 stundu, pēc poga «Start» nospiešanas sāksies cepšanas process. Lai maize apceptos vienmērīgi, vēlams to apgriezt uz otru pusi pēc skaņas signāla.*

**UZMANĪBU!** Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.

Nevertiet vaļā multikatla vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.

**Programma «SLOW COOK»**

Programma paredzēta karšēta piena, sutinātas gaļas, stīlbiena, galerta gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 10 minūtes.

**Programma «EXPRESS»**

Programma paredzēta rīsu gatavošanai un irdeno putru gatavošanai ūdenī. Pēc visa ūdens izvārīšanās, programma automātiski izslēgsies. Gatavošanas laika manuāla iestatīšana, atlikātā starta funkcija un automātiskā sildīšana šai programmai nav pieejamas. Lai uzsāktu programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet pogu «Start». Iedegsies gatavošanas režīma indikatori un poga «Start» apgaismojums. Sāksies iestatītais programmas darbība.



*Ja vēlamai rezultātus izmantojot automātiskās gatavošanas programmas nav sasniegt, apskatiet nodaļu «Gatavošanas padomi», kurā Jūs atradīsiet atbildes uz biežāk uzdotajiem jautājumiem un saņemsiet nepieciešamos ieteikumus.*

**III. PAPILDUS IESPĒJAS**

- Mīklas raudzēšana
- Fondu gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Bērnu pārtikas gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķidro produktu pasterizācija

**IV. IERĪCES KOPŠANA**

**Kopējie noteikumi un ieteikumi**

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, kā arī ēdiena smaku likvidēšanai multikatlā pēc gatavošanas, ieskām 15 minūtes apstrādāt pusīti citrona izmantojot programmu «STEAM».
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikatla trauku ar pagatavoto ēdianu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdianu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsildīt multikatlā, izmantojot ēdianu uzsildīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī sildīšanas diskam, traukam, iekšējam vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.



*AIZLIEGTS izmantot tīrīšanai rupjas šķabietes vai sūklus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virturmāmiņā, kurām ir saskare ar ēdianu.*

*AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!*

- Esiet uzmanīgi tīrot multikatla gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīnija vāku un nonemamo tvaika vārstu ir nepieciešams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas multikatlā ēdiana gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējo virsmu tīriet pēc nepieciešamības.

**Korpusa tīrīšana**

Ierīces korpusu tīriet ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens neteicējuma un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

**Trauka tīrīšana**

Trauku var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamus līdzekļus, kā arī var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam veiciet tīrīšanu. Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu pirms tā ielikšanas multikatla korpusā. Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma pārklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

**Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana**

1. Atveriet multikatla vāku.
2. Reizē nospiediet uz centra pusī divus plastmasas fiksatorus, kuri atrodas vāka iekšpusē lejas daļā. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas pilnībā atvienotos no galvenā vāka.
3. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus. Sīni gadījumā nav ieteicams izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
4. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
5. Ievietojiet alumīnija vāku augšējās iedobēs.
6. Savienojiet iekšējo vāku ar galveno vāku. Viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

**Nonemamā tvaika vārsta tīrīšana**

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no iekšējās un ārējās uznavas.

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo uznavu aiz izvirdījuma uz augšu un uz savu pusi.
2. Uzspiediet uz plastmasas fiksatora vārsta lejas daļā un noņemiet iekšējo uznavu.

- Ja ir nepieciešams, akurati izņemiet vārstu gumijas. Nomazgājiet visas vārsta daļas.
- Salieciet vārstu atpakaļejošā secībā: ievietojiet atpakaļ gumijas, savienojiet galvenā vārsta fiksatorus ar attiecīgām cilpām uzmanas iekšpusē un savienojiet uzmanas līdz klikšķim. Stingri iestipriniet tvaika vārstu ierīces vāka līgzda.

**STOP** UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nestiepiet un nesavirpiniet to noņemot, tirot un uzstādot.

### Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam. Pēc katras multikatla izmantošanas reizes noņemiet radušos kondensātu ar virtuves salvešu palīdzību.

### Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidrums, ēdiena daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr neturimi tur ir iekļuvuši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

**STOP** Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzmvu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uzmvu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

**1** Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.

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 šķidrums piekļūšanas.

## V. GATAVOŠANAS PADOMI

### Kļūdas ēdīnu gatavošanā un to novēršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdīnu multikatlā, kā arī apskatīti iespējamie cēloņi un risinājumi to novēršanai.

#### ĒDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas neatrauc cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka bilves gumijai nav deformējusies
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzien , tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
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 multikatlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir parāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ievietojiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas saūbas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Ceput	Traukā ir ielietis par daudz eļļas Ceptānai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm Traukā ir parāk liels mitrums Ceput neaizveriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcešana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielūpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu Traukā ir ielietis pārāk daudz miklas Izmēriet miklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku miklas 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 atradies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzētas funkcijas iepriekšējā atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

#### VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

Vārot piena putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesākām izmantot tikai pasteurizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti 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, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas

#### ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts 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

LVA

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 vajā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas 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 lieku 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 multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, vārot atstāt to uz nelielu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS**

Slikti 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
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mikla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēti recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

**i** Daudzas REDMOND multikatlu modeļos ir aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu. Tā iedarbojas gadījumos, ja gatavojot ar programmu «STEW» un «SOUP», traukā nav pietiekami daudz šķidruma. Šīnī gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbu un multikatls pārslēdzas uz automātiskās sildīšanas režīmu.

**Ēdiena gatavošanas programmu apkopojuma tabula (rūpniņas uzstādījumi)**

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sāsta atlikšana, stundas	Autouzsiļde
MULTICOOK	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas laiku un temperatūru	00:30	2 min – 15 st / 1 min Ja temperatūra ir augstāka par 130°C: 2 min – 2 st / 1 min	✓	✓	✓

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sāsta atlikšana, stundas	Autouzsiļde
PILAF	Dažādu ploveru veidu gatavošana (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem)	00:35	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Gaļas, zivju, dārzeņu un citu produktu gatavošana ar tvaiku	00:30	10 min – 2 st / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Buljonu, mērcu, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	00:40	20 min – 8 st / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	00:08	2 min – 1 st / 1 min		✓	
PORRIDGE	Piena putru gatavošana	00:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdīnu sautēšana	1:00	20 min – 12 st / 5 min	✓		✓
BAKE	Kēksu, biskvītu, sacepumu, pīrāgu no kārtainās un rauga miklas cepšana	00:50	20 min – 4 st / 10 min	✓		✓
FRY	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdīnu cepšana	00:15	5 min – 1 st / 1 min		✓	✓
YOGURT	Dažādu jogurtu gatavošana	8:00	30 min – 12 st / 30 min	✓		
BREAD	Maizes cepšana no rudzu un kviešu miltiem (ieskaitot miklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stīlbiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto irdeņu putru gatavošana					

Pēc visa ūdens izvārīšanas, programma automātiski izslēgsies

**i** Šeit ir norādīta sildelementa vidējā darba temperatūra.

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**

	Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40
2	Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	40
3	Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20

	Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
4	Frikadeles/kotletes	500	800	25/40
5	Zivs (fileja)	300	800	15
6	Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
7	Manti/hinkali	5 gab.	800	25/30
8	Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	800	20
9	Burkāni (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	35
10	Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
11	Dārzeni (svaigi saldēti)	500	800	5
12	Vistu olas	5 Stk.	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 pošu gaumes.

### Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā "MULTICOOK"

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
35°C	Miklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40°C	Jogurta gatavošana
45°C	Ieraugs
50°C	Fermentācija
55°C	Pomādes gatavošana
60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana
65°C	Gaļas gatavošana vakuumā iepakojumā
70°C	Punša gatavošana
75°C	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80°C	Karstvīna gatavošana
85°C	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks
90°C	Sarkanās tējas gatavošana
95°C	Piena putru gatavošana
100°C	Bezē, ievārījumu gatavošana
105°C	Galerta gatavošana
110°C	Sterilizācija
115°C	Cukura sīrupa gatavošana
120°C	Sībiņa gatavošana
125°C	Sautētas gaļas gatavošana
130°C	Sacepuma gatavošana
135°C	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
140°C	Kūpināšana

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
145°C	Dārzenu un zivs cepšana folijā
150°C	Gaļas cepšana folijā
155°C	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
160°C	Putnu gaļas cepšana
165°C	Steiku cepšana
170°C	Fritēšana

**i** Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

## VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

(ir nopērkami atsevišķi)

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND RMC-M4510E un uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

### RAM-FB1 – grozs fritēšanai

Izmanto dažādu produktu gatavošanai karstā vai vārošā eļļā. Var izmantot jebkādiem traukiem ar 3 litru tilpumu. Izgatavots no nerūsējoša tērauda, ir nopērkams rotējošs un āķis groza fiksēšanai uz trauka, ērtākam eļļas nolīšanas procesam. Var izmantot arī citu ražotāju multikatliem. Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

### RAM-G1 – burciņu komplekts jogurtam ar marķieriem uz vāka (4 gab.)

Paredzēts dažādu jogurtu gatavošanai. Burciņām ir datumu marķieri, kas ļauj kontrolēt derīguma termiņu. Var izmantot citu ražotāju multikatliem.

### RB-A500 (A501, A503) – trauks ar pretpiedeguma pārklājumu

Tilpums – 5 litri.

### RB-C500 – trauks ar pretpiedeguma keramisko pārklājumu

Tilpums – 5 litri.

### RB-C505 – trauks ar pretpiedeguma keramisko pārklājumu Ceralon® (Šveice)

Tilpums – 5 litri.

### RB-S500 – nerūsējošā tērauda trauks

Tilpums – 5 litri.

## VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārlicinieties, ka nopērkamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana	
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 multikattla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	


**i** Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezieties 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 jānodrošina to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgo 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 kanna vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.
- Käesolev elektriseade kujutab endast mitmefunktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maa-majades ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pingeline ühtib seadme nominaalpingega (vt tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

 **TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teiseldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.

 **PIDAGE MEELES:** elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

 **KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!**

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, mee- 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 kasutamisega 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, penoplast jne.) võivad olla lastele ohtlikud. Lämamatamise oht! Säilitage pakendit lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeiseseisev remont võiselle konstruktsioonimuudatustetegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hoolduskeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimiseku, traumad ja vara kahjustuse.

 **Rikutud seadme kasutamine on keelatud.**

**Tehnilised andmed**

Mudel.....	RMC-M4510E
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	Daikin® kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	LED
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Välismootmed.....	242 × 283 × 271 mm
Netokaal.....	3,55 kg

**Programmid**

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. MULTICOOK             | 8. BAKE (KÜPSETAMINE)             |
| 2. PILAF (PILAFF)        | 9. FRY (PRAADIMINE)               |
| 3. STEAM (AURUTAMINE)    | 10. YOGURT (JOGURT)               |
| 4. SOUP (SUPP)           | 11. BREAD (LEIB)                  |
| 5. PASTA (MAKARONID)     | 12. SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE) |
| 6. PORRIDGE (PIIMAPUDER) | 13. EXPRESS                       |
| 7. STEW (HAUTAMINE)      |                                   |

**Funktsioonid**

Funktsioon „MASTERCHEF LITE“ (toiduvalmistusaja- ja temperatuuri seadmine programmi töö ajal).....	on
Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 12 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	on
Toidu ülessoojendamine.....	kuni 12 tundi
Viitstart.....	kuni 24 tundi
Helisignaali väljalülitamise võimalus.....	on

**Komplekti kuuluvad**

Multikeetja.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk
Nõu auru keetmiseks.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Mööteklauas.....	1 tk
Sisepoti tangid.....	1 tk
Brošüür retsepti.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk

Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehniisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

**Multikeetja ehitus** (skeem A1, lk. 3)

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Seadme kaas         | 10. Eemaldatav auruklapp |
| 2. Tihend              | 11. Lusikas              |
| 3. Äravõetav sisekaas  | 12. Kulp                 |
| 4. Auru väljalaske ava | 13. Aurutus anum         |
| 5. Sisepott            | 14. Kulbi/lusika hoidja  |
| 6. Kaane avamise nupp  | 15. Mööteklauas          |
| 7. Ekraani juhtpaneel  | 16. Sisepoti tangid      |
| 8. Korpus              | 17. Toitejuhe            |
| 9. Kandesang           |                          |

**Juhtpaneel** (skeem A2, lk. 4)

1. Nupp „Cancel/Reheat“ (väljalülitus/ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisestatud parameetrite tühistamiseks.
2. Nupp „Time Delay“ (viitaeg) – viitstarti aja seadmise režiimi sisselülitamiseks.
3. Nupp „Menu“ (menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi kinnitab valiku.
4. Ekraan.
5. Nupp „Min/-“ (minutid/-) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri alandamine, minutite valik.
6. Nupp „Hour/+“ (Tunnid/+) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri suurendamine, tundide valik.
7. Nupp „Start“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks.

**Ekraani osad** (skeem A2, lk. 4)

- a. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- b. Viitstartirežiimi indikaator.
- c. Toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- d. Ajanäidu indikaator.
- e. Automaatse soojashoidmise režiimi indikaatorid.
- f. Programmi „EXPRESS“ indikaator.
- g. Ülessoojendusrežiimi indikaator.
- h. Helisignaali väljalülitamise indikaator.
- i. Temperatuurinäidu indikaator.

**I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST**

Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.



Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolul) ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.

Harutage elektrijuhe täielikult lahti. Seadme korpus pühkige niiske lapiga. Eemaldatava detailid peske seebiveega, kuivatage hoolikalt enne elektrivõrku lülitamist.

Ärge lülitage seadet sisse ilma sellesse paigutatud anumata või tühja anumaga - valmistamise programmi juhusliku käivitamise korral tingib see seadme kriitilise ülekuumenemise või kõrbemisevastase katte vigastumise. Enne toiduainete praadimist valage anumasse natuke taimseõli või päevalilleõli.



**TÄHELEPANU!** Seadme töstmine täidetud kausiga on keelatud.

**II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**

**Kellaaja seadmine**

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „Hour/+“ või „Min/-“. Praeguse aja indikaator hakkab ekraanil vilkuma. Vajutage tunninäidu seadmiseks nuppu „Hour/+“, minutinäidu seadmiseks – nuppu „Min/-“. Tunni- ja minutinäidu suurendamine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamisel ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salvestatakse automaatselt.

**Helisignaali väljalülitamine**

Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Menu“. Ekraanil süttib helisignaali väljalülitamise indikaator. Helisignaali sisselülitamiseks vajutage ja hoidke uuesti all nuppu „Menu“.



## Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510E saab ise toiduvalmistusaja määrata igas programmis peale programmi „EXPRESS“. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Pärast automaatprogrammi valimist ja nupu „Menu“ vajutamist valige nupuga „Hour/+“ soovitud tunninäit ja nupuga „Min/-“ soovitud minütinäit. Tunni ja minütinäidu muutmise toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

**i** Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töitemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepotti külma vett ja seate programmis „STEAM“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seadud aja mahulugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotti. Programmis „PASTA“ algab seadud toiduvalmistusaja mahulugemine pärast vee keemaminekut ja teistkordselt nupu „Start“ vajutamist.

## Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon „Time Delay“ võimaldab sisestada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstarti maksimaalne aeg on 24 tundi. Vaikimisi sisaldab viitstarti aeg programmi tööaega ja aega, mida multikeetja vajab tööparameetrite saavutamiseks (kui see on tehaseadetega ette nähtud). Viitstarti aega saab seada 1 minuti kaupa.

Viitstarti aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valiku kinnitamist vajutage nuppu „Time Delay“. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu „Hour/+“. Minütinäidu muutmiseks – nuppu „Min/-“. Tunni- ja minütinäidu muutmise toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

**i** Funktsiooni „Time Delay“ töö ajal kuvatakse ekraanil praegust kellaega. Et näha aega, milleks toit valmis saab, vajutage ja hoidke all nuppu „Time Delay“. Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „FRY“, „PASTA“ ja „EXPRESS“. Lühul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värsked piim, liha, juust jms), ei ole viitstartifunktsiooni kasutamine soovitatav.

## Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70–75 °C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupu „Cancel/Reheat“ indikaator ning ekraanile kuvatakse indikaator „Reheat“ ning aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud.

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Cancel/Reheat“ ja hoidke seda mõne sekundi vältel all.

## Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valimist soovitatav. See pärast on multikeetjal REDMOND RMC-M4510E võimalus see funktsioon funktsiooni „Time Delay“ või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Start“. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Start“.

**i** Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada programmides „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ ega toiduvalmistustemperatuuri seadmisel alla 80°C programmis „MULTICOOK“.

## Toidu ülessoojendamise

Multikeetjat REDMOND RMC-M4510E saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange toit sisepotti ja sisepott multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundit vältel all nuppu „Cancel/Reheat“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75 °C ja hoiab seda soojas kuni 12 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojendamise peatada. Selleks tuleb vajutada ja all hoida nuppu „Cancel/Reheat“, kuni vastavad indikaatorid kustuvad.

**💡** Automaatse soojashoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad multikeetjal toitu 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikkuda toidu maitse.

## Funktsioon „MASTERCHEF LITE“

Uus funktsioon „MASTERCHEF LITE“ annab teie käsutusse veel laiemat valikut kokakunsti võimalusi! Kui programm „MULTICOOK“ võimaldab sisestada programmi töö parameetrid kuni programmi kiivitamiseni, siis funktsioon „MASTERCHEF LITE“ võimaldab teil seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta.

Te saate seada iga programmi tööd nii, et see vastaks just teie eelistustele. Kas supp keeb üle? Kas piimapuder ajab üle? Kas kõõvilõivilid küpsevad aurus liiga kaua? Muutke temperatuuri ja aega programmi tööd katkestamata, just nagu teeksite toitu pliidil või praehajus.

**i** Funktsiooni „MASTERCHEF LITE“ saab kasutada ainult toiduvalmistamise ajal. Programmi „EXPRESS“ kasutamise ajal ning funktsiooni „Time Delay“ ja tööparameetrite saavutamise ootamise ajal funktsiooni „MASTERCHEF LITE“ kasutada ei saa.

Temperatuuri saab funktsioonis „MASTERCHEF LITE“ muuta vahemikus 35–170 °C sammuga 1°C. Toiduvalmistusaja vahemik on leib valitud programmist. Muutmise samm – 1 minut.

**💡** Funktsioon „MASTERCHEF LITE“ võib osutada eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsarullide, bõjstrooganovi, suppide või pasta valmistamiseks erinevate retseptide järgi, džemei valmistamisel jne).

## Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „Menu“. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „Hour/+“; vähendamiseks nuppu „Min/-“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
3. Ärges vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

**i** Kaitsmaks seadet ülekuumenemis eest, on temperatuuri seadmisel üle 130 °C programmi maksimaalne tööaeg piiratud kahe tunniga (välja arvatud programmis „BAKE“). Automaatprogrammi „YOGURT“ kasutamisel toiduvalmistustemperatuuri muutmise funktsiooni kasutada ei saa.

## Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal kaks korda nuppu „Menu“. Ajanäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusajaga. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Hour/+“; 1 minuti kaupa – nuppu „Min/-“. Tunni ja minütinäidu muutmise toimub teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
3. Ärges vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

**i** Kui sisestate toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.

## Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

**⚠️** TÄHTSI! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmisel), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid. Sellel põhjusel ON KEELATUD kasutada vee keetmiseks programme „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

1. Mõtte välja vajalikud kogused ja valmistage toiduaineid ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisepotti sisekülgel olevast maksimaaltasemest tähistusest. Jälgige, et sisepott ei oleks viiltu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumustelemendi.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks lõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Ooterežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Menu“. Valige nupudega „Hour/+“ ja „Min/-“ vajalik toiduvalmistusprogramm (vastav programmiindikaator ekraanil hakkab vilkuma). Kinnitage programmi valik, vajutades kaks korda nuppu „Menu“.

**i** Programmis „MULTICOOK“ võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Vaikeseaduse suurendamiseks kasutage nuppu „Hour/+“; vähendamiseks – nuppu „Min/-“. Temperatuuri seadmisel lõpetamiseks vajutage nuppu „Menu“.

ETTEVAATUS! Kõrgel temperatuuril valmistamisel ja suurt kogust toimeil lisamisel hoidke alati seadme kaane avatuks.

- Vaikimisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppe „Hour/+“ ja „Min/-“.
- Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaga.

**i** Funktsiooni „Time Delay“ ei saa kasutada programmides „FRY“, „PASTA“ ega „EXPRESS“.

- Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Start“. Süttivad nupud „Start“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Toiduvalmistusaja mahulugemine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nuppu „Start“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamise sisetipist.

**i** Vajaduse korral saab automaatselt soojushoidmise funktsiooni nuppu „Start“ vajutades eelnevalt välja lülitada. Nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub. Teistkordne nupu „Start“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse. Programmide „YOGURT“ ja „EXPRESS“ kasutamisel automaatselt soojushoidmise funktsiooni kasutada ei saa.

- Toiduvalmistusprogrammi töö lõppemisel kostab helisignaali ja ekraanile ilmub kiri „End“. Edasi lülitub seade valitud programmist või sisestatud seadetest olenevalt kas automaatselt soojushoidmise režiimi (pölevad nupu „Cancel/Reheat“ indikaator ja kiri „Reheat“ ekraanil) või ooterežiimi.
- Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatselt soojushoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Cancel/Reheat“.

**o** Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepte REDMOND RMC-M4510E juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Kui te arvate, et ole tavallise automaatprogrammide abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalset programmi „MULTICOOK“, mis annab teie kasutusele rohkelt võimalusi kulinaarseteks katsetusteks.

### Programm „MULTICOOK“

See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Programm „MULTICOOK“ võimaldab multikeetjaga REDMOND RMC-M4510E asendada tervet rida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduvate mitmesuguste retseptide järgi.

**i** Kui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatselt soojushoidmise funktsioon välja lülitatud ja seda ei saa käsitsi sisse lülitada.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis „MULTICOOK“ 30 minutit, ja toiduvalmistustemperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35–170°C, muuta saab 5°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.

**i** TÄHELEPANU! Ohutuse eesmärgil on toiduvalmistusajaga kõrgema kui 130°C temperatuuriseade korral piiratud kahe tunniga.

**o** Programm „MULTICOOK“ saab valmistada väga mitmesuguseid toitusid. Kasutage kaasasolevat kokaraamatut retseptidega meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset tabelit eri toitude ja toiduainete jaoks soovitatud temperatuuridega. Vajalikud retseptid leiate ka veebisaidilt [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

**STOP** Programm „MULTICOOK“ on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut «100 retsepti» meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.

### Programm „PILAF“

Programm on mõeldud mitmesuguste pilafide valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks selles programmis määratud 35 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

### Programm „STEAM“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurustamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulu komplekti):

- Valage sisetipist 400–800 ml vett. Paigaldage sisetipist aurustanum.
- Mõõtke välja ja valmistage ette toiduainet vastavalt retseptile ning laotage need ülthlaselt aurustanumisse. Asetage sisetipist seadme korpusse. Veenduge, et pott on tihedalt küttelelemendi vastas.
- Järgige punkte 3–8 juhiseid osas „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“.

**i** Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisetipist kostab helisignaali. Käivitub toiduvalmistusprogrammi tööaja mahulugemine.

Kui te ei kasuta selles programmis automaatseid ajaseadeid, vaadake tabelit „Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemise- aeg aurutamise korral“.

### Programm „SOUP“

See programm on mõeldud puljongite, kastmete, aedvilja- ja külmsojupide valmistamiseks lihast, kalast, linnulihasest või köögiviljadest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 40 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

**i** Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaali.

### Programm „PASTA“

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahulugemine algab teistkordsest nupu „Start“ vajutamisest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Funktsiooni „Time Delay“ ja automaatselt soojushoidmist selles programmis kasutada ei saa.

**o** Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisetipist väljalugumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

### Programm „PORRIDGE“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, väheses rasvasisaldusega piima põhjal.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovime enne toiduvalmistamist algust teha järgmist:

- kõik täisteralised tangid (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrada sisetipist enne toiduvalmistamist võiga sisse;
- järgida rangelt õiged vahet, mõttes koostisained välja vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahetkorras;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahetkorras 1:1.

**i** Piima ja teravilja omdused võivad tootjast ja tootmiskohast olenevalt erinevad olla, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust. Kui programmis „PORRIDGE“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „MULTICOOK“. Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur on 95 °C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusajaga määrake vastavalt retseptile.

### Programm „STEW“

Programm on mõeldud guljasi, hautise ja ragu valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

### Programm „BAKE“

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärimaitaignapirukate küpsetamiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

**o** Biskviidi valmidust saab kontrollida puudust tikuga (hambaorgiga). Kui tõmbate selle välja ja selle külge ei ole jäänud toorest tainast, on biskviit valmis.

Küpsetiste valmistamisel on soovitatav automaatselt soojushoidmine välja lülitada. Väike valmis küpsetis kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lihakese ajaks multikeetjasse nii, et automaatselt soojushoidmine on sisse lülitatud.

### Programm „FRY”

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitstartifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali.

Koostisainete korbemamineku vältimiseks soovime järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepoti sisu aeg-ajalt segada. Enne programmi „FRY” uuesti kasutamist laske seadmel täielikult maha jahtuda. Soovime praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda koorku.

### Programm „YOGURT”

See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 tundi. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta vahemikus 30 minutit kuni 12 tundi, seada saab 30 minuti kaupa. Koostisainete sisepoti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Automaatse soojahoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Jogurti valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkide komplekti REDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).

### Programm „BREAD”

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on selles programmis toiduvalmistusaeag 3 tundi. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Funktsiooni „Keep Warm” maksimaalne tööaeg on selles programmis piiratud kahe tunniga. Viitstartifunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kui võrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti.

Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Enne jahu lisamist on soovitatav see hapnikuga küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi sõeluda. Aja kokkuhoiaks ja töö lihtsustamiseks soovime kasutada valmis leivasegusid.



Koostisainete sisepoti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust.

Kui toiduvalmistusajaks on seadud vähem kui 1 tund, algab pärast nupu „Start” vajutamist küpsetamine. Et leib küpseks ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata.

**TÄHELEPANU!** Valmis leiva seadmest välja võtmiseks kasutage pajakinaid.

Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal! Sellest sõltub küpsetise kvaliteet.

### Programm „SLOW COOK”

See programm on mõeldud hautise, rulaadi ja ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 3 tundi. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

### Programm „EXPRESS”

Programm on mõeldud riisi ja sömerate putrude keetmiseks vees. Programm näeb ette automaatse väljalülituse pärast vee täieliku keemaminekut. Selles programmis ei saa aega käsitsi muuta ega kasutada funktsioone „Time Delay” ja „Keep Warm”. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ooterežiimis nuppu „Start”. Toiduvalmistuserežiimi ja nupu „Start” tuli süttivad. Määratud programmi täitmine käivitub.



Kui te ei saavuta automaatprogrammidega soovitud tulemust, vaadake osa „Valmistamis NÕUANDED”, kust leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele ja saate vajalikke soovitusi.

## III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima ja juustu valmistamine
- Lastetoitude valmistamine
- Nõude steriliseerimine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine

## IV. SEADME HOOLDAMINE

### Üldised reeglid ja soovitusid

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovime hautada selles poolt sidurint 15 minuti jooksul programmis „STEAM”.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadte pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumuspilaat, sisepot, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.



Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemilist agressiivset või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.

Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Olge multikeetja kummidetallide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisepoti, sisemist alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi.

### Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovime korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

### Sisepoti puhastamine

Te võite puhastada sisepoti käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).

Kui sisepott on väga määrdund, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepoti väliskülj kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisepoti kinnikorbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tundemärk.

### Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas.
2. Vajutage kaane sisekülje allosas korrakahe plastfiksaatori keskele. Tõmmake alumiiniumist sisekaant jõudu kasutamata enda poole ja üles, nii et see tuleb põhikaane küljest lahti.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapi või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige mõlemad kaaned kuivaks.
5. Paigaldage alumiiniumkaas ülemistesse ssoonestesse.
6. Ühendage eemaldatav alumiiniumkaas põhikaanega. Suruge fiksaatorid kergelt kokku, kuni kostab klõpsatus.

### Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnaruses seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekestast.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole.
2. Vajutage plastfiksaatorit klapi allosas ja võtke sisekest maha.
3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummithendid. Peske kõik klapi osad puhtaks.
4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummithendid, pange klapi põhiosa fiksaatorid kohakuti vastavalt triipidega sisekestal ja suruge kestad kokku, kuni kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pesa seadme kaanel.

**STOP** TÄHELEPANU! Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

**Kondensaadi eemaldamine**

Sellel mudelil koguneb kondensaat spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sisepotti ümber. Pärast iga kasutuskorda eemaldage sisepotti ümber olevasse õõnde kogunenud kondensaat köögirätikuga.

**Töökambri puhastamine**

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambrisse peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt märdunud, tuleb töökambri pinnad töötorgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

**STOP** Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehadest ja otsestest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

**i** Seadme pidevat kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korras ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

**V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS**

**Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine**

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetjaga toiduvalmistamise esinevad tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

**TOIT EI SAANUD VALMIS**

Võimalik põhjus	Lahendusviis	
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuse ta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud	
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambris ei oleks vöörkehi. Ärge laske kuumutusplaadil märduda	
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduinained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduinained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusajad on valesti seadud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks	Soovitatav 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 aurutamisel: sisepott on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal	
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimemõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid
	Sisepottis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduinained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist

Võimalik põhjus	Lahendusviis	
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle	Mõned toiduinained vajavad enne keetmist eritõttlemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid	
Küpsetamisel (tainas ei kupsenedu läbi)	Tainas kerkis sisepotti kaaneneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast
	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepottist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast

**TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL**

Eksitsite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitustele
Toitu hoiti pärast valimist liiga kaua automaatse soojas-hoidmise režiimil	Automaatselt soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega seadmele 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. Soovitame kasutada kõrgel temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei tõeldud enne keetmist või tõeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltõttlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitustele. Taisteralisi tangeaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas

**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 soovitatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusajaga või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Praadimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduaineid ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sisepottis pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuse ta multikeetja kaant
Keetmisel: sisepottis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepotti enne küpsetamist rasvane määrida	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 NÄTSKE

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritavad palju niiskust (mahlasteid köögi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort jms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlasteid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisaamist multikeetjast välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud

## KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitudele
Taigna jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei söelunud jahu või ei sõtkunud taigant piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamodeliga kasutamiseks	

**i** Mõnede REDMONDI multikeetja mudelite programmides „STEW” ja „SOUP” käivitub liiga vähesed vedeliku korral ülekuumene-miskaitse. Sellisel juhul toiduvalmistusprogramm peatub ja multikeetja lülitub automaatse soojashoidmise režiimile.

## Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistus)

Programm	Kasutussoovitused	Valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eeteadistus, h	Autosoolendus, h
MULTICOOK	Mitmesuguste toitade valmistamine, toiduvalmistustemperatuuri ja -aja seadistamise võimalusega	00:30	2 min – 15 t / 1 min Kui temperatuur on üle 130°C: 2 min – 2 t / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Eri liiki pilafide valmistamine	00:35	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Aedviljade, kala, liha, pelmeenid, diiet- ja taimetoitude aurutamine	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Mitmesuguste suppide valmistamine (borš, rassolnik jm)	00:40	20 min – 8 t / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronide keetmine, pasta valmistamine mitmesuguste retseptide järgi	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	

Programm	Kasutussoovitused	Valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetritele	Eeteadistus, h	Autosoolendus, h
PORRIDGE	Piimaputru valmistamine	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Aedviljade, liha, kala hautamine	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		✓
BAKE	Keekside, biskviitide, vormiroogade, mitmesuguste pärimi- ja lehttaignapirukate küpsetamine	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		✓
FRY	Aedviljade, liha, linnuliha praadimine	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	✓
YOGURT	Eri liiki jogurtide valmistamine	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		
BREAD	Leiva küpsetamine	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Aedviljade, liha, kala moorimine	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Kiirriisi valmistamine, sömerate putru valmistamine tangainetest			automaatse väljalülituse pärast vee täielikku keemaminekut		

**i** Esitatud on küttelemendi keskmine töotemperatuur

## Mitmesuguste toiduainete soovitatav aurutamisaeg

Nº	Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, 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/kotleid	500	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
7	Pelmeenid/hinkalid	5 tk	800	25/30
8	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
9	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
10	Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
11	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
12	Kanamunad	5 Stk.	800	10

**i** Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tegelik aeg võib konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-elistust olenevalt soovituslikest väärtustest erineda.

EST

**Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programmis "MULTICOOK"**

Töötemperatuur	Kasutussoovitused
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	Jogurtite valmistamine
45°C	Hapendamine
50°C	Kääritamine
55°C	Pumati valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
65°C	Liha keetmine vaakumpakendis
70°C	Punši valmistamine
75°C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	Hõõgveini valmistamine
85°C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine
90°C	Punase tee valmistamine
95°C	Piimapõhiste putrude valmistamine
100°C	Besee või moosi valmistamine
105°C	Süldi valmistamine
110°C	Steriliseerimine
115°C	Suhkrusiirupi valmistamine
120°C	Rulaadi valmistamine
125°C	Lihahautise valmistamine
130°C	Vormiroa valmistamine
135°C	Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks
140°C	Suitsutamine
145°C	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine fooliumis
150°C	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
155°C	Pärmitaignatoodete praadimine
160°C	Linnuliha praadimine
165°C	Steak'ide praadimine
170°C	Friikartulite, kananagisate valmistamine

**i** Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

**VI. LISATARVIKUD**

(tuleb eraldi tellida)

Multikeetjale REDMOND RMC-M4510E lisatarvikuid tellida ja REDMOND i uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

**RAM-FB1 – frittiskorv**

Kasutatakse mitmesuguste toiduainete töötlemiseks tugevasti kuumutatud või keevas ölis (fritüüris). Sobivad igasuguste sisepottide jaoks suurusega vähemalt 3 liitrit. Valmistatud roostevasest terasest, varustatud äravotetava käepideme ning sisepotile kinnitamise kongsuga, et lihtsustada ligese öli eraldamist pärast toiduvalmistamist. Kasutatav ka teiste kaubamärkide multikeetjatega. Võib pesta nõudepesumasinas.

**RAM-G1 – jogurtipurkide komplekt märgistega kaanel (4 tk)**

Mõeldud mitmesuguste jogurtite valmistamiseks. Purkidel on olemas kuupväärmärgised kõlblikkusaja kontrollimiseks. Kasutatav ka teiste kaubamärkide multikeetjatega.

**RB-A500 (A501, A503) – kinnikõrbemisevastase kattega sisepott**

Maht – 5 liitrit.

**RB-C500 – kinnikõrbemisevastase keraamilise kattega sisepott**

Maht – 5 liitrit.

**RB-C505 – kinnikõrbemisevastase keraamilise Ceralon® kattega (Šveitsi) sisepott**

Maht – 5 liitrit.

**RB-S500 – roostevasest terasest sisepott**

Maht – 5 liitrit.

**VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE**

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmus veateade: E1-E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Toitevõrgust pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	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 vöörkeha või toidujäätmel (purud, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage vöörkeha või toiduosakesed.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepott on seadmes viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
	Sisepott on korpuses viitu.	Paigutage sisepott otse.
Sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahetele sattunud mingi vöörkeha.	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformunud 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 ümbertöötlemisele 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.

 Pre korišćenja ovog proizvoda, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i zadržite ga kao podsetnik. Pravilna upotreba višenamenskog uređaja će znatno produžiti njegovo trajanje.

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.

## SIGURNOSNE MERE

- Proizvođač ne odgovara za štetu prouzrokovanu nepoštivanjem bezbednosnih pravila i pravila upotrebe proizvoda.
- Ovaj električni aparat je višenamenski uređaj za kuvanje u domaćem okruženju, a može se koristiti u apartmanima, kućama ladanjskim ili drugim takvim neindustrijskim uslovima. Industrijska i svaka druga zloupotreba višenamenskog uređaja će se smatrati nepoštovanjem pravila upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne posledice.
- Pre uključivanja višenamenskog uređaja na napajanje, proverite da li podudaraju napon električne mreže i napon višenamenskog uređaja (pogledajte tehničku specifikaciju ili fabričku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabl namenjen za električnu energiju koju troši višenamenski uređaj – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili zapaljenja kabla.
- Priključujte uređaj samo na utičnice koje umaju prizemljenje. Ovo je obavezno radi zaštite od električnog udara. Koristeći produžan kabl, iverite se da i on ima prizemljenje.

**STOP** *UPOZORENJE: slučajno oštećenje kabla za napajanje može prouzrokovati probleme koje nisu u skladu sa garancijom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabl mora biti pod hitno zamenjen u servisnom centru.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne pokrivajte ga peškirom ili krpom tokom rada, jer to može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja.
- Zabranjeno korišćenje uređaja na otvorenom, jer vlaga ili strana tela u unutrašnjosti uređaja mogu prouzrokovati ozbiljnu štetu.

**STOP** *OPREZ! Dok se koristi uređaj se zagreva! Treba voditi računa da tokom rada ne dodirujete kućište, posudu ili bilo koje druge metalne delove. Proverite da li su ruke zaštićene pre rukovanja sa uređajem. Da biste izbegli opekotine, ne nagnite se nad aparat dok otvarate poklopac.*

- Zabranjeno korišćenje uređaja sa vidljivim oštećenjem na kućištu ili kablju za napajanje, nakon pada uređaja ili u slučaju problema u njegovom radu. Ako postoji bilo kakva greška, isključite uređaj sa napajanja i obratite se servisu.
- Pre čišćenja uređaja, iverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Prilikom čišćenja strogo poštuju pravila odeljka "Nega uređaja".

**STOP** *ZABRANJENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!*

- Ovaj aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim ili mentalnim teškoćama ili oni koji nemaju iskustva i znanja samo pod uslovom da im se pruži nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja na siguran način i da shvate opasnosti koje uključuju . Deca se ne bi trebalo igrati sa uređajem. Držite aparat i kabl za napajanje van dohvata dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne bi trebalo da rade deca bez nadzora.
- Ambalažni materijal (film, pena itd.) Može biti opasan za decu. Opasnost od gušenja! Pakovanje čuvajte van dohvata dece.
- Zabranjeni su samostalni popravku višenamenskog uređaja ili promena njegovog dizajna. Održavanje i popravka moraju biti izvedeni od strane ovlašćenog servisera. Pogrešno korišćenje višenamenskog uređaja može dovesti do njegovog kvara, povreda i oštećenja imovine.

**STOP** *PAŽNJA! Zabranjeno korišćenje uređaja u slučaju svakog kvara.*



**Tehničke karakteristike**

Model.....	RMC-M4510E
Snaga.....	860-1000 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet činije.....	5 l
Premaz činije.....	nelepljiv Daikin®
Displej.....	LED
Parni ventil.....	na skidanje
Unutrašnji poklopac.....	na skidanje
Dimenzije.....	242 × 283 × 271 mm
Neto težina.....	3,55 kg

**Programi**

1. MULTICOOK (MULTIKUVAR)	8. BAKE (PEČENJE)
2. PILAF (PILAV)	9. FRY (PRŽENJE)
3. STEAM (PARENJE)	10. YOGURT (JOGURT)
4. SOUP (SUPA)	11. BREAD (HLEB)
5. PASTA (TESTENINA)	12. SLOW COOK (PIRJANJE)
6. PORRIDGE (MLEČNA KAŠA)	13. EXPRESS (EKSPRES)
7. STEW (DINSTANJE)	

**Funkcije**

"MASTERCHIEF LITE" (podešavanje vremena i temperature spremanja u toku rada programa).....	postoji
Održavanje temperature spremnog jela (automatsko podgrevanje).....	do 12 sati
Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja.....	postoji
Podgrevanje jela.....	do 12 sati
Odošteni početak.....	do 24 sati
Isključivanje zvučnih signala.....	postoji

**Kompletiranje**

Multi-kuvala.....	1 kom.
Činija RB-CS02.....	1 kom.
Kontejner za parenje.....	1 kom.
Crpac.....	1 kom.
Pljosnata kašika.....	1 kom.
Čaša za merenje.....	1 kom.
Klešta za činiju.....	1 kom.
Knjiga "100 recepata".....	1 kom.
Držač za crpac/kašiku.....	1 kom.
Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Servisna knjižica.....	1 kom.
Električni kabl.....	1 kom.

Proizvođač ima pravo da promeni dizajn, kompletiranje, kao i tehničke parametre proizvoda, tokom poboljšanja svojih proizvoda, bez opomene. Specifikacija dozvoljava grešku od ±10%.

**Uređenje multi-kuvale A1**

1. Poklopac uređaja	7. Kontrolna ploča sa displejem
2. Zaptivna karika	8. Kućiče
3. Unutrašnji poklopac	9. Ručica za prenošenje
4. Otvor za izlaz pare	10. Parni ventil na skidanje
5. Činija	11. Pljosnata kašika
6. Dugme za otvaranje poklopa	12. Crpac

13. Kontejner za parenje	16. Klešta za činiju
14. Držač za crpac/kašiku	17. Električni kabl
15. Čaša za merenje	

**Kontrolna ploča A2**

- Dugme "Cancel/Reheat" ("Odbacivanje/Podgrevanje") – uključivanje/isključivanje podgrevanja, prekid rada programa spremanja, zbacivanje korisničkih podešavanja.
- Dugme "Time delay" ("Odošteni početak") – uključivanje režima podešavanja odoštenog početka.
- Dugme "Menu" ("Meni") – potvrđuje izbor automatskog programa spremanja.
- Displej.
- Dugme "Min/-" ("Min/-") – izbor automatskog programa pripremanja jela, smanjenje temperature, izbor minuta.
- Dugme "Hour/+" ("Sat/+") – izbor automatskog programa pripremanja jela, povećanje temperature, izbor vremena.
- Dugme "Start" ("Start") – uključivanje izabranog režima spremanja.

**Uređenje displeja A2**

- Indikatori automatskih programa.
- Indikator odoštenog početka.
- Indikator režima spremanja.
- Indikator vrednosti vremena.
- Indikatori automatskog podgrevanja.
- Indikator programa "EXPRESS".
- Indikator podgrevanja.
- Indikator isključivanja zvučnih signala.
- Indikator vrednosti temperature.

**I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA**

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omete.

**⚠ Obavezno ostavite na mestu oznake upozorenja, nalepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kućištu! Otsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava na garanciju.**

Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Obrišite kućište proizvoda vlažnom krpom. Operite posudu toplom vodom sa deterdžentom. Dobro osušite. Prilikom prvog korišćenja, može se pojaviti čudan miris, što ne znači da je proizvod pokvaren. U tom slučaju, izvršite čišćenje aparata.

Ne uključujte uređaj 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.

**⚠ PAŽNJA!** Zabranjeno je dizati uređaj sa napunjenom posudom za ručicu.

**II. UPOTREBA MULTI-KUVALE****Podešavanje sata**

Priključite uređaj na napajanje. Pritisnite i držite dugme "Hour/+" ili "Min/-". Treptanje indikatora sadašnjeg vremena će početi. Za podešavanje količine sati pritisnite dugme "Hour/+", minuta – dugme "Min/-". Promene količine sati i minuta se sprovede nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon završetka podešavanja sadašnjeg vremena, ne pritisnite dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.

### Isključivanje zvučnih signala

Za isključivanje zvučnih signala pritisnite i držite dugme "Menu" u svakom režimu. Na displeju će se upaliti indikator isključivanja zvučnih signala. Za uključivanje zvučnih signala ponovo pritisnite i držite dugme "Menu".

### Podešavanje vremena spremanja

Multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E omogućava samostalno podešavanje vremena spremanja za svaki program, osim programa "EXPRESS". Korak podešavanja i mogući raspon vremena zavise od izabranog programa spremanja.

Nakon izbora automatskog programa i pritiskivanja dugmeta "Menu", koristite dugme "Hour/+" za podešavanje količine sati i dugme "Min/-" za podešavanje količine minuta. Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme.

**i** U nekim od automatskih programa odbrojavanje izabranog vremena spremanja počinje tek nakon izlaza uređaja na izabranu radnu temperaturu. Na primer, ako se uliva hladna voda i bira u programu "STEAM" vreme spremanja 5 minuta, pokretanje programa i obratno odbrojavanje izabranog vremena spremanja će početi tek nakon ključanja vode i stvaranja dovoljno guste pare u činjini. U programu "PASTA" odbrojavanje izabranog vremena spremanja će početi nakon ključanja vode i ponovnog pritiskivanja dugmeta "Start".

### Odloženi početak programa

Funkcija "Odloženi početak" omogućava izbor vremena spremnosti jela (sa uzimanjem u obzir vremena rada programa). Maksimalno vreme odloženog početka je 24 sata. Vreme odloženog početka je podrazumevano vreme rada programa i vreme koje je potrebno multi-kuvali za izlaz na radne parametre (ako je to predviđeno fabričkim podešavanjima). Korak podešavanja vremena odloženog početka je 1 minut.

Za promenu vremena odloženog početka, nakon potvrđivanja izbora automatskog programa, pritisnite dugme "Time delay". Za promenu količine sati pritisnite dugme "Hour/+". Za promenu količine minuta – dugme "Min/-". Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme.

**i** Tokom rada funkcije "Odloženi početak", na displeju se prikazuje vrednost sadašnjeg vremena. Da biste videli vreme spremnosti jela pritisnite i držite dugme "Time delay". Odloženi početak je dostupan za sve automatske programe spremanja, osim programa "FRY", "PASTA" i "EXPRESS". Nije preporučeno korišćenje funkcije "Odloženi početak", ako je recept sadrži kvarljive proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd).

### Održavanje temperature spremnih jela (automatsko podgrevanje)

Ova funkcija se uključuje automatski odmah nakon završetka rada programa spremanja i može održavati temperaturu spremnog jela u okviru 70-75°C tokom 12 sati. Tokom rada automatskog podgrevanja, upaljen je indikator dugmeta "Cancel/Reheat", na displeju se prikazuje indikator "Podgrevanje" i direktno odbrojavanje vremena rada u ovom režimu.

Za isključivanje automatskog podgrevanja, ako je to potrebno, pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat".

### Prethodno isključivanje automatskog podgrevanja

Uključivanje automatskog podgrevanja nakon završetka rada programa spremanja nije uvek poželjno. S obzirom na to multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E omogućava blagovremeno isključivanje ove funkcije tokom rada funkcije "Odloženi početak" ili osnovnog programa spremanja. Da biste to uradili pritisnite dugme "Start" tokom rada programa spremanja. Da biste ponovo uključili automatsko podgrevanje ponovo pritisnite dugme "Start".

**i** Automatsko podgrevanje nije dostupno u slučaju korišćenja programa "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" i izbora u programu "MULTICOOK" temperature spremanja ispod 80°C.

### Podgrevanje jela

Multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E može se koristiti za podgrevanje hladnih jela. Da biste to uradili:

1. Smestite proizvode u činiju, postavite činiju u kućište multi-kuvale.
2. Zatvorite poklopac, priključite uređaj na napajanje.
3. Pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat". Odgovarajući indikatori na displeju i dugmetu će se upaliti. Tajmer će početi direktno odbrojavanje vremena podgrevanja.

Uređaj će podgrejati jelo do 70-75°C i držać ga vrućim tokom 12 sati. Da biste prekinuli podgrevanje pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat", dok neće se ugasi odgovarajući indikatori.

**i** Pomoću funkcija automatskog podgrevanja i podgrevanja, multi-kuvala može držati proizvod vrućim do 12 sati, ali nije preporučeno držati jelo vrućim duže od dva-tri sata, jer ponekad to može dovesti do promene njegovog ukusa.

### Funkcija "MASTERCHIEF LITE"

Otkrijte još više mogućnosti za kulinarstvo pomoću nove funkcije „MASTERCHIEF LITE“! Ako program „MULTICOOK“ omogućava podešavanje parametara programa pre njegovog pokretanja, znači, pomoću „MASTERCHIEF LITE“, se mogu vršiti podešavanja neposredno tokom spremanja.

Uvek se može podesiti rad bilo kog programa da on bude u skladu sa vašim željama. Supa se isparava? Mlečna kaša „izlazi“? Parenje povrća se izvršava preduogo? Promenite temperature ili vreme spremanja, bez prekida programa, kao što bi spremali na šporetu ili u remi.

**i** Funkcija "MASTERCHIEF LITE" može se koristiti samo tokom spremanja. Pri korišćenju programa "EXPRESS", radu funkcije "Odloženi početak" i čekanju izlaza na radne parametre funkcija "MASTERCHIEF LITE" nije dostupna.

Promena temperature pri korišćenju funkcije "MASTERCHIEF LITE" je moguća u rasponu od 35 do 170°C, korak je 1°C. Mogući raspon vremena spremanja zavisi od izabranog programa. Korak promene je 1 minut.

**i** Funkcija "MASTERCHIEF LITE" može biti posebno korisna, ako se spremanje vrši pomoću složenih recepata i kombinacija različitih programa spremanja (na primer, pri spremanju sarme, bifstroganova, supi i paste u skladu sa različitim receptima, džemova, itd).

### Da biste promenili temperaturu spremanja:

1. Tokom rada programa spremanja, pritisnite dugme "Menu". Na displeju će početi treptanje indikatora vrednosti temperature.
2. Izaberite potrebnu temperaturu. Za povećanje pritisnite dugme "Hour/+"; za smanjenje – dugme "Min/-". Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon postizanja maksimalne (minimalne) vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona.
3. Ne pritisnite dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.

**i** U svrhu zaštite od pregrevanja, pri postavljanju temperature spremanja iznad 130°C maksimalno vreme spremanja će biti dva sata (osim programa "BAKE"). U slučaju korišćenja automatskog programa "YOGURT", promena temperature spremanja nije dostupna.

### Da biste promenili vreme spremanja:

1. Tokom rada programa spremanja, dva puta pritisnite dugme "Menu". Na displeju će početi treptanje indikatora vrednosti vremena.
2. Izaberite potrebno vreme. Za povećanje vrednosti sa korakom od 1 sata pritisnite dugme "Hour/+"; od 1 minuta – dugme "Min/-".
3. Promene količine sati i minuta se sprovode nezavisno. Nakon postizanja maksimalne vrednosti, podešavanje će početi iz početka raspona. Za brzu promenu vrednosti pritisnite i držite potrebno dugme. Nakon završetka podešavanja sadašnjeg vremena, ne pritisnite dugmeta na ploči tokom 5 sekundi. Podešavanja će se sačuvati automatski.

**i** Ako je izabrano vreme spremanja 00:00, rad programa će biti zaustavljen.

### Opšti postupak korišćenja automatskih programa

**⚠** VAŽNO! Kada koristite uređaj za ključanje vode (na primer, kada kuvate proizvode), NE postavljajte temperaturu kuvanja iznad 100 °C. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja. NE upotrebljavajte programe "FRY", "BREAD", "BAKE" da biste zakuhalu vodu.

1. Pripremite (odmerite) potrebne ingredijente.
2. Smestite ingredijente u činiju multi-kuvale u skladu sa programom spremanja i postavite činiju u kućište uređaja. Uverite se da su svi ingredijenti, uključujući tečnost, se nalaze ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj strani činije. Uverite se da je činija postavljena bez iskrivljenja i čvrsto dodiruje grejnu elementan.
3. Zatvorite poklopac multi-kuvale do škljocanja. Priključite uređaj na napajanje.

**PAŽNJA!** Ako kuvate na visokim Tempereturema sa puno biljnog ulja, uvek ostavite poklopac otvoren.

- Da biste izašli iz režima čekanja pritisnite dugme "Menu". Izaberite potreban program spremanja pomoću dugmeta "Hour/+ " i "Min/-" (na displeju će biti treptanje odgovarajućeg indikatora programa). Potvrdite izbor programa putem ponovnog pritiskivanja dugmeta "Menu".

**i** U programu "MULTICOOK", nakon potvrđivanja izbora programa, može se izabrati potrebna temperatura spremanja. Za povećanje podrazumevane vrednosti koristite dugme "Hour/+"; za smanjenje – dugme "Min/-". Da biste završili podešavanje temperature pritisnite dugme "Menu".

- Za promenu podrazumevanog vremena spremanja koristite dugmeta "Hour/+ " i "Min/-".
- Ako je potrebno, izaberite vreme odloženog početka.

**i** Funkcija "Odloženi početak" nije dostupna u slučaju korišćenja programa "FRY", "PASTA" i "EXPRESS".

- Da biste pokrenuli program spremanja pritisnite dugme "Start". Indikatori dugmeta "Start" i "Cancel/Reheat" će se upaliti. Obratno odbrojavanje vremena spremanja, u zavisnosti od izabranog programa spremanja, će početi odmah nakon pritiskivanja dugmeta "Start" ili postizanja potrebne temperature u činiji.

**i** Ako je potrebno, automatsko podgrevanje može se unapred isključiti putem pritiskivanja dugmeta "Start". Indikator dugmeta "Cancel/Reheat" će se ugasi. Ponovno pritiskivanje dugmeta "Start" će opet uključiti automatsko podgrevanje. Automatsko podgrevanje nije dostupno u slučaju korišćenja programa "YOGURT" i "EXPRESS".

- O završetku programa spremanja će se obavestiti zvučni signal, na displeju će se pojaviti oznaka "End. Dalje, u zavisnosti od izabranog programa ili sadašnjih podešavanja, uređaj će preći u režim automatskog podgrevanja (upaljen indikator dugmeta "Cancel/Reheat" i prikazana oznaka "Keep Warm" na displeju) ili u režim čekanja.
- Za zbacivanje izabranog programa, prekidanje spremanja ili automatskog podgrevanja pritisnite i držite nekoliko sekundi dugme "Cancel/Reheat".

**o** Za dobijanje kvalitetnog rezultata nudimo recepte za spremanje jela iz pripadajuće multi-kuvali REDMOND RMC-M4510E kuhinjske knjige dizajnirane posebno za ovaj model. Odgovarajući recepti mogu se pronaći na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com). Ako mislite da niste postigli potreban rezultat pomoću običnih automatskih programa, iskoristite univerzalni program "MULTICOOK" koji otkriva velike mogućnosti za vaše kuhinjske eksperimente.

### Program "MULTICOOK"

Ovaj program je namenjen za spremanje jela na osnovu izabranih od strane korisnika temperature i vremena spremanja. Pomoću programa "MULTICOOK", multi-kuvala REDMOND RMC-M4510E može zameniti ceo skup kuhinjskih uređaja i omogućava spremanje jela prema skoro svakom receptu koji vas interesuje, pronađen u staroj kuhinjskoj knizi ili skinut sa Interneta.

**i** Ako je temperatura spremanja jela ne prelazi 80°C, funkcija automatskog podgrevanja će biti isključena bez mogućnosti ručnog uključivanja.

Podrazumevano vreme spremanja u programu "MULTICOOK" je 30 minuta, temperature spremanja je 100°C. Raspon ručnog podešavanja temperature u programu je 35-170°C, korak podešavanja je 5°C. Raspon ručnog podešavanja vremena je od 2 minuta do 15 sati, korak podešavanja je 1 minut.

**i** **PAŽNJA!** U svrhu bezbednosti, pri postavljanju temperature iznad 130°C maksimalno vreme spremanja će biti dva sata.

**o** Program "MULTICOOK" omogućava spremanje mnogih različitih jela. Koristite kuhinjsku knjigu od naših kuvara-stručnjaka ili specijalnu tabelu preporučene temperature za spremanje različitih jela i proizvoda. Takođe, potrebni recepti mogu se pronaći na sajtu [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com).

**STOP** Ako "MULTICOOK" koristite za kipuću vodu (na primer, za kuvanje proizvoda), ZABRANJENO je da postavite temperaturu kuvanja iznad 100°C.

### Program "PILAF"

Program se preporučuje za kuvanje različitih vrsta pilava. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 35 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.

### Program "STEAM"

Program se preporučuje za parenje mesa, ptice, povrća, ribe, povrća i višekomponentnih jela. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 30 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, korak je 5 minuta.

Za spremanje u ovom programu koristite specijalan kontejner (u kompletu):

- Sipajte u činiju 400-800 ml vode. Postavite kontejner za parenje u činiju.
- Odmerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnomerno unesite ih u kontejner za parenje i postavite činiju u kućište uređaja. Uverite se da je činija čvrsto dodiruje grejnih elemenata.
- Sledite tačke 3-8 odeljka „Opšti postupak korišćenja automatskih programa“.

**i** Nakon ključanja vode i postizanja dovoljne gustine pare u činiji, će biti zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena rada programa spremanja će početi.

Ako ne koristite automatsko podešavanje vremena u ovom programu, pogledajte tabelu "Preporučeno vreme parenja različitih proizvoda".

### Program "SOUP"

Program se preporučuje za spremanje buljona, začinenih, povrćnih i hladnih supi od mesa, ribe, ptice ili povrća.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 40 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 minuta do 8 sati, korak je 5 minuta.

**i** Pre izlaza na radne parametre spremanja će biti zvučni signal.

### Program "PASTA"

Program se preporučuje za do dolazak vode do ključanja, utovar ingredijenata i njihovo dalje spremanje. O trenutku ključanja vode i neophodnosti utovara proizvoda će se obavestiti zvučni signal. Obratno odbrojavanje vremena spremanja će početi nakon ponovnog pritiskivanja dugmeta "Start".

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 8 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 2 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Odloženi početak i automatsko podgrevanje u ovom programu nisu dostupni.

**o** Prilikom spremanja nekih proizvoda (na primer, makarona, itd) se stvara pena. U svrhu eliminacije njenog curenja van činije poklopac može se otvoriti nekoliko sekundi nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

SRB

### Program "PORRIDGE"

Program se preporučuje za spremanje kaše uz korišćenje pasteriziranog mleka male masnoće.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 25 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, korak je 1 minut.

Program se preporučuje za spremanje kaša od pasteriziranog mleka niske masnoće. Da biste izbegili vrenje mleka i postigli potreban rezultat preporučuje se:

- temeljno oprati sve celovite žitarice (pirinac, heljdu, proso, itd) dok voda ne postane čista;
- podmazati činiju multi-kuvale maslacem pre kuvanja;
- strogo se pridržavati omera, meriti ingredijente u skladu sa preporukama knjige receptata (smanjivati ili povećavati količinu ingredijenata samo srazmerno);
- pri korišćenju punomasnog mleka razrediti ga sa pijaćom vodom u odnosu 1:1.

**i** Svojstva mleka i žitarica, u zavisnosti od proizvođača i porekla, mogu biti različiti, što ponekad utiče na rezultate spremanja. Ako potreban rezultat u programu "PORRIDGE" nije postignut, iskoristite univerzalni program "MULTICOOK". Optimalna temperatura spremanja mlečne kaše je 95°C. Količinu ingredijenata i vreme spremanja odredite u skladu sa receptom.

### Program "STEW"

Program se preporučuje za spremanje gulaša, pečenja i ragu.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 1 sat. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 minuta do 12 sati, korak je 5 minuta.

**Program "BAKE"**

Program se preporučuje za pečenje keksa, tepsija i kolača od dizanog testa.

Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 50 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 20 minuta do 4 sata, korak je 10 minuta.



*Da biste proverili spemnost biskvitne torte probodite je drvenim štapićem (čačkalicom). Ako na njemu ne ostaje nalepljeno testa, biskvitna torta je spremna.*

*Preporučeno isključivanje automatskog podgrevanja jela prilikom spremanja pečenja. Vadište spreman proizvod iz multi-kuvala odmah da ne bi on postao vlažan. Ako je to nemoguće, proizvod se može ostaviti u multi-kuvali na kratko vreme uz uključeno automatsko podgrevanje.*

**Program "FRY"**

Program se preporučuje za prženje mesa, ptice, ribe i višekomponentskih jela. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 15 minuta. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 1 sata, korak je 1 minut. Odloženi početak u ovom programu nije dostupan.



*Nakon postizanja izabrane temperature spremanja, će biti zvučni signal*

*Preporučeno slediti uputstva knjige recepata i povremeno mešati sadržaj činije da bi se izbeglo progorevanje ingredijenata. Pre sledećeg korišćenja programa "FRY" ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Preporučeno prženje proizvoda sa otvorenim poklopcem, jer to omogućava stvaranje hrskajuće kore.*

**Program "YOGURT"**

Program se preporučuje za kuvanje domaćih jogurta i iskušavanje testa. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 8 sati. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 30 minuta do 12 sati, korak je 30 minuta. Pri utovaru ingredijenata uverite se da oni zauzimaju najviše polovinu korisnog kapaciteta činije. Automatsko podgrevanje u ovom programu nije dostupno.



*Za spremanje jogurta može se koristiti specijalan set staklenki REDMOND RAM-G1 (nabavlja se posebno).*

**Program "BREAD"**

Program se preporučuje za počenje različitih vrsta hleba od pšeničnog brašna i uz dodavanje raženog brašna. Program predviđa potpuno spremanje od iskušavanja testa do pečenja. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 3 sata. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 10 minuta do 6 sati, korak je 5 minuta.

Maksimalno vreme automatskog podgrevanja u ovom program je tri sata. Nije preporučeno korišćenje odloženog početka, jer to može da utiče na kvalitet pečenja.

Imajte na umu da tokom prvog sata rada programa se vrši iskušavanje testa, a zatim pečenje. Pre korišćenja brašna treba ga prosejati radi nacišćivanja kiseonikom i izbacivanja primesa. U svrhe smanjivanja vremena i pojednostavljenje postupka preporučeno korišćenje gotovih mešavina za spremanje hleba.



*Pri stavljanju ingredijenata uverite se da oni zauzimaju najviše polovinu korisnog kapaciteta činije.*

*Nakon pritiskivanja dugmeta "Start", pri podešavanju vremena spremanja manje od 1 sata će početi pečenje. Da bi se hleb ujednačeno ispeklo preporučeno ga okrenuti nakon zvučnog signala uređaja.*

*PAŽNJA! Koristite kuhinjske rukavice za vadeње hleba iz uređaja.*

Ne otvarajte poklopac multi-kuvala u toku iskušavanja testa! Od ovoga zavisi kvalitet pečenog proizvoda.

**Program "SLOW COOK"**

Program se preporučuje za spremanje dinstanog mesa, čukalja, kao i pečenog mleka. Podrazumevano vreme kuvanja u ovom programu je 3 sata. Omogućeno ručno podešavanje vremena kuvanja u rasponu od 5 minuta do 12 sati, korak je 10 minuta.

**Program "EXPRESS"**

Program se preporučuje za spremanje pirinca i sipkavih kaši od vode. Program predviđa automatsko isključivanje nakon potpunog isparavanja vode. Ručno podešavanje vremena spremanja, kao i odloženi početak i automatsko podgrevanje u ovom programu nisu dostupni.

Za pokretanje programa spremanja u režimu čekanja pritisnite dugme "Start". Indikatori režima spremanja i osvetljenje dugmeta "Start" će se upaliti. Rad izabranog programa će početi.



*Ako potreban rezultat pri korišćenju automatskih programa nije postignut, pogledajte odeljak "Saveti za spremanje" u kojem možete naći odgovore na najčešća pitanja i dobiti neophodne preporuke.*

**III. DODATNE MOGUĆNOSTI**

- Iskušavanje testa
- Spremanje fondi
- Duboko prženje
- Spremanje sirutke, sira
- Spremanje dečije hrane
- Sterilizacija posuda
- Pasterizacija tehčnih proizvoda

**IV. NEGA UREĐAJA**

**Opšta pravila i preporuke**

- Pre prve upotrebe uređaja, kao i za uklanjanje mirisa jela u multi-kuvali nakon spremanja se preporučuje obraditi u njoj tokom 15 minuta pola limuna u programu "STEAM".
- Nije preporučeno držati u zatvorenoj multi-kuvali činiju sa spremnim jelom ili činiju napunjenu vodom duže od 24 sata. Činija sa spremnim jelom se može čuvati u frižideru i, ako je potrebno, jelo se može podgrevati u multi-kuvali putem podgrevanja.
- Ako uređaj nije korišćen tokom trajnog vremena, isključite ga sa napajanja. Radna komora, uključujući grejnj element, činija, unutrašnji poklopac, parni i zaporni ventili, kontejner za kondenzatu treba da budu čisti i suvi.
- Pre čišćenja uređaja uverite se da je on isključen sa napajanja i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite meku tkaninu i delikatan deterđente za posude.



**ZABRANIENO je korišćenje pri čišćenju uređaja grubih salвета ili spužvi, abrazivnih pasti. Takođe, nije dozvoljeno korišćenje svakih hemijskih agresivnih ili drugih supstanci koji nisu preporučeni za korišćenje sa predmetima kontaktirajućim sa jelom.**

**ZABRANIENO uranjati kućište uređaja u vodu ili staviti ga pod tekuću vodu!**

- Budite oprezni pri čišćenju gumenih detalja multi-kuvala: oštećenje ili deformacija može dovesti do kvara uređaja.
- Kućište uređaja može se čistiti, ako je potrebno. Činija, unutrašnji aluminijski poklopac i parni ventil na skidanje treba da se čiste nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzata koja se stvara tokom spremanja jela u multi-kuvali treba da se uklanja nakon svake upotrebe uređaja. Unutrašnje površine radne komore mogu se čistiti, ako je potrebno.

**Čišćenje kućišta**

Čistite kućište uređaja mekom vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Moguće je korišćenje delikatnog deterđenta. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i razvode na kućištu preporučuje se obrisati njegovu površinu savsivm suvo.

**Čišćenje činije**

Činija se može čistiti ručno sa korišćenjem meke spužve i deterđenta za posude i u stroju za pranje posuda (u skladu sa preporukama proizvođača).

U slučaju jakog zagađivanja, ulijte u činiju toplu vodu i ostavite je na neko vreme da se kvasi, nakon čega sprovedite čišćenje. Obavezno obrišite spoljnu površinu činije savsivm suvo pre postavljanja u kućište multi-kuhale.

Pri redovnom korišćenju činije je moguća potpuna ili delimična promena boje njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza. Ovo nije znak defekta činije.

**Čišćenje unutrašnjeg aluminijskog poklopa**

1. Otvorite poklopac multi-kuhale.
2. U donjem delu unutrašnje strane poklopa istovremeno pritisnite ka centru dva plastična fiksatora. Bez napora povucite unutrašnji aluminijski poklopac malo ka sebi i dole da bi se on odvojio od osnovnog poklopa.
3. Obrišite površine oba poklopa vlažnom kuhinjskom salvetom ili spužvom. Ako je potrebno, operite skinitu poklopac tekućom vodom, koristeći deterđent za posude. U ovom slučaju, ne treba koristiti stroj za pranje posuda.

- Obrúite oba poklopca saskvim suvo.
- Postavite aluminijski poklopac u gornje žlebove. Spojite aluminijski poklopac na skidanje sa osnovnim poklopcem. Malo pritisnite fiksatore do škljocanja.

### Čišćenje parnog ventila na skidanje

Parni ventil postavljen u specijalno gnezdo na gornjem poklopcu uređaja i uključuje spoljašni i unutrašnji kožuhe. Oprezno povucite spoljašni kožuhe pomoću isturenja u udubljenju poklopca gore i ka sebi.

- Pritisnite plastični fiksator na donjoj strani ventila i skinite unutrašnji kožuhe.
- Ako je potrebno, oprezno izvadite gumice ventila. Operite sve delove ventila.
- Sprovedite sklapanje po obratnom redosledu: postavite gumice, spojite fiksatore osnovnog dela ventila sa odgovarajućim petijama na unutrašnjem kožuhu i spojite kožuhe do škljocanja. Čvrsto postavite parni ventil u gnezdo na poklopcu uređaja.

**STOP** PAŽNJA! Da biste izbegli deformaciju gumice ventila ne treba zavijati i rastezati je pri skidanju, čišćenju i postavljanju.

### Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzata se prikuplja u specijalnom prostoru na kućištu uređaja oko činije. Nakon svake upotrebe multi-kuvala, uklanjajte ostalu u prostoru oko činije kondenzatu pomoću kuhinjske salвете.

### Čišćenje radne komore

U slučaju strogog poštovanja ovog uputstva, verovatnost dolaska tečnosti, delića jela ili smeća unutar radne komore uređaja je minimalna. Ako značajno zagađivanje se ipak desilo, treba očistiti površinu radne komore da bi se izbegao pogrešan rad ili kvar uređaja.

**STOP** Pre čišćenja radne komore multi-kuvala uverite se da je uređaj isključen sa napajanja i potpuno ohlađen!

Bočni zidovi radne komore, površina grejnog diska i kožuhe centralnog termičkog senzora (nalazi se u sredini grejnog diska) mogu se čistiti vlažnom (ne mokrom!) spužvom ili salvetom. Ako koristite deterđent, potrebno temeljno ukloniti njegove ostatke da bi se izbegla pojava stranog mirisa prilikom sledećeg spremanja jela.

U slučaju dolaska stranih tela u udubljenje oko centralnog termičkog senzora, oprezno uklonite ih pincom bez pritiska na kožuhe senzora. U slučaju zagađivanja površine grejnog diska, dozvoljeno je korišćenje vlažne spužve srednje tvrdoće ili sintetičke četke.

**i** Pri redovnom korišćenju uređaja je moguća potpuna ili delimična promena boje grejnog diska. Ovo nije znak kvara uređaja i ne utiče na pravilnost njegovog rada.

## V. SAVETI ZA SPREMANJE

### Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť

Táto časť zahŕňa typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v multifunkčných hrncoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

#### JEDLO SA ÚPLNE NEDOVAŘILO

Možné príčiny problému	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko spotrebiča alebo ste ho nezatvorili tesne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká.	Počas prípravy jedla zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca. Zdvírajte veko až do zaklapnutia. Uistite sa, že nič neprekáža tesnému zatvoreniu veka spotrebiča a že tesniaca gumička na vnútornom veku nie je deformovaná.
Nádoba a vyhrievacie teleso mali špatný kontakt, takže teplota varenia nebola dost vysoká.	Nádoba musí byť umiestnená do telesa spotrebiča rovno a musí dnom tesne priliehať k vyhrievaciemu disku. Uistite sa, že sa v pracovnom priestore multifunkčného hrnca nenachádzajú žiadne cudzie predmety. Zabráňte znečisteniu vyhrievacieho disku.

Možné príčiny problému	Spôsoby riešenia
Nevhodný výber zložiek jedla. Tieto zložky nie sú vhodné pre Vami vybraný spôsob prípravy alebo ste zvolili zlý program prípravy jedla. Ingredieencie sú narezané príliš nahrubo, boli porušené všeobecné pomery vkladanych potravín. Nesprávne ste nastavili (zle vyrátali) dobu prípravy. Vami vybratý variant receptu nie je vhodný pre prípravu jedla v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce používať osvedčené receptúry (prispôsobené pre tento typ spotrebiča). Používajte receptúry, ktorým môžete naozaj dôverovať. Výber surovín, spôsob ich krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať zvolenej receptúre.
Pri príprave jedla v pare: v nádobe je príliš málo vody, ktorá je nutná pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.	Vodu do nádoby v každom prípade nalievajte v objeme, ktorý je odporúčaný v receptúre. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody v priebehu prípravy.
Pri vyprážíaní:	Naliali ste do nádoby príliš veľa oleja. Pri vyprážíaní vo fritéze sa riadte pokynmi v zodpovedajúcej receptúre. Prebytočná vlhkosť v nádobe. Ak to nie je uvedené v receptúre, nezdvírajte pri vyprážíaní veko multifunkčného hrnca. Mrazené potraviny pred vyprážíaním nechajte v každom prípade rozmraziť a zlejte z nich vodu.
Pri varení: vyvretie vývaru pri varení surovín so zvýšenou kyslostou.	Niektoré potraviny vyžadujú osobitné spracovanie pred varením: umývanie, sparienie atď. Postupujte podľa odporúčaní Vami zvolenej receptúry.
Pri pečení (cesto sa zle prepieklo)	V priebehu kysnutia sa cesto prilepilo k vnútornému veku a zablokovalo ventil pre vypúšťanie pary. Do nádoby vkladajte cesto v menšom množstve. Vyberte cesto z nádoby, prevráťte a znovu položte do nádoby, potom pokračujte v príprave, kým jedlo nebude hotové. Nabudúce pri pečení vkladajte cesto do nádoby v menšom množstve.

#### JEDLO SA ROZVARILO

Urobili si chybu pri výbere typu potravín alebo pri zadaní (výpočte) doby prípravy. Príliš malé rozmery zložiek.	Používajte osvedčené (prispôsobené pre tento typ spotrebiča) receptúry. Výber surovín, spôsob krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Po skončení prípravy zostalo hotové jedlo príliš dlho v automatickom ohreve.	Dlhé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak je pre váš typ multifunkčného hrnca prípustné predbežné odpojenie tejto funkcie, môžete túto možnosť využiť.

#### V PRIEBEHU VARENIA JEDLO VYKYPELO

V priebehu varenia kaše mlieko vykypelo.	Akosť a užitočné vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame používať iba vysoko pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, môžete mlieko mierne zriediť pitnou vodou.
Suroviny pred varením neboli opracované alebo boli opracované nesprávne (zle premyté atď.) Nebol dodržaný pomer surovín alebo bol nesprávne vybraný typ surovín.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre. Celozrnné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne premyvajte, až kým nie je voda čistá.

SRB

**JEDLO PRIHÁRA**

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcej príprave jedla. Teflónový povlak nádoby je poškodený.	Predtým, než začnete variť, uistite sa, že bola nádoba dobre opláchnutá a teflónový povlak nie je poškodený.
Celkový objem vložených surovín je menší ako odporúčany v receptúre.	Používajte osvedčenú (prispôbenú pre tento typ spotrebiča) receptúru.
Nastavili ste príliš dlhú dobu prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru, ktorá je prispôbená pre tento typ spotrebiča.
Pri vyprážíaní: zabudli ste do nádoby naliať olej, nemešali ste alebo ste neskoro obracali pripravované potraviny.	Pri bežnom vyprážíaní nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja, tak aby bolo dno nádoby pokryté tenkou vrstvou. Pre zabezpečenie rovnomerného vyprážíania je treba suroviny v nádobe pravidelne miešať alebo po určitej dobe obracať.
Pri dusení: v nádobe nie je dost vlhkosti.	Pridajte do nádoby viac tekutiny. Počas prípravy zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo kvapaliny (nie je dodržaný pomer zložiek).	Dodržiavajte správny pomer tekutých a pevných zložiek.
Pri pečení: pred prípravou ste nevmastili vnútorný povrch nádoby olejom.	Pred uložením cesta vymažte dno a steny nádoby maslom alebo olejom (olej do nádoby nenalievajte!).

**V JEDLE SA STRATIL TVAR POKRÁJANÝCH SUROVÍN**

Príliš často ste v nádobe miešali jedlo.	Pri bežnom vyprážíaní nemešajte jedlo častejšie ako cez 5-7 min.
Nastavili ste prídlhý čas prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru prispôbenú pre tento typ spotrebiča.

**UPEČENÉ JEDLO JE VLEHKÉ**

Boli použité nevhodné suroviny, ktoré spôsobili prebytok vlhkosti (šťavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené plody, smotana atď.).	Vyberajte suroviny v súlade s receptúrou pečenia. Snažte sa nevyberať ako suroviny tie potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vlhkosti alebo ich používajte v čo najmenšom množstve.
Nechali ste hotový upečený výrobok v zatvorenom multifunkčnom hrnci prídlho.	Pokúste sa vybrať upečený výrobok z multifunkčného hrnca ihneď po skončení prípravy. Ak je to nutné, môžete ponechať výrobok v multifunkčnom hrnci na krátku dobu pri zapnutom automatickom ohreve.

**PEČIVO SA NEZDVÍHLO**

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané.	Používajte osvedčenú (prispôbenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Cesto ležalo s práskom do pečiva prídlho.	
Nepresiali ste múku alebo ste zle vymiesili cesto.	
Urobili ste chyby pri vkladani surovín.	
Vami zvolená receptúra nie je vhodná pre pečenie v tomto type multifunkčného hrnca.	

**i** V niektorých modeloch multifunkčných hrncov Redmond v programoch „STEW“ a „SOUP“ sa pri nedostatku kvapaliny v nádobe spustí systém ochrany proti prehriatiu spotrebiča. V tomto prípade sa program prípravy zastaví a multifunkčný hrniec prejde do režimu automatického ohreву.

**Preporučeno vreme parenja različnih proizvoda**

№	Proizvod	Težina, g / Kol. kom.	Obim vode, ml	Vreme kuvanja, min
1	File svinjetine/govedine (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	30/40
2	Jagnjeći file (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	40
3	Pileći file (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
4	Faširano meso/Kotleti	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Morski plodovi za salatu, očišćeni, kuvani-zaleđeni	300	800	5
7	Krompir (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	20
8	Šargarepa (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	800	35
9	Cvekla (kockice 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	90
10	Povrće (smrznuo)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10



Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

**Zbirna tabela programa pripreme (fabrički podešeno)**

Program	Preporuke za korišćenje	Vreme pripreme	Dijapazon vremena pripreme/ korak postavljanja	Odošeni start	Očekivanje izlaska na radni režim	Autopodogreavanje
MULTICOOK	Priprema različitih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme	00:30	2 min – 15 s / 1 min Ako je temperatura iznad 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava	00:35	10 min – 2 s / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Priprema na paru mesa, ribe, povrća i drugih dijetetskih i vegetarijanskih jela	00:30	10 min – 2 s / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Priprema raznih prvih jela (supa od povrća, kiselih krastavaca itd.)	00:40	20 min – 8 s / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuvanje makarona, priprema pasta prema različitim receptima	00:08	2 min – 1 s / 1 min		✓	
PORRIDGE	Priprema kaša na mleku	00:25	5 min – 1.5 s / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Dinstanje mesa, ribe, povrća	1:00	20 min – 12 s / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kvasca i lisnatog testa	00:50	20 min – 4 s / 10 min	✓		✓
FRY	Prženje povrća, mesa, živine	00:15	5 min – 1 s / 1 min		✓	✓

Program	Preporuke za korišćenje	Vreme pripreme	Dijapazon vremena pripreme/ korak postavljanja	Odloženi start	Očekivanje izlaska na radni režim	Autopodgrevanje
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Pečenje hleba	3:00	10 min – 6 s / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Dinstanje povrća, mesa, ribe	3:00	5 min – 12 s / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Brza priprema pirinča, kaša na vodi	Automatski - veštački nagnut potpunog od vode				

**i** Navedena je prosečna radna temperatura grejnog elementa.

#### Preporuke za korišćenje temperaturnih režima u programu „MULTIFUNCTION“

Radna temperatura	Preporuke za korišćenje
35°C	Provera testa, priprema sirćeta
40°C	Priprema jogurta
45°C	Kvasca
50°C	Fermentacija
55°C	Priprema statkiša
60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe
65°C	Kuvanje mesa u vakum pakovanju
70°C	Priprema punča
75°C	Pasterizacija, priprema belog čaja
80°C	Priprema kuvanog vina
85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtevaju dugo vreme kuvanja
90°C	Priprema crvenog čaja
95°C	Priprema mlečnih kaša
100°C	Priprema puslica ili džemova
105°C	Priprema pihitja

Radna temperatura	Preporuke za korišćenje
110°C	Sterilizacija
115°C	Priprema šećernog sirupa
120°C	Priprema kolenica
125°C	Priprema dinstanog mesa
130°C	Priprema zapečenog jela
135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskaviju koricu
140°C	Dimljenje
145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
150°C	Pečenje mesa u foliji
155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog testa
160°C	Pečenje živine
165°C	Pečenje šnicli
170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta

**i** Takođe pogledajte priloženu knjigu recepata

## VI. DODATNA OPREMA

(nabavljaju se posebno)

Da biste nabavili dodatnu opremu za multi-kuvalu REDMOND RMC-M4510E ili saznali o novim proizvodima REDMOND posetite sajt [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili prodavnice ovlašćenih distributera.

#### RAM-FB1 – košara za duboko prženje

Koristi se za spremanje različitih proizvoda u vrlo vrućem ili kipućem ulju (duboko prženje). Pogodna za sve činije sa kapacitetom od 3 litra. Izrađena je od nerđajućeg čelika, ima ručicu na skidanje i kuk za pričvršćivanje na činiju za lakše izlivanje viška ulja nakon kuvanja. Omogućeno korišćenje sa drugim modelima multi-kuvala. Može se prati u stroju za pranje posuda.

#### RAM-G1 – set od 4 staklenki za jogurt s oznakama na poklopcima (4 kom.)

Dizajnirane za spremanje različitih jogurta. Staklenke imaju oznake datuma, što omogućava praćenje roka trajanja. Omogućeno korišćenje sa drugim modelima multi-kuvala.

#### RB-A500 (A501, A503) – činija sa nelepljivim premazom

Kapacitet je 5 litara.

#### RB-CS00 – činija sa nelepljivim keramičkim premazom

Kapacitet je 5 litara.

#### RB-CS05 – činija sa nelepljivim keramičkim premazom Ceralon® (Švajcarska)

Kapacitet je 5 litara.

#### RB-S500 – činija od nerđajućeg čelika

Kapacitet je 5 litara.

SRB

## VII. MOGUĆI KVAROVI I NAČINI ELIMINACIJE

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije	
Na displeju poruka o grešci: E1 – E4	Sistemska greška, moguć je kvar matične ploče ili grejnog elementa	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo priključite uređaj na napajanje	
Uređaj se ne uključuje	Električni kabl nije priključen ka uređaju i (ili) na utičnicu	Uverite se da je električni kabl priključen ka odgovarajućem konektoru na uređaju i na utičnicu	
	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, deliци 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 poklopca uređaja izlazi para	Prekršena hermetičnost spoja činije i unutrašnjeg poklopca	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja
		Poklopac nije čvrsto zatvoren ili ispod poklopca je strani predmet	Proverite da li se nalaze strani predmeti (smeće, žitarice, deliци jela) između poklopca 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.



### Ekološki grabbing recikliranje (recikliranje električne i elektroničke podrške)

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušiveli životinjsku sredinu.

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušiveli životinjsku sredinu.

Stari Kuni aparati ne bi zahtevalo primirje sa drugim mučeništvom, sav moral sakupatija je udvostručen. Besplatno recikliranje uslužnih programa Dovest ću u središte zbog smrtnosti kod starih dama mučenika. Uz ovamali dok pritisak ne možete da pomognete i uklonite barijeru dragocenog sirovina i triterata zagagagate za potrošnju.

Ovaj instrument nije naveden u skladištu u skladu sa evropskom direktivom 2012/19 / EU.

Vodich Odrevue okvir za tokare i recikliranje smeđeg uređaj koji će prihvatiti majicu 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.
- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

STOP

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εγκαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

STOP

**Na θυμάστε:** τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

GRC

**STOP** **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!**

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών 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 όταν υπάρχει οποιαδήποτε βλάβη.**

**Τεχνικά χαρακτηριστικά**

Μοντέλο .....	RMC-M4510E
Ισχύς .....	860-1000 W
Τάση .....	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπουλ .....	5 λ
Επίστρωση του μπουλ .....	αντικολλητική Daikin®
Οθόνη .....	LED

Βαλβίδα ατμού .....	αποσπώμενη
Εσωτερικό καπάκι .....	αποσπώμενο
Μεγέθη .....	242 × 283 × 271 mm
Βάρος καθαρό .....	3,55 χλγρ

**Προγράμματα**

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. MULTICOOK                 | 8. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)                 |
| 2. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)            | 9. FRY (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ)               |
| 3. STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)         | 10. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)            |
| 4. SOUP (ΣΟΥΠΑ)              | 11. BREAD (ΨΩΜΙ)                 |
| 5. PASTA (ΠΑΣΤΑ)             | 12. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ) |
| 6. PORRIDGE (ΧΥΛΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ) | 13. EXPRESS                      |
| 7. STEW (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ)     |                                  |

**Λειτουργίες**

“MASTERCHIEF LITE” (ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά τη λειτουργία του προγράμματος) .....	υπάρχει
Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζεσταμα) .....	έως 12 ώρες
Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος .....	υπάρχει
Αναθέρμανση φαγητών .....	έως 12 ώρες
Καθυστέρηση έναρξης .....	έως 24 ώρες
Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων .....	υπάρχει
Περιλαμβάνει	
Πολυσκεύους .....	1 τεμ.
Μπολ RB-C502 .....	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό .....	1 τεμ.
Κουτάλα .....	1 τεμ.
Σπάτουλα .....	1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση .....	1 τεμ.
Λαβίδα για μπολ .....	1 τεμ.
Βιβλίο «100 συνταγές» .....	1 τεμ.
Βάση για κουτάλα/κουτάλι .....	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης .....	1 τεμ.
Βιβλιόριο εγγύησης .....	1 τεμ.
Καλώδιο ρεύματος .....	1 τεμ.

Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντιζάιν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια βελτίωσης των προϊόντων του χωρίς επιπρόσθετη ειδοποίηση γι' αυτές τις αλλαγές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση ±10%.

**Περιγραφή πολυσκεύους A1**

- |                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Καπάκι της συσκευής          | 11. Σπατούλα                       |
| 2. Λαστιχένιο δαχτυλίδι         | 12. Κουτάλα                        |
| 3. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι  | 13. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό |
| 4. Οπή για έξοδο ατμού          | 14. Βάση για κουτάλα/σπατούλα      |
| 5. Μπολ                         | 15. Δοχείο για μέτρηση             |
| 6. Πλήκτρο ανοίγματος κατακτιού | 16. Λαβίδα για μπολ                |
| 7. Πίνακας διαχείρισης με οθόνη | 17. Καλώδιο ρεύματος               |
| 8. Σώμα                         |                                    |
| 9. Λαβίδα για μεταφορά          |                                    |
| 10. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού    |                                    |

## Πίνακας διαχείρισης A2


1. Πλήκτρο «Cancel/Reheat» («Ακύρωση/Αναθέρμανση») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λειτουργίας αναθέρμανσης, διακοπή λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση ρυθμίσεων χρήστη.
2. Πλήκτρο «Time Delay» («Καθυστέρηση») — ενεργοποίηση λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης.
3. Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιβεβαιώνει την επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
4. Οθόνη.
5. Πλήκτρο «Min/→» («Λεπτό/→») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, μείωση θερμοκρασίας, επιλογή λεπτών.
6. Πλήκτρο «Hour/+» «Ωρα/+» — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, αύξηση θερμοκρασίας, επιλογή ωρών.
7. Πλήκτρο «Start» («Έναρξη») — ενεργοποίηση επιλεγμένης κατάστασης μαγειρέματος.

## Περιγραφή οθόνης A2

- a. Δείκτες αυτόματων προγραμμάτων.
- b. Δίκτης κατάστασης καθυστέρησης έναρξης.
- c. Δίκτης κατάστασης μαγειρέματος.
- d. Δίκτης τιμής χρόνου.
- e. Δείκτες κατάστασης αυτόματου ζεστάματος.
- f. Δίκτης προγράμματος «EXPRESS».
- g. Δίκτης απενεργοποίησης αναθέρμανσης.
- h. Δίκτης απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων.
- i. Δίκτης τιμής θερμοκρασίας.

## I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε με προσοχή τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

 Φυλάξτε όλα τα ενυμερωτικά αυτοκόλλητα, αυτοκόλλητα με οδηγίες και τον πίνακα με τον αριθμό και σειρά του προϊόντος πάνω στο σώμα του! Η απουσία του αριθμού σειράς πάνω στο προϊόν αυτομάτως στερεί το δικαίωμα εγγύησης.

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε το δοχείο με το ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί μια μυρωδιά, αυτό δεν προκύπτει από βλάβη της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση να επαναλάβετε το καθάρισμα της συσκευής.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπου ή άδειο μπου — σε περίπτωση τυχαίας έναρξης του μαγειρέματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής ή να φερόντων την αντικαταρκτική επίτρωση. Πριν από το τήγνισμα των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπου.

 ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λεκάνη από τη λαβή.

## II. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ

### Ρύθμιση ρολογιού

Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Hour/+» ή «Min/→». Δείκτης τρέχουσας ώρας στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Για ρύθμιση τιμής ώρας πατήστε το

πλήκτρο «Hour/+», λεπτών – πλήκτρο «Min/→». Αύξηση τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιείται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μείωση τιμής ή ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο. Μετά από την ολοκλήρωση ρύθμισης τρέχουσας ώρας μην πατάτε κανένα πλήκτρο στον πίνακα κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι ρυθμίσεις θα διατηρηθούν αυτόματα.


### Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων

Για απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Menu» σε οποιαδήποτε κατάσταση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων. Για ενεργοποίηση ηχητικών σημάτων ξαναπατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Menu».

### Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Το πολυσκεύος REDMOND RMC-M4510E σας παρέχει δυνατότητα να ρυθμίζετε μόνοι σας το χρόνο μαγειρέματος για κάθε πρόγραμμα, εκτός από το πρόγραμμα «EXPRESS». Το βήμα ρύθμισης και δυνατή περίοδο ρυθμιζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος.


Μετά από την επιλογή του αυτόματου προγράμματος και αφού πατήσετε το πλήκτρο «Menu» χρησιμοποιήστε το πλήκτρο «Hour/+» για να βάλετε τιμή ώρας και το πλήκτρο «Min/→» – να βάλετε τιμή λεπτών. Αλλαγή τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιείται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μείωση τιμής ή ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.

 Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η μέτρηση ρυθμιζόμενου χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει μόνο αφού φτάσει η συσκευή ορισμένη θερμοκρασία λειτουργίας. Παραδείγματος χάρι, εάν βάλετε κρύο νερό και θα ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος στο πρόγραμμα «STEAM» 5 λεπτά, η έναρξη του προγράμματος και αντιστροφή μέτρησης χρόνου θα αρχίσει μόνο αφού βράσει το νερό και δημιουργηθεί αρκετά πυκνό ατμός στο μπου. Στο πρόγραμμα «PASTA» η μέτρηση ρυθμιζόμενου χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει αφού βράσει το νερό και ξαναπατήσετε το πλήκτρο «Start».

### Καθυστέρηση έναρξης του προγράμματος

Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» επιτρέπει να ρυθμίσετε την ώρα, στην οποία το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (υπολογίζοντας και το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος). Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης έναρξης είναι 24 ώρες. Ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης από προεπιλογή είναι ίδιος με το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος και το χρόνο απαραίτητο για το πολυσκεύος να είναι έτοιμο να λειτουργήσει (εάν προβλέπεται από ρυθμίσεις εργοστασίου για το πρόγραμμα). Το βήμα ρύθμισης καθυστέρησης έναρξης είναι 1 λεπτό.

Για αλλαγή χρόνου καθυστέρησης έναρξης μετά από την επιβεβαίωση επιλογής αυτόματου προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «Time Delay». Για αύξηση τιμής ώρας πατήστε το πλήκτρο «Hour/+». Για αλλαγή τιμής λεπτών – το πλήκτρο «Min/→». Αλλαγές τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιούνται ανεξαρτήτως μία από την άλλη. Μετά από μείωση τιμής ή ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.

 Κατά τη λειτουργία «Καθυστέρησης έναρξης» στην οθόνη απεικονίζεται τιμή τρέχουσας ώρας. Για να δείτε το χρόνο όταν το φαγητό θα είναι έτοιμο, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Time Delay». Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης είναι διαθέσιμη σε όλα τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος, εκτός από τα προγράμματα «FRY», «PASTA» και «EXPRESS». Δεν συστήνεται χρήση της λειτουργίας «Καθυστέρησης έναρξης» εάν η συνταγή έχει ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κλπ.).

### Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτόματο ζέσταμα)

Η παρούσα λειτουργία ενεργοποιείται αυτόματα μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος και μπορεί να διατηρεί θερμοκρασία έτοιμου πιάτου στα πλαίσια 70-75°C κατά τη διάρκεια 12 ωρών. Όταν λειτουργεί αυτόματο ζέσταμα, φωτίζεται ο δείκτης του πλήκτρου «Cancel/Reheat», στην οθόνη απεικονίζεται δείκτης «Ζέσταμα» και άμεση μέτρηση χρόνου λειτουργίας σ' αυτήν την κατάσταση.

Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματο ζέσταμα, πατώντας και κρατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

### Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος

Ενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος μετά από ολοκλήρωση λειτουργίας του προγράμματος δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας υπόψη αυτό, στο πολυσκεύος REDMOND RMC-M4510E προβλέπεται η δυνατότητα προκαταρκτικής απενεργοποίησης αυτής της λειτουργίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας «Καθυστέρηση έναρξης» ή βασικού προγράμματος μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε το ζέσταμα, πατήστε το πλήκτρο «Start» όταν το πρόγραμμα είναι στην εξέλιξη. Για να ξαναενεργοποιήσετε αυτόματο ζέσταμα, ξαναπατήστε το πλήκτρο «Start».

**i** Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» και όταν στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι κάτω από 80°C.

### Αναθέρμανση πιάτων

Το πολυσκεύος REDMOND RMC-M4510E μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αναθέρμανση κρύων πιάτων. Για το σκοπό αυτό:

1. Βάλτε τα προϊόντα στο μπολ, τοποθετήστε το στο σώμα του πολυσκεύους.
2. Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
3. Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat». Στην οθόνη και στο πλήκτρο θα ανάψουν ανάλογο δείκτες. Το χρονομέτρο θα ξεκινήσει άμεσα μέτρηση χρόνου αναθέρμανσης.

Η συσκευή θα θερμάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε ζεστή κατάσταση στη διάρκεια 12 ωρών. Αν χρειάζεται, μπορείτε να διακόψετε την αναθέρμανση, πατώντας και κρατώντας για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat», μέχρι να σβήσουν σχετικοί δείκτες.

**💡** Χάρη στις λειτουργίες αυτόματου ζεστάματος και αναθέρμανσης το πολυσκεύος μπορεί να διατηρεί το προϊόν ζεστό έως 12 ώρες, αλλά δεν συμβουλευόμαστε να αφήνετε το φαγητό σε ζεστή κατάσταση πάνω από δύο-τρεις ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να συνεισφέρει αλλαγή γευστικών ιδιοτήτων.

### Λειτουργία «MASTERCHIEF LITE»

Ανακαλύψτε ακόμα περισσότερες δυνατότητες για δημιουργία με τη καινούρια λειτουργία «MASTERCHIEF LITE»! Εάν το πρόγραμμα «MULTICOOK» επιτρέπει να αλλάξετε ρυθμίσεις λειτουργίας του προγράμματος πριν από την έναρξή του, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία «MASTERCHIEF LITE», μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις άμεσα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μπορείτε πάντα να ρυθμίσετε οποιοδήποτε πρόγραμμα ώστε να ανταποκρίνεται στις δικές σας προτιμήσεις. Εξασφάλιζαι τη σούπα. Χύνεται χυλός γάλακτος; Λαχανικά στον ατμό μαγειρεύονται πολύ ώρα; Αλλάξτε τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του προγράμματος, σαν να μαγειρεύετε στο μάτι ή στο φούρνο.

**i** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «MASTERCHIEF LITE» μόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κατά τη χρήση του προγράμματος «EXPRESS», τις λειτουργίες «Καθυστέρηση έναρξης» και της αναμονής μέχρι να φτάσει το σκέυος απαραίτητες παραμέτρους λειτουργίας η «MASTERCHIEF LITE» δεν μπορεί να εφαρμοστεί.

Ρύθμιση θερμοκρασίας κατά τη χρήση της λειτουργίας «MASTERCHIEF LITE» δυναται στα πλαίσια από 35 έως 170°C με βήμα αλλαγής 1°C. Πλαίσια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτώνται από το επιλεγμένο πρόγραμμα. Βήμα αλλαγής – 1 λεπτό.

**💡** Η λειτουργία «MASTERCHIEF LITE» μπορεί να σταθεί ειδικά χρήσιμη όταν μαγειρεύετε φαγητά με σύνθετες συνταγές που απαιτούν συνδυασμό διάφορων προγραμμάτων μαγειρέματος (παραδείγματος χάρι, κατά το μαγείρεμα λαχανοπολιτών, στρογκανώφ, σουπών και πασιτών με διάφορες συνταγές, μαρμελάδων κλπ.).

Για αλλαγή θερμοκρασία μαγειρέματος:

1. Κατά τη λειτουργία του προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «Menu». Δείκτης τιμής θερμοκρασίας στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Για αύξηση πατήστε το πλήκτρο «Hour/+», για μείωση – πλήκτρο «Min/-». Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο. Μετά από μέγιστη (ελάχιστη) τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή.

3. Μην πατάτε πλήκτρα στον πίνακα διαχείρισης κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι αλλαγές θα διατηρηθούν αυτόματως.

**i** Για προσαρία από υπερθέρμανση κατά τη ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος πάνω από 130°C ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του προγράμματος περιορίζεται σε δύο ώρες (εκτός από το πρόγραμμα «BAKE»). Κατά τη χρήση αυτόματου προγράμματος «YOGURT» η λειτουργία αλλαγής θερμοκρασίας μαγειρέματος δεν είναι δυνατή.

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

1. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος μαγειρέματος δύο φορές πατήστε το πλήκτρο «Menu». Ο δείκτης τιμής χρόνου στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για αύξηση τιμής με βήμα 1 ώρα πατήστε το πλήκτρο «Hour/+», με βήμα 1 λεπτό – το πλήκτρο «Min/». Αλλαγές τιμής ώρας και λεπτών πραγματοποιούνται ανεξαρτήτως μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
3. Μην πατάτε πλήκτρα στον πίνακα διαχείρισης κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι αλλαγές θα διατηρηθούν αυτόματως.

**i** Εάν ρυθμίσετε τιμή χρόνου μαγειρέματος 00:00, η λειτουργία του προγράμματος θα διακόψει.

### Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων

**⚠️ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το βρασμό του νερού (για παράδειγμα, όταν το μαγείρεμα των 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 «FRY», «BREAD», «BAKE».

1. Προετοιμάστε (μετρήστε) απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος και τοποθετήστε το στο σώμα της συσκευής.
3. Παρατηρήστε να είναι όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το σημείο μέγιστης ποσότητας στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι τοποθετημένο ίσια και έχει καλή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.

**⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφήνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτό.

4. Κλείστε το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
5. Για έξοδο από την κατάσταση αναμονής πατήστε το πλήκτρο «Menu». Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος με πλήκτρα «Hour/+» και «Min/-» (σχετικός δείκτης του προγράμματος στην οθόνη θα αναβοσβήνει). Επιβεβαιώστε την επιλογή του προγράμματος, πατώντας ξανά το πλήκτρο «Menu».

**i** Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» μετά από την επιβεβαίωση επιλογής του προγράμματος μπορείτε να ρυθμίσετε επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Για αύξηση τιμής που είναι ρυθμιζόμενη από προεπιλογή, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο «Hour/+», για μείωση – το πλήκτρο «Min/-». Για ολοκλήρωση ρύθμισης θερμοκρασίας πατήστε το πλήκτρο «Menu».

6. Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα «Hour/+» και «Min/-».
7. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.

**i** Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» δεν είναι προαβίαση κατά τη χρήση των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «EXPRESS».

8. Για έναρξη προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανάψουν δείκτες των πλήκτρων «Start» και «Cancel/Reheat». Αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, θα ξεκινήσει άμεσα μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start» ή αφού η θερμοκρασία στο μπολ θα φτάσει στα ορισμένα όρια.

- i** Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος, πατώντας το πλήκτρο «Start». Θα σβήσει δείκτης του πλήκτρου «Cancel/Reheat». Ξαναπατώντας το πλήκτρο «Start» θα συνδέσετε πάλι τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν είναι προεβασμένη κατά τη χρήση προγραμμάτων «YOGURT» και «EXPRESS».
9. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ενημερωθείτε από ένα ηχητικό σήμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί επιγραφή «End». Μετά, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος (θα είναι αναμμένος ο δείκτης πλήκτρου «Cancel/Reheat») και επιγραφή «Keep Warm» στην οθόνη) ή στην κατάσταση αναμονής.
10. Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή το αυτόματο ζέσταμα, πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».



Για να έχετε καλύτερο αποτέλεσμα σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε συνταγές μαγειρέματος φαγητών από το βιβλίο συνταγών που παρέχεται μαζί με το πολυσκεύς REDMOND RMC-M4510E και είναι επεξεργασμένο ειδικά γι' αυτό το μοντέλο. Ανάλογες συνταγές επίσης μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα στα συνηθισμένα αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK», το οποίο παρέχει μεγάλες δυνατότητες για μαγειρικά σας πειράματα.

### Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα φαγητών με ρυθμισμένες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» το πολυσκεύς REDMOND RMC-M4510E μπορεί να αντικαταστήσει ολόκληρη σειρά συσκευών κουζίνας και θα σας παρέχει δυνατότητα να μαγειρέψετε φαγητό με οποιαδήποτε σχεδόν συνταγή που βρήκατε στο παλαιό βιβλίο συνταγών ή το δικό σας φαγητό.

- i** Εάν η θερμοκρασία μαγειρέματος φαγητού δεν υπερβαίνει 80°C, η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος θα απενεργοποιηθεί χωρίς δυνατότητα να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα.

Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι 30 λεπτά, η θερμοκρασία μαγειρέματος - 100°C. Τα όρια ρύθμισης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα είναι από 35 έως 170°C με βήμα 5°C. Τα όρια ρύθμισης χρόνου είναι από 2 λεπτά έως 15 ώρες με βήμα 1 λεπτό.

- i** ΠΡΟΣΟΧΗ! Για λόγους ασφαλείας σε περίπτωση επιλογής θερμοκρασίας πάνω από 130°C ο χρόνος μαγειρέματος θα περιοριστεί σε δύο ώρες.

**STOP** Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα MULTICOOK για βρασμό του νερού (για παράδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), απαγορεύεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.



Με το πρόγραμμα «MULTICOOK» μπορείτε να μαγειρέψετε πολλά διάφορα φαγητά. Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο βιβλίο συνταγών από επαγγελματίες μάγειρες μας ή τον ειδικό πίνακα συμβολών σε επιλογή θερμοκρασιών για μαγείρεμα διάφορων φαγητών και προϊόντων. Επίσης μπορείτε να ανακαλύψετε συνταγές που θέλετε στην ιστοσελίδα [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων ειδών πικαφιού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 35 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «STEAM»

Προορίζεται για μαγείρεμα κρέατος, πουλερικών, ψαριού, λαχανικών και φαγητών από πολλά συστατικά στον ατμό. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Για μαγείρεμα στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο (συμπεριλαμβανεται):

1. Βάλτε στο μπλολ 400-800 ml νερό. Τοποθετήστε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό στο μπλολ.

2. Μετρήστε και ετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα στο δοχείο και τοποθετήστε το μπλολ στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι το μπλολ έχει άμεση επαφή με το θερμοκιντικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε οδηγίες σημειών 3-8 Γενικής διαδικασίας κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων.

- i** Όταν βράσει το νερό και θα δημιουργηθεί αρκετά καλός ατμός στο μπλολ, η συσκευή θα δώσει ηχητικό σήμα. Θα ξεκινήσει αντίστροφη μέτρηση χρόνου λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε αυτόματες ρυθμίσεις στο παρόν πρόγραμμα, απευθυνθείτε στον πίνακα «Χρόνος μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό».

### Πρόγραμμα «SOUP»

Προορίζεται για μαγείρεμα ζυμιών, λαχανόσουπών, διάφορων σουπών και κρύων κουτιών από κρέας, πουλερικά, ψάρι ή λαχανικά.

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

- i** Όταν η συσκευή θα είναι έτοιμη για μαγείρεμα, θα δώσει ηχητικό σήμα.

### Πρόγραμμα «PASTA»

Το πρόγραμμα προβλέπει να φτάσει το νερό την κατάσταση βράσιμου, να βάλτε μέσα τα συστατικά και να μαγειρευτούν. Όταν το νερό θα βράσει και θα πρέπει να βάλτε μέσα τα προϊόντα, θα ακούσετε ηχητικό σήμα. Αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος θα αρχίσει αφού πατήσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο «Start».

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 8 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η λειτουργία «Καθυστέρηση έναρξης» και «Αυτόματο ζέσταμα» δεν είναι δυνατές στο παρόν πρόγραμμα.

- i** Κατά το μαγείρεμα μικρών προϊόντων (πχ μακαρονιών, ραβδιού κλπ) δημιουργείτε αφρός. Για αποφυγή πιθανής εξόδου του αφρού από το μπλολ μπορείτε να αναζήσετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βάλετε τα προϊόντα στο βραστό νερό.

### Πρόγραμμα «PORRIDGE»

Προορίζεται για μαγείρεμα χυλών με χρήση παστεριωμένου γάλακτος με χαμηλό ποσοστό λιπαρών. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 1 ώρα 30 λεπτά με βήμα 1 λεπτό.

Για να αποφύγετε να χυθεί το γάλα και να έχετε καλό αποτέλεσμα, συστήνουμε πριν από το μαγείρεμα να κάνετε τα εξής:

- Να πλένετε καλά όλα τα δημητριακά ολικής αλέσεως (ρύζι, μαυροσίταρο, κνέφι κλπ.) μέχρι να γίνει το νερό καθαρό,
- Πριν από τη χρήση να βουτυρώνετε το μπλολ του πολυσκεύς,
- Να ακολουθήσετε πάντα τις αναλογίες, μετρώντας τα υλικά σύμφωνα με οδηγίες από βιβλίο συνταγών (να μειώνετε ή να αυξάνετε την ποσότητα των υλικών ανάλογα),
- Κατά τη χρήση πλήρους γάλακτος να το αραιώνετε με νερό σε αναλογία 1:1.

- i** Ιδιαίτερη προσοχή στο γάλακτος και των δημητριακών, ανάλογα με τον παραγωγό και τον τόπο προέλευσης, μπορούν να διαφέρουν και αυτό μπορεί να επηρεάσει αποτελέσματα του μαγειρέματος.

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα στο πρόγραμμα «PORRIDGE», χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK». Η καλύτερη θερμοκρασία για μαγείρεμα χυλών γάλακτος είναι 95°C. Ρυθμίστε την ποσότητα υλικών και το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με συνταγή.

### Πρόγραμμα «STEW»

Προορίζεται για μαγείρεμα γκούλας, κοκκινιστών και ραγκού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «BAKE»

Προορίζεται για μαγείρεμα κέικ, πουντιγγων και πίτων από ζυμάρι με μαγιά. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 50 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 10 λεπτά.



*Μπορείτε να ελέγξετε αν η μπισκότα είναι έτοιμη αφού δοκιμάσετε την με ξυλίνη καρφίτσα (οδοντογλυφίδα). Εάν την βγάλετε και δεν κολλάει πάνω της ζυμάρι – η μπισκότα είναι έτοιμη.*

*Κατά το ψήσιμο συμβουλευόμαστε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος φαγητών. Να βγάλετε το έτοιμο φαγητό από το πολυσκεύος αμέσως μετά από το μαγείρεμα για να μην πάρει υγρό. Εάν δεν είναι δυνατό, επιτρέπεται να αφήνετε το προϊόν στο πολυσκεύος για λίγο χρόνο στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος.*

### Πρόγραμμα «FRY»

Προορίζεται για τηγάνισμα κρέατος, πουλερικών, ψαριού και φαγητών από πολλά συστατικά. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν υπάρχει στο παρόν πρόγραμμα.



*Όταν η θερμοκρασία θα είναι κατάλληλη, η συσκευή θα δώσει ηχητικό σήμα.*

*Για να μην καεί το φαγητό συμβουλευτείτε να ακολουθήσετε τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών και να ανακατέψετε το περιεχόμενο του μπολ. Πριν από την επόμενη χρήση του προγράμματος «FRY» αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Συμβουλευτείτε να ηγνίζετε τα προϊόντα με ανοικτό καπάκι, τότε θα πετύχετε να έχουν κρούστα.*

### Πρόγραμμα «YOGURT»

Προορίζεται για μαγείρεμα σπτικού γαιουρτιού και για ανέβασμα ζύμης. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 30 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 30 λεπτά. Όταν βάζετε τα συστατικά, φροντίστε να μην είναι πάνω από το μισό της χωρητικότητας του μπολ. Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος στο παρόν πρόγραμμα δεν υπάρχει.



*Για μαγείρεμα γαιουρτιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ειδικό σετ γυάλινων δοχείων για γαιουρτί REDMOND RAM-G1 (μπορείτε να αποκτήσετε χωριστά).*

### Πρόγραμμα «BREAD»

Συστήνεται για ψήσιμο διάφορων ειδών ψωμιού από σιταρένιο αλεύρι με πρόσθεση αλεύρι σίκαλης. Στο πρόγραμμα προβλέπεται όλος ο κύκλος μαγειρέματος από το ανέβασμα ζύμης έως το ψήσιμο. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος είναι 3 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 6 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας «Αυτόματο ζεστάμα» στο παρόν πρόγραμμα περιορίζεται σε τρεις ώρες. Δεν συμβουλευτείτε η χρήση της λειτουργίας «Καθυστέρηση έναρξης» επειδή μπορεί να επηρεάσει αρνητικά στην ποιότητα του ψωμιού.

Πρέπει να έχετε υπόψη ότι κατά την πρώτη ώρα λειτουργίας του προγράμματος πραγματοποιείται το ανέβασμα της ζύμης και μετά το ψήσιμο. Πριν βάλετε το αλεύρι κοσκινίστε το για να εμπλουτιστεί με οξυγόνο και να αφαιρεθούν ακαθαρσίες. Για μείωση χρόνου και αποδοτικότητα μαγειρέματος μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έτοιμα μείγματα για μαγείρεμα ψωμιού.



*Όταν βάζετε τα συστατικά, φροντίστε να μην είναι πάνω από το μισό της χωρητικότητας του μπολ.*

*Κατά τη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος λιγότερα από 1 ώρα αφού πατήσετε το πλήκτρο «Start» θα ξεκινήσει το ψήσιμο. Για να ψηθεί το BREAD από όλες τις πλευρές, πρέπει να το γυρίσετε μετά από ηχητικό σήμα.*

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε το ψωμί από τη συσκευή.

Μην ανοίγετε το καπάκι του πολυσκεύους κατά τη διάρκεια ανέβασματος της ζύμης! Η ποιότητα του ψημένου προϊόντος εξαρτάται απ' αυτό σε μεγάλο βαθμό.

### Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα κρέατος κατσαρόλας, κότσιου, όπως επίσης ψητό γάλα. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

### Πρόγραμμα «EXPRESS»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα ρυζιού και εύθρυπτων δημητριακών. Στο πρόγραμμα προβλέπεται αυτόματη απενεργοποίηση μετά από εξάτμιση νερού. Δεν είναι δυνατή η χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και λειτουργίες «Καθυστέρηση έναρξης» και «Αυτόματο ζεστάμα» στο παρόν πρόγραμμα.

Για έναρξη του προγράμματος στην κατάσταση αναμονής πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανάψουνε δείκτες κατάστασης μαγειρέματος και φωτισμός πλήκτρου «Start». Θα ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.



*Εάν κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα, συμβουλευτείτε με το κεφάλαιο «Συμβουλές μαγειρέματος», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις για πιο συχνά ερωτήματα και να πάρετε απαραίτητες συμβουλές.*

## III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Ανέβασμα ζύμης
- Μαγείρεμα φοντού
- Τηγάνισμα στο λάδι
- Μαγείρεμα μυζήθρας, τυριού
- Μαγείρεμα παιδικής τροφής
- Αποστερίωση σκευών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων

## IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### Γενικοί όροι και συμβουλές

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής και επίσης για απόσπηση του πολυσκεύους μετά από το μαγείρεμα συμβουλευόμαστε να βάλτε μέσα μισό λεμόνι και να χρησιμοποιήσετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα «STEAM».
- Δεν πρέπει να αφήνετε μέσα στο κλειστό πολυσκεύος το μπολ με έτοιμο φαγητό ή να αφήνετε μέσα νερό πάνω από 24 ώρες. Μπορείτε να βάλετε το μπολ με έτοιμο φαγητό στο ψυγείο και όταν χρειάζεται, να ζεστάνετε το φαγητό στο πολυσκεύος, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αναθέρμανσης.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πολύ καιρό, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Η κάμερα λειτουργίας, συμπεριλαμβανομένου θερμαντικού δίσκου, το μπολ και η βαλβίδα ατμού πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Πριν ξεκινήσετε το καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυώσει. Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και απορρυπαντικά πιάτων.
- **ΠΑΓΩΡΕΥΕΤΑΙ!** η χρήση χοντρών πανιών ή σφουγγαριών, αποξείστικων παστών κατά το καθαρισμό. Επίσης δεν επιτρέπεται η χρήση οποιονδήποτε χημικά επιθετικών ή άλλων ουσιών που δεν συμβουλευονται για χρήση στα αντικείμενα που έχουν επαφή με το φαγητό.



**ΠΑΓΩΡΕΥΕΤΑΙ!** να βουτάτε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βρύση!

- Να προσέχετε κατά τον καθαρισμό εξαρτημάτων πολυσκεύους από καουτσούκ – η βλάβη ή παραμόρφωση τους μπορεί να συνεισφέρει μη σωστή λειτουργία της συσκευής.

- Το σώμα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται όταν χρειαστεί. Το μπολ, το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι και η αποσπώμενη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση του πολυσκεύους. Συμπύκνωμα που δημιουργείτε κατά το μαγείρεμα φαγητών στο πολυσκεύος, πρέπει να αφαιρείται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής. Οι εσωτερικές επιφάνειες της κάμερας λειτουργίας καθαρίζονται όταν χρειαστεί.

### Καθαρισμός σώματος

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με μαλακό βρεγμένο πανί ή το σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό πιάτων. Για αποφυγή δημιουργίας λεκέδων από νερό πάνω στο σώμα συμβουλευόμαστε να σκουπίσετε το σώμα.

### Καθαρισμός του μπολ

Μπορείτε να καθαρίζετε το μπολ τόσο με τα χέρια, χρησιμοποιώντας μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, όσο και στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με οδηγίες του παραγωγού του).

Σε περίπτωση αν είναι πολύ λερωμένο, βάλτε στο μπολ ζεστό νερό και αφήστε το για κάποιο χρόνο να ξεκολλήσει, μετά καθαρίστε το. Οποιοδήποτε σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια πριν βάλτε το μπολ στο σώμα του πολυσκεύους.

Κατά την τακτική χρήση του μπολ μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς το χρώμα της εσωτερικής αντικολλητικής επίστρωσης. Δεν αποτελεί ελάττωμα του μπολ.

### Καθαρισμός εσωτερικού αλουμινένιου καπακιού

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκεύους.
2. Πατήστε προς το κέντρο δύο πλαστικού συλληπτές στο κάτω μέρος του καπακιού. Χωρίς δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι προς τα κάτω για να ξεκολλήσει από το κύριο καπάκι.
3. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι. Αν χρειάζεται, καθαρίστε το εσωτερικό καπάκι στο νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων. Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε τα δύο καπάκια να είναι στεγνά.
5. Βάλτε το αλουμινένιο καπάκι στις αλάκες. Συνδυάστε το αποσπώμενο αλουμινένιο καπάκι με το κύριο καπάκι. Με λίγη δύναμη πατήστε τους συλληπτές μέχρι το κλικ.

### Καθαρισμός αποσπώμενης βαλβίδας ατμού

Βαλβίδα ατμού είναι τοποθετημένη σε ειδική φωλιά στο πάνω καπάκι της συσκευής και αποτελείται από το εσωτερικό και εξωτερικό κάλυμμα.

1. Τραβήξτε ελαφρώς προς τα πάνω το εξωτερικό κάλυμμα από μια προεξοχή στο καπάκι.
2. Πατήστε το πλαστικό συλληπτή στο κάτω μέρος της βαλβίδας και βγάλτε το εσωτερικό κάλυμμα.
3. Αν χρειάζεται, βγάλτε με προσοχή τα λάστιχα της βαλβίδας. Καθαρίστε όλα τα μέρη της βαλβίδας.
4. Πραγματοποιήστε τη συναρμολόγηση σε αντίθετη σειρά – βάλτε τα λάστιχα στη θέση, συνδυάστε του συλληπτες του κύριου μέρους της βαλβίδας με ανάλογα μέρη του εσωτερικού καλύμματος και πατήστε τα καλύμματα μέχρι το κλικ.

**STOP** ΠΡΟΣΟΧΗ! Για αποφυγή παραμόρφωσης λάστιχου της βαλβίδας μην συστρέψετε και μην τραβάτε το λάστιχο όταν το βράζετε, καθαρίζετε και τοποθετείτε στη θέση του.

### Αφαίρεση συμπυκνώματος

Στο παρόν μοντέλο το συμπύκνωμα συμμαζεύεται στην ειδική αύλακα στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπολ. Μετά από την κάθε χρήση του πολυσκεύους αφαιρέστε το συμπύκνωμα που έμεινε στην αύλακα γύρω από το μπολ με ένα πανί.

### Καθαρισμός κάμερας εργασίας

Εάν τηρείτε αυστηρά τις παρούσες οδηγίες, οι πιθανότητες να βρεθούν στην κάμερα της συσκευής υγρά, κομμάτια τροφής ή απορρίμματα είναι ελάχιστα. Εάν όμως η κάμερα λερώθηκε, πρέπει να καθαρίσετε τις επιφάνειες της για αποφυγή μη σωστής λειτουργίας ή βλάβης της συσκευής.

**STOP** Πριν αρχίσετε να καθαρίζετε την κάμερα του πολυσκεύους, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυσώσει!

Οι τοίχοι της κάμερας, η επιφάνεια του θερμομαντικού στοιχείου και το κάλυμμα κεντρικού αισθητήρα θερμοκρασίας (βρίσκεται στο κέντρο θερμομαντικού δίσκου) μπορούν να καθαριστούν με βρεγμένο (όχι πολύ!) σφουγγάρι ή ένα πανί. Εάν χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό, πρέπει να αφαιρέσετε καλά τα υπολείμματά του για αποφυγή μυρωδιών κατά το επόμενο μαγείρεμα.

Αν στην αύλακα γύρω από το κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας έπασαν κάποια αντικείμενα, αφαιρέστε τα με τοιμητάκι, χωρίς να πιέζετε το κάλυμμα του αισθητήρα. Αν λυθεί επιφάνεια θερμομαντικού στοιχείου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγάρι ή συνθετική βούρτσα.

**i** Κατά την τακτική χρήση της συσκευής με τον καιρό το χρώμα θερμομαντικού δίσκου μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία του.

## V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

### Λάθη του μαγειρέματος και τρόποι αντιμετώπισής τους

Ο παρακάτω πίνακας συνομίζει τα τυπικά λάθη που γίνονται κατά το μαγείρεμα στον πολυβράστη, εξετάζει τις πιθανές αιτίες και λύσεις.

#### ΠΙΑΤΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΤΕΛΟΣ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Μέθοδοι αντιμετώπισης
Ξεχάσατε να κλείσετε το σκέπασμα της συσκευής ή δεν κλείσατε σφικτά, έτσι ώστε η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το σκέπασμα του πολυβράστη άσκοπα. Κλείστε το σκέπασμα μέχρι το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει για σφικτό κλείσιμο του σκεπάσματος και το λάστιχο σφράγισης στο εσωτερικό καπάκι δεν έχει παραμορφωθεί.
Το μπολ και το θερμομαντικό στοιχείο έχουν κακή επαφή, έτσι ώστε η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Το μπολ πρέπει να εγκατασταθεί εντός του περιβλήματος ομαλά, για να έρθει σφικτά σε επαφή με το κάτω μέρος του δίσκου θέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι στο θάλαμο εργασίας του πολυβράστη δεν υπάρχουν ένα αντικείμενα. Αποφύγετε τη μόλυνση του δίσκου θέρμανσης.
Λανθασμένη επιλογή συστατικών γι το πιάτο. Τα συστατικά δεν είναι κατάλληλα για την μέθοδο μαγειρέματος της επιλογής σας, ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά δεν είναι ψηλοκομμένα, λάθος σε γενικές αναλογίες τοποθέτησης τροφίμων. Δεν ρυθμίσατε σωστά (δεν υπολογίσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό το πολυβράστη.	Είναι επιθυμητή η χρήση αποδεδειγμένων (προσαρμο-σμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Χρησιμοποιήστε συνταγές που τις έχετε πραγματικά εμπιστοσύνη. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταιριάζουν με επιλεγμένη συνταγή.
Μαγείρεμα στον ατμό: στο μπολ υπάρχει λίγο νερό για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα ατμού.	Ρίξτε νερό στο μπολ απαραίτητα στον όγκο που λέει η συνταγή. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

GRC

Κατά το τηγάνισμα:	Ρίξτε στο μπολ πάρα πολύ λάδι.	Συνήθως αρκεί το λάδι να καλύψει αραία τον πυθμένα του μπολ. Εάν τηγανίζετε με λάδι, ακολουθήστε την αντίστοιχη συνταγή.
	Υπερβολική υγρασία στο μπολ.	Κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το τηγάνισμα ανακασιτικά να αποψυχθούν και βγάλτε το νερό από αυτούς.
Κατά το βράσιμο: Αποβράσιμο του ζυμού κατά το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή οξύτητα.		Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ειδικό χειρισμό πριν από το μαγείρεμα: πλύσιμο κόψιμο κλπ. Ακολουθήστε την συνταγή σας.
Κατά το ψήσιμο (ζύμη δεν ψήθηκε):	Κατά τη διαδικασία της διόγκωσης η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και μπλοκάρει τη βαλβίδα ατμού.	Βάλτε τη ζύμη στο μπολ σε μικρότερο βαθμό.
	Βάλτε πάρα πολύ ζύμη στο μπολ.	Αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ, στέψτε και ξαναβάλτε, συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι το τέλος. Στο μέλλον να βάλετε τη ζύμη στο μπολ σε μικρότερο βαθμό.

**ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΠΕΡΒΡΑΣΤΗΚΑΝ**

Κάνετε λάθος στην επιλογή του τύπου τροφίμων ή του καθορισμού (υπολογισμού) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος συστατικών.	Είναι επιθυμητή η χρήση αποδεδειγμένων (προσαρμοσμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταιριάζουν με την επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο πιάτο πάρα πολύ καιρό βρισκόταν στη αυτόματη ζέστανση.	Παρατεταμένη χρήση της αυτόματης ζέστανσης είναι ανεπιθύμητη. Αν το μοντέλο του πολυβράστη σας προβλέπει προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας, χρησιμοποιήστε αυτήν τη δυνατότητα.

**ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΠΟΒΡΑΖΟΥΝ**

Κατά το μαγείρεμα του χυλού γάλακτος το γάλα αποβράζει.	Η ποιότητα και οι ιδιότητες του γάλακτος μπορεί να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο υπερπαστεριωμένο γάλα με λιπαρά έως 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, το γάλα μπορεί να είναι ελαφρώς αραιωμένο με πόσιμο νερό.
Συστατικά πριν το μαγείρεμα δεν επεξεργάστηκαν ή επεξεργάστηκαν άσχημα (δεν πλήθηκαν, κ.λπ.). Αναλογίες συστατικών δεν πληρούνται ή κακώς επιλεγμένος τύπος τροφίμων.	Είναι επιθυμητή η χρήση αποδεδειγμένων (προσαρμοσμένων για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγών. Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταιριάζουν με επιλεγμένη συνταγή. Πλένετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, μαυροσίταρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει διαυγές.

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ**

Το μπολ καθαρίστηκε άσχημα μετά το προηγούμενο μαγείρεμα. Αντικολλητική επίστρωση του μπολ υπέστη ζημιά.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καλά πλυμένο και η αντικολλητική επίστρωση δεν έχει υποστεί ζημιά.
Ο συνολικός όγκος τροφίμων είναι μικρότερη από το συνιστάμενο στη συνταγή.	Χρησιμοποιήστε αποδεδειγμένη (προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγή.
Καθορίσατε πάρα πολύ χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τη συνταγή, προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι μέσα στο μπολ, δεν ανακατεύατε ή αργά στέφατε το πιάτο.	Για συνηθές τηγάνισμα ρίξτε στο μπολ λίγο λάδι έτσι ώστε να καλύψει το κάτω μέρος του μπολ με ένα λεπτό στρώμα. Για ομοιόμορφη τηγάνισμα τα τρόφιμα στο μπολ πρέπει να ανακατεύετε περιοδικά ή να ξεφυλλίζετε ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.
Κατά το κοκκίνισμα: στο μπολ δεν έχει αρκετό υγρό.	Προσθέστε περισσότερο υγρό στο μπολ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το σκέπασμα του πολυβράστη άσπονα.
Κατά το βράσιμο: στο μπολ δεν έχει αρκετό υγρό (δεν τηρήθηκαν αναλογίες συστατικών).	Προσέξτε τη σωστή αναλογία υγρών και στερεών συστατικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν αλείψατε το μπολ με λάδι πριν το μαγείρεμα.	Πριν την τοποθέτηση ζυμαριού αλείψτε το μπολ με βούτυρο ή λάδι (μη ρίξετε λάδι στο μπολ!).

**ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΧΑΣΑΝ ΤΗ ΦΟΡΜΑ ΚΟΠΗΣ**

Πολύ συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπολ.	Για συνηθές τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι περισσότερο από μία φορά κάθε 5-7 λεπτά.
Καθορίσατε πάρα πολύ χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τη συνταγή, προσαρμοσμένη για αυτό το μοντέλο.

**ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΕΙΝΑΙ ΥΓΡΑ**

Ακατάλληλα συστατικά, που δίνουν πλεόνασμα υγρασίας (ζουμερά φρούτα ή λαχανικά, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος, κλπ.).	Επιλέξτε συστατικά ανάλογα με τη συνταγή. Προσπαθήστε να μην επιλέξετε ως συστατικά τρόφιμα που περιέχουν πάρα πολλή υγρασία, ή τα χρησιμοποιήστε κατά περίπτωση σε ελάχιστες ποσότητες.
Κρατήσατε πολύ τα έτοιμα ζυμαρικά στον κλειστό πολυβράστη.	Αφαιρέστε ζυμαρικά από τον πολυβράστη αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το φαγητό μέσα για λίγη ώρα με ανοιχτή αυτόματα ζέστανση.

**ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΔΕΝ ΣΗΚΩΘΗΚΑΝ**

Αυγά με ζάχαρη ήταν άσχημα χτυπημένα.	Ανατρέξτε σε αποδεδειγμένες (προσαρμοσμένες για αυτό το μοντέλο συσκευής) συνταγές.
Ζύμη περιέμενε πολύ με μπέικιν πάουτερ.	Η επιλογή συστατικών, η μέθοδος κοπής τους, οι αναλογίες τοποθέτησης, η επιλογή του προγράμματος και του χρόνου πρέπει να ταιριάζουν με επιλεγμένη συνταγή.
Δεν είναι κοσκινισμένο αλεύρι ή άσχημα ζυμώθηκε η ζύμη.	
Λάθη κατά τη τοποθέτησης συστατικών.	
Η συνταγή δεν ταιριάζει για ψήσιμο σε αυτό το μοντέλο πολυβράστη.	



**i** Σε ορισμένα μοντέλα πολυβραστίων REDMOND σε προγράμματα «STEW» και «SOUP» κατά την ανεπάρκεια υγρού στο μπωλ λειτουργεί προστασία συσκευής από υπερθέρμανση. Στην περίπτωση αυτή το πρόγραμμα σταματά και ο πολυβραστής μπαίνει σε αυτόματη ζεσταση.

### Συνοπτικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συστάσεις χρήσης	Σχολιασμός προγράμματος Σουπ/Πάστα/Σοφάκι	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος-τορ/βήμα	Φύλαξιμο παρατεταμένου εργοστασίου	Καθαριότητα έναρξης, ώρες	Αυτόματη ζεσταση
MULTICOOK	Μαγειρέμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος	00:30	2 λεπ — 15 ώ / 1 λεπ Εάν η θερμοκρασία είναι πάνω από 130 °C: 2 λεπ — 2 ώ / 1 λεπ	✓	✓	✓
PILAF	Μαγειρέμα διάφορων ειδών πιλαφιού	00:35	10 λεπ — 2 ώ / 5 λεπ	✓	✓	✓
STEAM	Μαγειρέμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, μαντών, φαγητών διαίτας και για χορτοφάγους	00:30	10 λεπ — 2 ώ / 5 λεπ	✓	✓	✓
SOUP	Μαγειρέμα διάφορων σουπών	00:40	20 λεπ — 8 ώ / 5 λεπ	✓	✓	✓
PASTA	Βράσιμο πάστας, μαγειρέμα πάστας με διάφορες συνταγές	00:08	2 λεπ — 1 ώ / 1 λεπ		✓	
PORRIDGE	Μαγειρέμα χυλών γάλακτος	00:25	5 λεπ — 1.5 ώ / 1 λεπ	✓	✓	✓
STEW	Σιγανό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού	1:00	20 λεπ — 12 ώ / 5 λεπ	✓		✓
BAKE	Ψήσιμο μπισκότων, κέικ, πουντίγγων, πίτων από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με μαγιά	00:50	20 λεπ — 4 ώ / 10 λεπ	✓		✓
FRY	Τηγανισμα λαχανικών, κρέατος, τουλερικών	00:15	5 λεπ — 1 ώ / 1 λεπ		✓	✓
YOGURT	Μαγειρέμα διάφορων ειδών γιαουρτιού	8:00	30 λεπ — 12 ώ / 30 λεπ	✓		
BREAD	Ψήσιμο ψωμιού	3:00	10 λεπ — 6 ώ / 5 λεπ	✓		✓
SLOW COOK	Σιγανό μαγειρέμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού	3:00	5 λεπ — 12 ώ / 10 λεπ	✓		✓

EXPRESS	Γρήγορο μαγειρέμα ρυζιού, εύθρυπτων δημητριακών	Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από πλήρη βρασμό του νερού				
---------	---	---	--	--	--	--

**i** Αναφέρεται μεσαία θερμοκρασία λειτουργίας θερμοαντικörper στοιχείου.

### Χρόνος μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό

Τρόφιμα	Βάρος, γρ/αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέτο χοιρινό/μοσχάρι (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκατ.)	500	800	30/40
Φιλέτο αρνί (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκατ.)	500	800	40
Φιλέτο κατόπουλο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκατ.)	500	800	20
Κεφτέδες/Μπιφτέκια	500	800	25/40
Ψάρι (φιλέτο)	300	800	15
Γαρίδες για σαλάτα (καθαρισμένες, βραστές-κατεψυγμένες)	300	800	5
Πατάτες (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκατ.)	500	800	20
Καρότα (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκατ.)	500	800	35
Παντζάρια (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκατ.)	500	1500	90
Λαχανικά (κατεψυγμένα)	500	800	5
Αυγά	5 pcs	800	10

**i** Τιμές στον πίνακα είναι κοινά και είναι συμβουλευτικού χαρακτήρα. Μπορεί να διαφέρουν από τις πραγματικές τιμές και εξαρτώνται από το συγκεκριμένο τύπο του προϊόντος, τη φρεσκάδα του και τις προσωπικές προτιμήσεις σας.

### Συμβουλές για χρήση της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία λειτουργίας	Συμβουλές για χρήση
35°C	Φούσκωμα ζύμης, μαγειρέμα ξυδιού
40°C	Μαγειρέμα γιαουρτιού
45°C	Ζύμωση

Θερμοκρασία λειτουργίας	Συμβουλές για χρήση
50°C	Ζύμωση
55°C	Μαγείρεμα ζαχαρολαοφής
60°C	Προετοιμασία πράσινου τσαί, παιδικής τροφής
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού
70°C	Μαγείρεμα πούνς
75°C	Παστέρωση, προετοιμασία λευκού τσαί
80°C	Μαγείρεμα Gluhwein
85°C	Μαγείρεμα μυζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
90°C	Προετοιμασία κόκκινου τσαί
95°C	Μαγείρεμα χυλών με γάλα
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού
105°C	Μαγείρεμα πηχτής
110°C	Στειοποίηση
115°C	Μαγείρεμα σιροπιού από ζάχαρη
120°C	Μαγείρεμα κοτσιού
125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατασρόλας
130°C	Μαγείρεμα πουντίγγων
135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για κρούστα
140°C	Κάπνισμα
145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινόχαρτο
150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο
155°C	Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά
160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
165°C	Τηγάνισμα μπριζόλων
170°C	Μαγείρεμα πατάτων τηγανιτών, κοτομπουκιών

**i** Βλέπε επίσης επισυναπτόμενο βιβλίο συνταγών.

## VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

(αποκτούνται χωριστά)

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα στο πολυσκεύους REDMOND RMC-M4510E και να μάθετε για τα νέα προϊόντα REDMOND στην ιστοσελίδα [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ή στα καταστήματα επίσημων εκπροσώπων.

### RAM-FB1 — καλάθι για τηγάνισμα με λάδι

Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα διάφορων προϊόντων σε πολύ ζεστό ή βραστό λάδι (φριτούρα). Είναι συμβατό με οποιαδήποτε μπουλ χωρητικότητας πάνω από 3 λίτρα. Κατασκευάστηκε από ανοξείδωτο ασάλι, έχει αποσπώμενη λαβίδα και γάντζο για φιζάρισμα στο μπουλ για διευκόλυνση αφαίρεσης λαδιού που περισεύει μετά από το μαγείρεμα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολυσκεύη άλλων παραγωγών. Δύναται να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

### RAM-G1 — σετ γυάλινων δοχείων για γιαούρτι με μάρκερ στα καπάκια (4 τεμ.)

Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων γιαουρτιών. Τα δοχεία έχουν δείκτες ημερομηνίας που επιτρέπουν να ελέγχετε τη λήξη του προϊόντος. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν με πολυσκεύη άλλων παραγωγών.

### RB-A500 (A501, A503) – μπουλ να αντικολητική επίστρωση

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

### RB-C500 – μπουλ με αντικολητική κεραμική επίστρωση

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

### RB-C505 – μπουλ με αντικολητική κεραμική επίστρωση Ceralon® (Ελβετία)

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

### RB-S500 – μπουλ από ανοξείδωτο ασάλι

Χωρητικότητα 5 λίτρα.

## VII. ΠΙΘΑΝΑ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για σφάλμα: E1 – E4	Σφάλμα συστήματος, μπορεί να έχει χαλάσει πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και (ή) στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι το 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 θερμαντικού στοιχείου έπεσαν ξένα αντικείμενα ή κάποια μέρη τους (απορρίμματα, δημητριακά, κομματάκια από φαγι)	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
	Θερμαντικός δίσκος είναι πολύ λερωμένος	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε θερμαντικό δίσκο.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Είναι χαλασμένη μόνωση σύνδεσης του μπολ και του εσωτερικού καπακιού του πολυσκεύους	Το μπολ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα της συσκευής
	Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή κάτω από το καπάκι υπάρχει ξένο αντικείμενο	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στραβώσεις
	Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή έχει βλάβες	Ελέγξτε αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, κομμάτια φαγι) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Να κλείνετε πάντα το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακούσετε το κλικ
		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 απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευής δεν πρέπει να πετάγονται 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 ετικεταρισμένη 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 изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его 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.

STOP

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

**ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура 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.....	RMC-M4510E
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Внутренняя крышка.....	съемная
Габаритные размеры.....	242 × 283 × 271 мм
Вес нетто.....	3,55 кг

#### Программы

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)
2. PILAF (ПЛОВ)
3. STEAM (НА ПАРУ)
4. SOUP (СУП)
5. PASTA (МАКАРОНЫ)
6. PORRIDGE (МОЛОЧНАЯ КАША)
7. STEW (ТУШЕНИЕ)
8. BAKE (ВЫПЕЧКА)
9. FRY (ЖАРКА)
10. YOGURT (ЙОГУРТ)
11. BREAD (ХЛЕБ)
12. SLOW COOK (ТОМЛЕНИЕ)
13. EXPRESS (ЭКСПРЕСС)

#### Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

#### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	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%.

RUS

**Устройство мультиварки** (схема **A1**, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Чаша
6. Кнопка открытия крышки
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Съёмный паровой клапан
10. Плоская ложка
11. Черпак
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Мерный стакан
14. Шнур электропитания
15. Ручка для переноски
16. Держатель для черпака/ложки

**Панель управления** (схема **A2**, стр. 4)

1. Кнопка «Cancel/Reheat» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
2. Кнопка «Time Delay» – включение режима установки отсрочки старта.
3. Кнопка «Menu» – выбор автоматической программы приготовления.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Min/–» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
6. Кнопка «Hour/+» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
7. Кнопка «Start» – включение заданного режима приготовления.

**Устройство дисплея** (схема **A2**, стр. 4)

- a. Индикаторы автоматических программ.
- b. Индикатор режима отсрочки старта.
- c. Индикатор режима приготовления.
- d. Индикатор значения времени.
- e. Индикаторы режима автоподогрева.
- f. Индикатор программы «EXPRESS».
- g. Индикатор режима разогрева.
- h. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- i. Индикатор значения температуры.

**I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Аккуратно 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 двух 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.

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 повышенных влажности и температуры.

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

*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.*



**ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.

**II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ****Настройка часов**

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «Hour/+» или «Min/–». Индикатор текущего времени на дисплее начнет мигать. Для установки значения часов нажимайте кнопку «Hour/+», минут – кнопку «Min/–». Увеличение значения часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По завершении установки текущего времени в течение 5 секунд не нажимайте кнопки на панели. Настройки будут сохранены автоматически.

**Отключение звуковых сигналов**

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте кнопку «Menu» в любом режиме. На дисплее загорится индикатор отключения звуковых сигналов. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Menu».

**Установка времени приготовления**

В мультиварке можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «EXPRESS». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

После выбора автоматической программы и нажатия кнопки «Menu» используйте кнопку «Hour/+», чтобы установить значения часов, и кнопку «Min/–» – для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



*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 начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «PASTA» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Start».*

**Отсрочка старта программы**

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку «Time Delay». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Hour/+». Для изменения значения минут – кнопку

«Min/–». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку «Time Delay». Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «FRY», «PASTA» и «EXPRESS».

**!** Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Cancel/Reheat», на дисплее отображаются индикатор «Keep Warm» и прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Cancel/Reheat».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку «Start». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Start».

**i** Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» и при установке в программе «MULTICOOK» температуры приготовления ниже 80°C.

### Разогрев блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Cancel/Reheat». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Cancel/Reheat», пока не погаснут соответствующие индикаторы.

**!** Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «MULTICOOK» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

**i** Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время использования программы «EXPRESS», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 170°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.

**!** Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Menu». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «Hour/+», для уменьшения – кнопку «Min/–». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

**i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программы «BAKE»). При использовании автоматической программы «YOGURT» функция изменения температуры приготовления недоступна.

### Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «Menu». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «Hour/+», с шагом в 1 минуту – кнопку «Min/–». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

### 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 использовать для кипячения воды программы «FRY», «BREAD», «BAKE».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки 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.

**i** При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

**ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Menu». Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок «Hour/+» и «Min/–» (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки «Menu».

**i** В программе «MULTICOOK» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку «Hour/+», для уменьшения – кнопку «Min/–». Для завершения настройки температуры нажмите кнопку «Menu».

5. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки «Hour/+» и «Min/–».
6. При необходимости установите время отсрочки старта.

**i** Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «FRY», «PASTA» и «EXPRESS».

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Start». Загорятся индикаторы кнопок «Start» и «Cancel/Reheat». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Start» или по достижении необходимой температуры в чаше.

**i** При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Start». Появится индикатор кнопки «Cancel/Reheat». Повторное нажатие кнопки «Start» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «YOGURT» и «EXPRESS».

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Cancel/Reheat» и надпись «Keep Warm» на дисплее) или в режим ожидания.
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Cancel/Reheat».

**o** Для получения качественно результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4510E кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «MULTICOOK», которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

### Программа «MULTICOOK»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «MULTICOOK» мультиварка сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «MULTICOOK» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.

**⚠** ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.

**o** В программе «MULTICOOK» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

**STOP** Если вы используете программу «MULTICOOK» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

### Программа «PILAF»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «STEAM»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

- Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
- Откройте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнер и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ.

**i** После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления.

**💡** Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

### Программа «SOUP»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

**i** Незадолго до выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку супа и снимите пенку с супа.

### Программа «PASTA»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Start».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

**💡** При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

### Программа «PORRIDGE»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Чтобы избежать выпекания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

**i** Свойства молока и круп, в зависимости от производителя и места происхождения, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Если желаемый результат в программе «PORRIDGE» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «MULTICOOK». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

### Программа «STEW»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «BAKE»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 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 выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультivarки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультivarке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

### Программа «FRY»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подает звуковой сигнал.

Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «FRY» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

### Программа «YOGURT»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом в 30 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

### 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. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

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. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Start» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



**ВНИМАНИЕ!** Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Не открывайте крышку мультivarки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

### Программа «SLOW COOK»

Программа предназначена для приготовления тушенки и рульки.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

### Программа «EXPRESS»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Start». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Start». Начнется выполнение установленной программы.



Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультivarке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «STEAM».
- Не следует оставлять в закрытой мультivarке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильной и при необходимости разогреть пищу в мультivarке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск чаши, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



**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.

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультivarки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультivarке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

RUS

### 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

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплую воду и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультivarки. При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

### Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультivarки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте крышку в верхние пазы. Совместите съемную крышку с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. После каждого использования мультиварки удаляйте оставшийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

**⚠** Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Бюковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

**i** При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

### 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 упаковок. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. 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

Возможные причины		Способы решения
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. 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)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

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

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

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

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженные)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800 30/40	10

RUS

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

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
MULTICOOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев	
PILAF	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓	
STEAM	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓	
SOUP	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓	
PASTA	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓		
PORRIDGE	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓	
STEW	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓	
BAKE	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	✓		✓	
FRY	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓	
YOGURT	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	✓			
BREAD	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓	
SLOW COOK	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓	
EXPRESS	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды					

**Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «MULTICOOK»**

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пушша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Колчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4510E и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

### RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.

**RB-A500 (A501, A503) – чаша с антипригарным покрытием**

Емкость – 5 литров.

**RB-C500 – чаша с антипригарным керамическим покрытием**

Емкость – 5 литров.

**RB-C505 – чаша с антипригарным керамическим покрытием Ceralon® (Швейцария)**

Емкость – 5 литров.

**RB-S500 – чаша из нержавеющей стали**

Емкость – 5 литров.

**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.

**VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный 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 нестабилен 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 попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки 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



В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. 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.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатфункціональний 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 підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, 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 нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.

- 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** *Пам'ятайте: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
  - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
  - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій щодо очищення 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 ґрати 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.
  - Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.
- STOP** *УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

#### Технічні характеристики

Модель	RMC-M4510E
Потужність	860-1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом	Клас I
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне Daikin®
Дисплей	світлодіодний
Паровий клапан	змінний
Внутрішня кришка	змінна
Габаритні розміри	242 × 283 × 271 мм
Вага нетто	3,55 кг

#### Програми

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)
2. PILAF (ПЛОВ)
3. STEAM (НА ПАРІ)
4. SOUP (СУП)
5. PASTA (МАКАРОНИ)
6. PORRIDGE (МОЛОЧНА КАША)
7. STEW (ТУШКУВАННЯ)
8. BAKE (ВИПІЧКА)
9. FRY (СМАЖЕННЯ)
10. YOGURT (ЙОГУРТ)
11. BREAD (ХЛІБ)
12. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)
13. EXPRESS (ЕКСПРЕС)

#### Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми)	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів)	до 12 годин €
Попереднє вимкнення автопідігріву	€
Розігрівання страв	до 12 годин €
Відстрочка старту	до 24 годин €
Вимкнення звукових сигналів	€

#### Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Щипці для чаші	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.
Книга рецептів	1 шт.
Тримач для черпака/ложки	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	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
2. Ущільнювальне кільце
3. Змінна внутрішня кришка
4. Отвір для виходу пари
5. Чаша
6. Кнопка відкриття кришки
7. Панель управління за дисплеєм
8. Корпус
9. Змінний паровий клапан
10. Плоска ложка
11. Черпак
12. Контейнер для приготування на парі
13. Мірна склянка
14. Шнур електроживлення
15. Ручка для перенесення
16. Тримач для черпака/ложки

**Панель управління (схема А2, стор. 4)**

1. Кнопка «Cancel/Reheat» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
2. Кнопка «Time Delay» («Відстрочка») – увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Menu» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Min/→» («Хв/→») – вибір значення хвилини у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
6. Кнопка «Hour/+» («Год/+») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
7. Кнопка «Start» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування.

**Будова дисплея (схема А2, стор. 4)**

- a. Індикатори автоматичних програм.
- b. Індикатор режиму відстрочки старту.
- c. Індикатор режиму приготування.
- d. Індикатор значення часу.
- e. Індикатори режиму автопідігріву.
- f. Індикатор програми «EXPRESS».
- g. Індикатор режиму розігрівання.
- h. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- i. Індикатор значення температури.

**I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ**

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



*Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показки (за наявності) і таблицю 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.*

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Знімі деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

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.



*Не вмикайте прилад без встановленої всередині 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.*



**УВАГА!** Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею **ЗАБОРОНЕНО**.

**II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ****Налаштування годинника**

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Hour/+» або «Min/→». Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтіти. Для встановлення значення годин натисніть кнопку «Hour/+», хвилини – кнопку «Min/→». Збільшення значення годин і хвилини відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку. Після закінчення встановлення поточного часу впродовж 5 секунд не натискайте кнопки на панелі. Налаштування будуть збережені автоматично.

**Вимкнення звукових сигналів**

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку «Menu» в будь-якому режимі. На дисплеї спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку «Menu».

**Встановлення часу приготування**

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «EXPRESS». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування. Після вибору автоматичної програми та натиснення кнопки «Menu» використовуйте кнопку «Hour/+», щоб встановити значення годин, і кнопку «Min/→» – для встановлення значення хвилини. Зміни значень годин і хвилини відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



*У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду і установити в програмі «STEAM» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші. У програмі «PASTA» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Start».*

**Відстрочка старту програми**

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Стандартний час відстрочки старту складає час роботи програми і час, необхідний мультиварці для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установки часу відстрочки старту – 1 хвилина.

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Time Delay». Для збільшення значення годин натискайте кнопку «Hour/+». Для зміни значення хвилини – кнопку «Min/→». Зміни значень годин і хвилини відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



*Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї відображається значення поточного часу. Щоб побачити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Time Delay». Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «FRY», «PASTA» й «EXPRESS».*





Не рекомендується використовувати функцію «Відстрочка старту», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Cancel/Reheat», на дисплеї відображаються індикатор Подогрев і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat».

### Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього, в мультиварці передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Відстрочка старту» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Start». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Start».



Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» і встановлення програм «MULTICOOK» температури приготування нижче ніж 80°C.

### Розігрівання страв

Мультиварку можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70–75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat», поки не згаснуть відповідні індикатори.



Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інгrediєнти це може призвести до зміни її смакових якостей.

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «MULTICOOK» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Випиєте суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, неначе ви готували на плиті або в духовій шафі.



Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час використання програми «EXPRESS», роботи функції «Відстрочка старту» і очікування виходу на робочі параметри функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилину.



Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявляти особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасту за різними рецептами, джему тощо).

### Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Menu». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтяти.

2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Hour/+», для зменшення – кнопку «Min/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Для захисту від переєрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «BAKE»). Під час використання автоматичної програми «YOGURT» функція зміни температури приготування недоступна.

### Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Menu». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтяти.
2. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Hour/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Min/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

### 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 призвести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгrediєнти.
2. Розмістіть інгrediєнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгrediєнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.



**УВАГА!** Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

4. Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Menu». Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок «Hour/+» і «Min/-» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтїтиме). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Menu».



У програмі «MULTICOOK» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Hour/+», для зменшення – кнопку «Min/-». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Menu».

5. Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Hour/+» і «Min/-».
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.



Функція «Відстрочка старту» недоступна під час використання програм «FRY», «PASTA» і «EXPRESS».

7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Start». Спалахнуть індикатори кнопок «Start» і «Cancel/Reheat». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Start» або після досягнення необхідної температури в чаші.



За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Start». Згодом індикатор кнопки «Cancel/Reheat». Повторне натиснення кнопки «Start» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «YOGURT» і «EXPRESS».

8. При завершенні програми приготування вас оповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Cancel/Reheat» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.

9. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat».



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультіварки кулінарної книжки, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.com.pn](http://www.redmond.com.pn).



Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використайте універсальну програму «MULTICOOK», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

### Програма «MULTICOOK»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «MULTICOOK» мультіварка зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.



Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функцію автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «MULTICOOK» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-170°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.



**УВАГА!** Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.



Якщо ви використовуєте програму «MULTICOOK» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

### Програма «PILAF»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «STEAM»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налийте в чашу 400-800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.



Після закінчення води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.

### Програма «SOUP»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й змініть пілку у супу.

### Програма «PASTA»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закінчення води та необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Start».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Відстрочка старту» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливому витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

### Програма «PORRIDGE»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змачувати чашу мультіварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (змешувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й крупи, залежно від виробника та місця походження, можуть візнитися, що інколи позначається на результатах приготування.

Якщо бажаного результату в програмі «PORRIDGE» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «MULTICOOK». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

### Програма «STEW»

Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «BAKE»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться налиплого тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимкати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультіварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультіварці на нетривалій час з увімкненим автопідігрівом.

### Програма «FRY»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Після досягнення заданої температури прилад подасть звуковий сигнал. Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «FRY» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

### Програма «YOGURT»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

**i** Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купуйтеся окремо).

#### Програма «BREAD»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передаєбач повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Відстрочка старту», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

**i** Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Start» почнетсся процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевернути після подання приладом звукового сигналу.

**!** **УВАГА!** Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.  
Не відкривайте кришку мультіварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

#### Програма «SLOW COOK»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса і рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

#### Програма «EXPRESS»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передаєбач автоматичне вимкнення після повного википання води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Відстрочка старту» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Start». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Start». Почнетсся виконання встановленої програми.

### III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Приготування сиру
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду
- Пастеризація рідких продуктів

### IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

#### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультіварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «STEAM».
- Не варто залишати в закритій мультіварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультіварці, використовуючи функцію розігрівання.

- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

**STOP** **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати приладу *грубих серветок або зубок, абразивних паст. 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!

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультіварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультіварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

#### 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

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультіварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

#### Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультіварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності виийміть зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте кришку у верхні пази. Поєднайте знімну алюмінієву кришку з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

#### Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно виийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

**!** **УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

**Видалення конденсату**

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультіварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

**Очищення робочої камери**

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

**⚠** *Перш ніж очищувати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолов!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кокух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кокух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

**i** *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

**Зберігання та транспортування**

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте її повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилятованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів. Під час транспортування та зберігання забороняється надавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води і інших рідин.

**V. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ**

**Помилки під час приготування та способи їхнього усунення**

У наведених 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 відкрили 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 гумка 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 розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультіварці	Бажано використовувати перевірені (адаповані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, способів їхньої нарізки, пропорцій закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту

Можливі причини	Способи вирішення	
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 вологості в чаші	Не закривайте кришку мультіварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте 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, перевірте її і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

**ПРОДУКТ ПЕРЕТРАВИВСЯ**

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, способів їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страву 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

**ПРИ ВАРІННІ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ**

Під час варіння молочної каші википає 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 (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, способів їхньої попередньої обробки, пропорцій закладки мають відповідати його рекомендаціям. Цільнозернові крути, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промити 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
---	--

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 налітайте 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 вологі	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 змащуйте дно та стінки чаші вершковим 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 вологі (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологі, 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	

**1** У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах «ТУШЕННЯ» та «СУТ» 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**

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Риба (філе)	500	500	10
Морський коктейль (свіжозаморожений)	500	500	5
Манти/хінкалі	500	500	15
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15
Морква (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	95
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
Яйце куряче	3 шт.	500	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 часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
MULTICOOK	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури	00:30	2 хв – 15 год / 1 хв Якщо температура приготування вище 130°C: 2 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
PILAF	Програма призначена для приготування різних видів плову	00:35	10 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
STEAM	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокomпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	00:30	10 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
SOUP	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	00:40	20 хв – 8 год / 5 хв	✓	✓	✓
PASTA	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	00:08	2 хв – 1 год / 1 хв		✓	
PORRIDGE	Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	00:25	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓	✓	✓

UKR

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очищення виходу на робочі параметри	Автопідігрів
STEW	Програма призначена для тушування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатокомпонентних страв	1:00	20 хв - 12 год / 5 хв	✓		✓
BAKE	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста	00:50	20 хв - 4 год / 10 хв	✓		✓
FRY	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв	00:15	5 хв - 1 год / 1 хв		✓	✓
YOGURT	Приготування йогуртів	8:00	30 хв - 12 год / 30 хв	✓		
BREAD	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання	3:00	10 хв - 6 год / 5 хв	✓		✓
SLOW COOK	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки	3:00	5 хв - 12 год / 10 хв	✓		✓
EXPRESS	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді	Автоматичне вимкнення після повного википання води				

## VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-M4510E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua) або в магазинах офіційних дилерів.

### RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після приготування. Можливе використання з мультиварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

### RAM-G1 – комплект баночок для йогурту з маркерами на кришках (4 шт.)

Призначений для приготування різних йогуртів. Банки мають маркери дати, що дозволяють контролювати термін придатності. Можливе використання з мультиварками інших брендів.

### RB-A500 (A501, A503) – чаша з антипригарним покриттям

Ємність – 5 літрів.

### RB-C500 – чаша з керамічним покриттям

Ємність – 5 літрів.

### RB-C505 – чаша з керамічним покриттям Ceralon® (Швейцарія)

Ємність – 5 літрів.

### RB-S500 – сталевая чаша

Ємність – 5 літрів.

## VII. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розміну на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	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
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	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
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Ущільнювальна гумка 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.



**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.

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multicooker.com](http://www.multicooker.com)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)

Made in China

RMC-M4510E-UM-4