

REDMOND

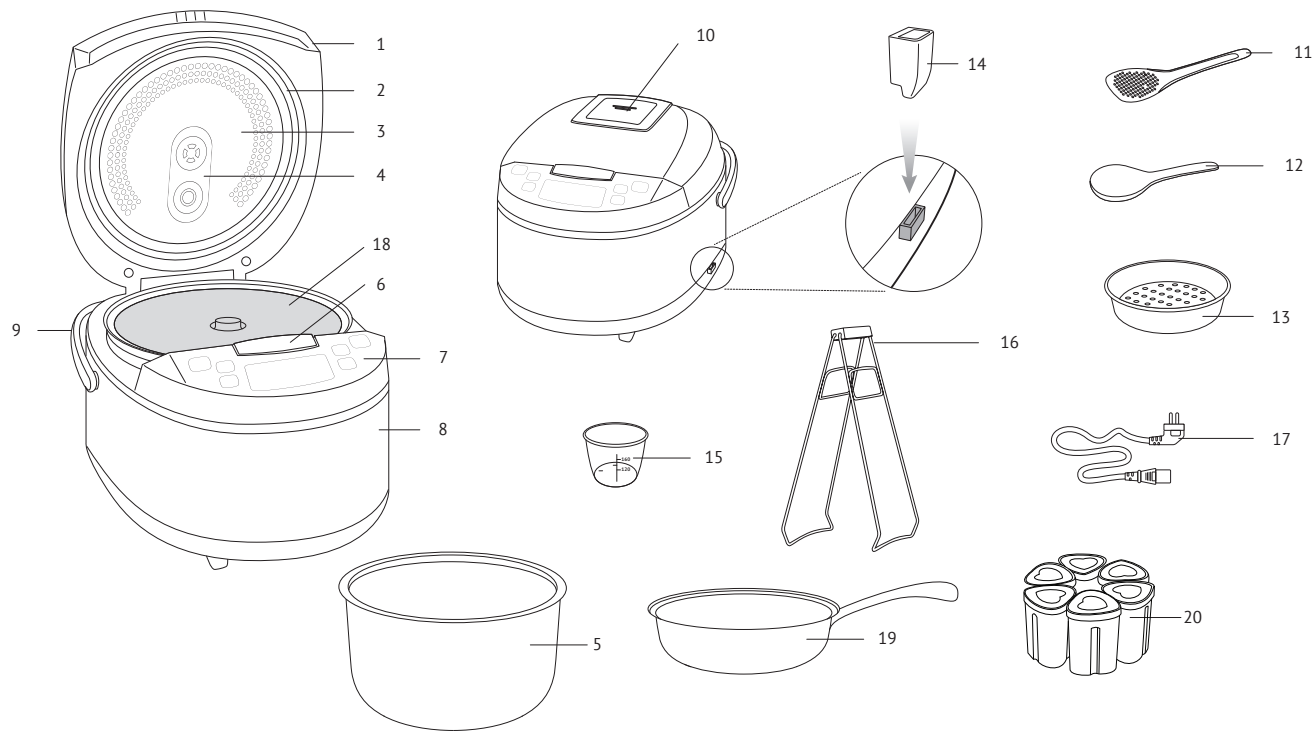
Multikitchen
RMK-M451E



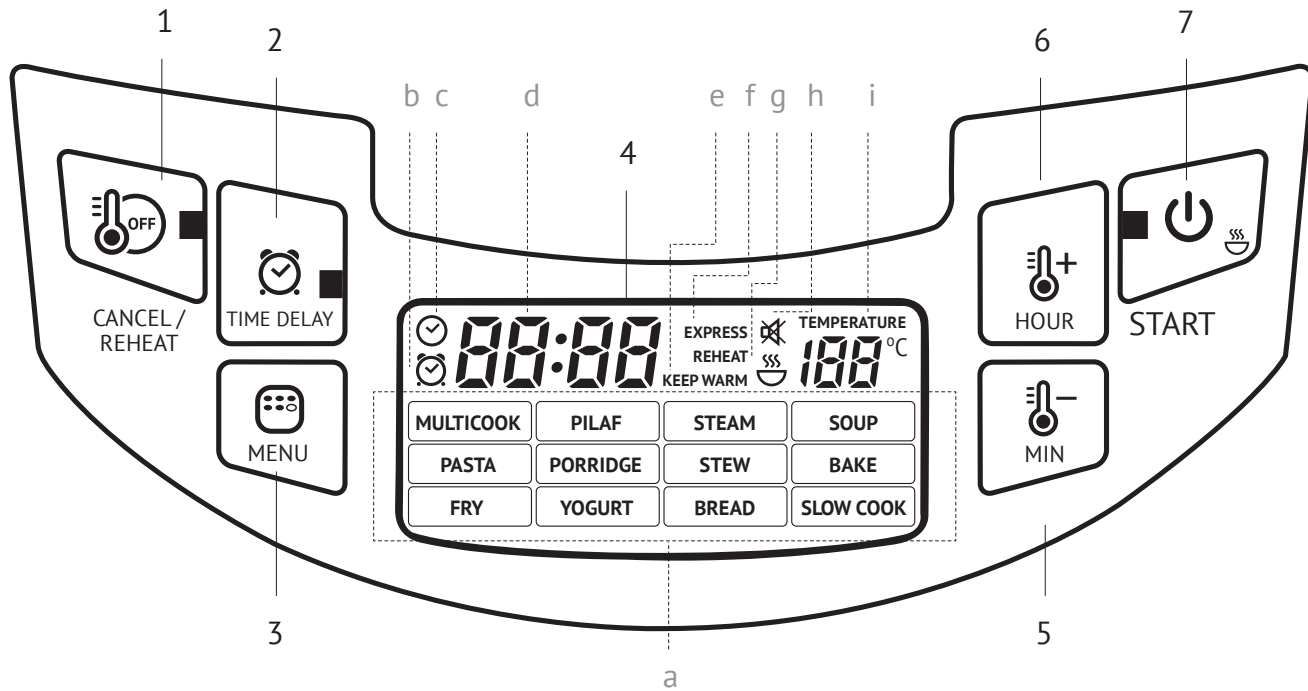
User manual

GBR	6
FRA	13
DEU	20
ITA	27
ESP	35
PRT	42
DNK	49
NOR	56
SWE	63
FIN	70
LTU	77
LVA	84
EST	91

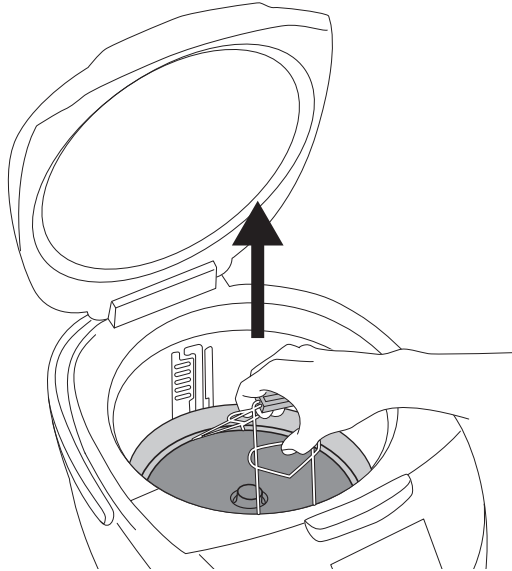
ROU	98
HUN	105
BGR	112
HRV	120
SVK	127
CZE	134
POL	141
SVN	148
GRE	155
SRB	163
UKR	170
RUS	178



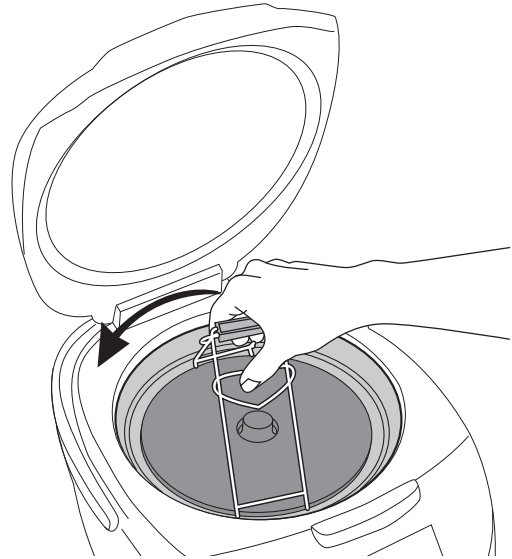
A2




1



2



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

STOP

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

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

STOP

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

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

- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

STOP

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

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

STOP

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

To avoid electrocution do not change the position of the heating element, if the appliance is plugged in!

Do not close the lid if the disc heating element is set to an upper position.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No kind of modification or adjustment to the product is allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

STOP

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

Technical specifications

Model.....	RMK-M451E
Power.....	860-1000 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 l
Bowl / frying pan coating.....	non-stick, ceramic
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Overall dimensions.....	308 × 305 × 245 mm
Net weight.....	4.3 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
"MASTERFRY" (raisable heating element).....	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

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

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

Parts of Appliance (scheme A1, p. 3)

1. Main lid	11. Stirring paddle
2. Sealing ring	12. Serving spoon
3. Removable inner lid	13. Steaming container
4. Steam hole	14. Spoon/paddle holder
5. Bowl	15. Measuring cup
6. Lid release button	16. Tongs
7. Control panel with display	17. Power cord
8. Housing	18. Raisable heating element
9. Carrying handle	19. Frying pan
10. Removable steam valve	20. Yogurt jars

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 appliance 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".

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

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

II. OPERATION**To adjust the current time**

Plug in the appliance. Press and hold the "Hour/+ " or "Min/–" buttons. Current time indicator will start flashing. Use the "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 the "Menu" button in any mode. The disabled audible signals indicator will be flashing. To enable audible signals press and hold the "Menu" button again.

To adjust cooking time

REDMOND RMK-M451E allows adjusting cooking time for every programme, except for "EXPRESS". Adjustment increments and range depend on the selected programme.

After an automatic programme is selected and the "Menu" button is pressed, use the "Hour/+ " button, to adjust the hour value and the "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"

This 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 the "Time Delay" button. To increase the hour value press the "Hour/+ " button. To adjust the minute value press the "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 the "Time Delay" button. The function is available for all automatic programmes, except for "FRY", "PASTA" and "EXPRESS". Avoid using the "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 the "Keep Warm" press and hold the "Cancel/Reheat" button.

"Keep Warm" disabled in advance

To enable the "Keep Warm" function at the end of a programme is not always desirable. REDMOND RMK-M451E provides disabling this function in advance during "Time Delay" or the main cooking programme. To activate this function press the "Start" during cooking. To enable the "Keep Warm" function press "Start" button again.

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

Reheat

The appliance can reheat cold dishes. To reheat a dish:

- Fill the bowl with food and position it inside the appliance.
- Close the lid and plug in the appliance.
- Press and hold the "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. The "Reheat" function can be disabled by pressing and holding the "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.

MASTERFRY function (scheme A3, p. 5)


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

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

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

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

tion slightly lift it, so that its mounts exit slots on the walls of the working chamber, and, having turned the disc clockwise, carefully lower it.


-  Do not try to change the position of the heating element if the appliance is plugged in! Do not close the lid if the disc heating element is set to an upper position.

For cooking in the appliance use only frying pan, included in set.


"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.


-  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 stragounoff, soup and different types of pasta, jam, etc.).

To adjust cooking temperature:

1. Press the "Menu" button during cooking. The temperature value indicator will be flashing.
2. Set the desired temperature. To increase the value press the "Hour/+ " button, to reduce the value press the "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.


-  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 the "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 the "Hour/+ " button, to increase the value with 1 minute increments press the "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.

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


Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

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


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

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


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

 "Time Delay" is not applicable for "FRY"; "PASTA" and "EXPRESS" programmes.

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

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


8. 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 (the Cancel/Reheat and "Keep Warm" indicators are lit on the display) or the Standby mode.
9. To cancel a programme, to interrupt cooking or the "Keep Warm" function, press and hold the "Cancel/Reheat" button.

 To achieve a good result refer to the recipes included in the REDMOND RMK-M451E cookbook, designed specifically for this model. You can also find corresponding recipes on www.redmond.com.py.


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 RMK-M451E multicooker to function as a number of kitchen appliances and to cook any recipe found on the Internet or in a family cookbook.

 If the cooking temperature does not exceed 80°C, the "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.

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

 The "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.com.py.

 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.


"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 meats:

1. Fill the bowl with 400–800 ml of water. Position the steaming basket inside the appliance.
2. 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.
3. Follow the instructions indicated in paragraphs 3-8 of the Standard Operating Procedure for Automatic Programmes.

 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 "Recommended Steaming Time for Different Meals" table.

"SOUP" Programme


The programme is recommended for cooking broth, filling, vegetables and 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.

 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 the "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. The "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.

 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 the "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 the "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. The "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. The "Keep Warm" function is not applicable for the programme.

"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 proofing dough! 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 the "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

- Proofing dough
- Making fondue
- Deep frying
- Making cheese, cottage cheese
- Making baby food
- Sterilizing tableware
- Pasteurization of 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 appliance, 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 appliance.

When the appliance 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 the 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 the 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 the 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 appliance is unplugged and has completely cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disc, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disc) 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 disc with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

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

V. COOKING TIPS

Common Cooking Mistakes and Ways of Solving Them

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

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 program, 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 proofing 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 program, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
The dish was in the bowl in the "Keep Warm" mode for too long after being cooked	We recommend you to use the "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 WHILE COOKING

Milk boils away	Depending on both quality and properties of the milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend that you use only ultra-pasteurized skimmed milk. Mix the milk with some water if needed
-----------------	---

Foods were not properly processed (were not rinsed well, etc.)	We recommend that you use the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of the pieces according to the recipe
Wrong general proportions or ingredients	Whole grains, meat, fish, and seafood need to be thoroughly rinsed before cooking

THE DISH GETS BURNED

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

Recommended Steaming Time for Different Meals

Nº	Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/ beef fillet (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	30/40

Nº	Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
2	Mutton fillet (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs/cutlets	500	800	25/40
5	Fish (fillet)	300	800	15
6	Seafood mix (frozen)	300	800	5
7	Dumplings	5 pcs.	800	25/30
8	Potatoes (cut into 4 wedges)	500	800	20
9	Carrots (cut into 1.5 - 2 cm cubes)	500	800	35
10	Beets (cut into 4 wedges)	500	1500	90
11	Vegetables (frozen)	500	800	5
12	Eggs	5 pcs.	800	10

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

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/increments	"Time Delay"	Waiting to access operating parameters	"Keep Warm"
MULTI-COOK	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		✓	
POR-RIDGE	Cook porridges with milk	00:25	5 min - 1 h 30 min / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Make meat, fish, vegetable, side and multi-component 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 multi-component dishes	00:15	5 min - 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Cook different types of yogurt	8:00	30 min - 12 h / 30 min	✓		

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

Recommended Temperature for "MULTICOOK"

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough, cooking vinegar	105	Make meat jelly
40	Make yogurts	110	Sterilize tableware
45	Starter	115	Make sugar syrup
50	Fermentation	120	Make fore shank
55	Make fondant	125	Stew meat
60	Make green tea and baby food	130	Make pudding
65	Cook vacuum sealed meat	135	Brown cooked foods
70	Make punch	140	Smoke foods
75	Make white tea, pasteurize liquids	145	Bake vegetables and fish in foil
80	Make mulled wine	150	Bake meat in foil
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times	155	Fry fermented goods
90	Make red tea	160	Fry poultry
95	Make oatmeal	165	Fry steaks
100	Make jams and meringues	170	Deep fry

i You can also refer to the cookbook provided with the appliance.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RMK-M451E multikitchen and information on the innovations are available through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution	
Error message is displayed on the screen: E1 - E4	System failure, possible control board or heating element failure	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid until tight, plug in the appliance	
The appliance does not switch on	Power cord is not connected to the appliance and (or) to the outlet	Ensure that the removable power cord is connected to the corresponding socket on the appliance and plugged in	
	Faulty electrical outlet	Plug in the appliance to the working outlet	
	Power supply failure	Check the voltage supply. In case of its failure, contact an authorized organization.	
The meal is taking too long to cook	Power supply interruption (voltage level is unstable or below the standard)	Check the stable voltage supply. If it is unstable or below the standard, contact an authorized organization.	
	There is a foreign object or particles between the bowl and the heating element.(litter, grain, pieces of food)	Unplug the appliance and let it cool down. Remove the foreign object or particles.	
	The bowl is installed with the distortion	Install the bowl properly	
	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let it cool down. Clean the heating element.	
The steam comes off from under the lid during cooking process	The tightness of connection between the bowl and inner lid is broken.	The bowl is improperly installed into the housing	Install the bowl properly
		The lid is loosely closed or there is a foreign object under it	Check for any foreign objects (litter, grain, pieces of food) between the lid and the housing, remove them. Always close the appliance 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.

 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 non respect des règles d'utilisation du produit.
- Cet appareil est un appareil multifonction, conçu pour la cuisson des plats à la maison. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme non respect des recommandations du mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences possibles.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau. (Voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
- Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.

STOP

ATTENTION ! Au cours du fonctionnement de l'appareil, la cuve et les parties métalliques de l'appareil chauffent! Utiliser des gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.
- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.

STOP

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

STOP

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau!

STOP

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

STOP

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

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

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Garder-le hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

STOP

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

Caractéristiques techniques

Modèle.....	RMK-M451E
Puissance.....	860-1000 W
Tension.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve.....	5 l
Revêtement de la cuve/poêle.....	céramique antiadhésif
Écran.....	LED
Soupage vapeur.....	amovible
Couvercle intérieur.....	amovible
Dimensions.....	308 x 305 x 245 mm
Poids net.....	4,3 kg

Programmes

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. BAKE (CUISSON) |
| 2. PILAF | 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

- « MASTERCHEF LITE » (réglage du temps et de la température de cuisson pendant le fonctionnement du programme).....oui
- « MASTERFRY » (élément chauffant mobile).....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

- Multicuisine.....1 pce
- Cuve.....1 pce
- Panier vapeur.....1 pce
- Louche.....1 pce
- Spatule.....1 pce
- Verre mesureur.....1 pce
- Pinces pour la cuve.....1 pce
- Poêle.....1 pce
- Pots pour yaourts.....6 pce
- Pince.....1 pce
- Livre recettes.....1 pce
- Support pour louche/spatule.....1 pce
- Mode emploi.....1 pce
- Carnet de service.....1 pce
- Cordon électrique.....1 pce

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

Structure d'appareil (schema A1, p. 3)

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Couverture de l'appareil | 12. Louche |
| 2. Bague d'étanchéité | 13. Panier pour cuisson vapeur |
| 3. Couverture intérieure amovible | 14. Support pour louche/spatule |
| 4. Fente pour l'évacuation de la vapeur | 15. Verre mesureur |
| 5. Cuve | 16. Pinces pour la cuve |
| 6. Bouton d'ouverture du couvercle | 17. Cordon électrique |
| 7. Panneau de commande avec écran | 18. Élément chauffant mobile |
| 8. Socle | 19. Poêle |
| 9. Poignée pour le déplacement | 20. Pots pour yaourts |
| 10. Soupage vapeur amovible | |
| 11. Spatule | |

Panneau de commande (schema A2, p. 4)

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

Éléments de l'écran (schema A2, p. 4)

- a. Indicateurs des programmes automatiques.
- b. Indicateur de départ différé.
- c. Indicateur de cuisson.
- d. Indicateur de temps.
- e. Indicateurs du régime réchauffage automatique.
- f. Indicateur du programme « EXPRESS ».
- g. Indicateur du régime réchauffage.
- h. Indicateur de désactivation des signaux sonores.
- i. Indicateur de température.

I. AVANT LE PREMIER DEMARRAGE

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

i Veuillez garder sur place toutes les étiquettes prémonitoires, indications et plaquette avec le numéro de série, fixée sur le boîtier du produit!

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.

Essuyez 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.

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

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

II. EXPLOITATION DE L'APPAREIL

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 de l'appareil il est possible de définir soi-même le temps de cuisson pour chaque programmation, sauf pour le programme « EXPRESS ». Le changement et les possibilités de réglages du temps dépendent du programme de cuisson sélectionné.

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

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

Départ différé de programme

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

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

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

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

Maintien de la température des plats prêts (réchauffage automatique)

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

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

Désactivation anticipée du réchauffage automatique

L'activation du réchauffage automatique à l'issue du programme de cuisson n'est pas toujours souhaitable. C'est la raison pour laquelle de l'appareil 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 de l'appareil pour réchauffer des plats froids. Pour cela :

1. Verser les aliments dans la cuve et placer celle-ci dans le socle de l'appareil.
2. Fermer le couvercle, branchez l'appareil au réseau électrique.
3. Appuyez pendant plusieurs secondes sur la touche « Cancel/Reheat ». L'indicateur correspond à l'écran et la touche s'allume. 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.



Grâce aux fonctions réchauffage automatique et réchauffage, de l'appareil 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 MASTERFRY (schéma A3, p. 5)

De l'appareil est équipé d'un système d'élevation de l'élément chauffant. Grâce auquel, vous pouvez maintenant utiliser dans de l'appareil non seulement la cuve, mais aussi la poêle (fournée).

Pour des raisons de sécurité, lorsque vous changez la position de l'élément chauffant, utilisez la pince (fournie avec l'appareil).

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

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

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

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

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

Pour la cuisson en l'appareil utiliser uniquement la poêle fournie.

Fonction « MASTERCHEF LITE »

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

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

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

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

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



La fonction « MASTERCHEF LITE » peut se révéler particulièrement utile si vous préparez des plats difficiles, sollicitant la combinaison de différents programmes de cuisson (par exemple, lors de la préparation de choucroute, 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.

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.

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.

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

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Versez les ingrédients dans la cuve de l'appareil 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 de l'appareil jusqu'au déclic. 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 clignote à l'écran). Confirmez le choix du programme en appuyant de nouveau sur la touche « Menu ».

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

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.



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 de l'appareil, spécialement prévu pour ce modèle. Vous pouvez retrouver ces recettes sur le site 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 », de l'appareil 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.



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.



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



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



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.

Programme « PILAF »

Ce programme est conçu pour les divers 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 vers 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.

i 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 ragout. 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.

i 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 l'appareil aussitôt que sa pâte est cuite afin qu'il ne resse pas. Le cas échéant, il est possible de laisser le plat dans de l'appareil 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 maisons, 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 occupent pas plus de la moitié du volume utile de la cuve. La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible avec ce programme.

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 l'appareil 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.

i 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 caillabotte, 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 de l'appareil 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 l'appareil 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 l'appareil 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 saillure. 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 de l'appareil 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 de l'appareil. 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

- Ouvrez le couvercle de l'appareil.
- 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.
- Passer 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.
- Essuyez les deux couvercles jusqu'à ce qu'ils soient secs.
- Placez le couvercle en aluminium dans les fentes supérieures. Alignez le couvercle amovible en aluminium avec le couvercle principal. Appuyez en forçant légèrement sur les fixateurs jusqu'au dé clic.

Nettoyage de la soupape vapeur amovible

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

- Tirez avec précaution sur l'enveloppe extérieure par sa partie saillante vers le haut et vers soi.
- Appuyez sur le fixateur en plastique du côté inférieure de la soupape et extrayez l'enveloppe intérieure.
- En cas de nécessité retirez avec précaution le joint de la soupape. Lavez toutes les pièces de la soupape.
- 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 de l'appareil, 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 salissure 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 de l'appareil, 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 nettoyés avec une serviette ou une éponge humide (à température !). Si vous utilisez un détergent, il est indispensable d'enlever soigneusement toute trace afin d'éviter l'émanation d'odeurs non désirables lors de la cuisson du prochain plat.

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

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

V. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Erreurs effectuées lors de la cuisson et leurs solutions

Dans les tableaux présentés ci-dessous sont récapitulées les erreurs courantes commises lors de la cuisson en l'appareils, les causes possibles et leurs solutions.

PLAT N'EST PAS CUIT À LA FIN DE LA CUISSON

Causes possibles	Solutions
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou le couvercle est mal fermé et la température de cuisson n'est pas assez élevée.	Ne pas ouvrir le couvercle de l'appareil pendant la cuisson, sans nécessité. Fermer le couvercle jusqu'à l'enclenchement. Assurez-vous que rien n'empêche la fermeture du couvercle et que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.

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

ALIMENT TROP CUIT

Vous vous êtes trompés sur le choix des produits ou sur le temps de cuisson (calcul). Ingrédients trop petits.	Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie.
Après la cuisson le plat est resté trop longtemps en mode autoréchauffage.	L'utilisation prolongée de la fonction autoréchauffage est déconseillée. Si dans votre modèle de l'appareil est prévue la désactivation de cette fonction, il est conseillé de l'utiliser.

DÉBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUISSON

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

PLATS BRULES

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

L'ALIMENT A PERDU SA FORME

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

PAIN ET GÂTEAU HUMIDES

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

LA PÂTE N'EST PAS LEVEE DANS LE FOUR

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

i Dans le cas de manque de liquide dans la cuve, certains modèles 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 de l'appareil passe au régime du maintien au chaud automatique.

Temps recommandé de cuisson à vapeur pour des produits divers

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

i Il faut tenir compte que les recommandations ci-dessus sont générales. Le temps réel peut être différent des indices recommandés ce qui dépend de la qualité du produit quelconque, ainsi que de vos préférences gustatives.

Recommandations de réglage des températures en mode «MULTICOOK»

Température de service, °C	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)	Température de service, °C	Plat recommandé (voir aussi le guide culinaire)
35	Levée de pâte, préparation de vinaigre	105	Préparation de galantine
40	Préparation des yaourts	110	Stérilisation
45	Levain	115	Préparation des sirops à sucre
50	Fermentation	120	Préparation des jarrets
55	Préparation de la sucrerie fondante	125	Préparation de la viande à l'étouffée
60	Préparation du thé vert, des aliments pour bébé	130	Préparation du gratin
65	Cuisson de viande sous vide	135	Étuvage de plats cuisinés jusqu'à l'apparition de la peau croustillante
70	Préparation de punch	140	Fumage
75	Pasteurisation, préparation du thé blanc	145	Roti de légumes et de poissons habillé de papier aluminium
80	Préparation du vin chaud	150	Roti de viande habillé de papier aluminium
85	Préparation du fromage blanc, soit des plats demandant un long temps de cuisson	155	Friture des produits en pâte avec levure
90	Préparation du thé rouge	160	Friture de volailles
95	Préparation des bouillies à base de lait	165	Friture de steaks
100	Préparation de meringues ou des confitures	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
MULTI-COOK	Cuisson des plats différents avec la possibilité de la mise au point de la température et du temps de cuisson	00:30	2 min – 15 hour / 1 min Si la température est supérieure à 130°C: 2 min – 2 heures / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Préparation de la paella de toutes sortes	00:35	10 min – 2 heures / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Cuisson à vapeur des viandes, poissons, légumes, raviolis et des plats diététiques et végétariens	00:30	10 min – 2 heures / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Préparation des soupes (borchtch, potage aux concombres salés etc.	00:40	20 min – 8 heures / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Préparation des pâtes alimentaires selon les recettes différentes	00:08	2 min – 1 hour / 1 min		✓	
PORRIDGE	Préparation de bouillie à base de lait	00:25	5 min – 1.5 hour / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Cuisson à l'étouffée des légumes, viandes, poissons,	1:00	20 min – 12 heures / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson au four des cakes, biscuits, gratins, gâteaux en pâte avec levure et en feuilleté	00:50	20 min – 4 heures / 10 min	✓		✓
FRY	Rotis des légumes, viandes, poissons	00:15	5 min – 1 hour / 1 min		✓	✓
YOGURT	Préparation des yaourts divers	8:00	30 min – 12 heures / 30 min	✓		
BREAD	Cuisson de pain	3:00	10 min – 6 heures / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cuisson lente des légumes, viandes, poissons	3:00	5 min – 12 heures / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Préparation rapide de riz, des bouillies friables en gruaux	Arrêt automatique après ébullition de l'eau				

VI. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires pour la multicuisine REDMOND RMK-M451E et découvrir de nouveaux produits REDMOND sur le site : www.redmond.company ou dans les magasins de distributeurs officiels.

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

Anomalie	Causes possibles	Moyens de résolution
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	Coupage d'alimentation électrique du réseau (niveau de tension instable ou inférieur à la norme)	Vérifiez la présence d'une tension stable du réseau électrique. Si elle est instable ou inférieure à la norme, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement
	Un corps étranger ou des éléments (déchet, gruaux, morceaux d'aliment) entre la cuve et la plaque chauffante	Débranchez l'appareil du réseau électrique. Laissez-le refroidir. Retirez le corps étranger ou les éléments.
	La cuve n'est pas droite dans de l'appareil	Placez la cuve droite, sans biais
Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle	La plaque chauffante est très sale	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Nettoyer la plaque chauffante.
	La cuve n'est pas droite dans le socle de l'appareil	Placez la cuve droite, sans biais
	Défaut d'étanchéité entre la cuve et le couvercle intérieur de l'appareil	Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement ou un corps étranger se trouve sous le couvercle Le joint d'étanchéité sur le couvercle intérieur est très sale, déformé ou endommagé

i Dans le cas où vous n'avez pas réussi à éliminer les défauts, s'il vous plaît, se référer au centre de service autorisé.




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 diese 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 Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäusern oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist - Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

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

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

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.

- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

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

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

STOP *Um die Zange zu benutzen, verwenden Sie unbedingt wärmeisolierende Handschuhe. Es ist verboten, unabhängig von ihrer Position die Heizeicheibe mit bloßen Händen anzufassen! Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf man die Position des Heizelementes nicht ändern, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist!*

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

- 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 Geräterstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

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

Technische Daten

Modell	RMK-M451E
Leistungsaufnahme	860-1000 W
Netzspannung	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvolumen der Schale	5 L
Beschichtung des Innenpot/Platte	Keramik-Antihafbeschichtung
Display	LED
Dampfventil	abnehmbar
Innendeckel	abnehmbar
Äußere Abmessungen	308 × 305 × 245 mm
Nettogewicht	4,3 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 (SCHMÖREN)	

Funktionen

"MASTERCHIEF LITE" (Kochzeit- und Temperatureinstellung)	vorhanden
"MASTERFRY" (Abhebbares Heizelement)	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

Multiküche	1 Stk.
Schale	1 Stk.
Dampfheizeinsatz	1 Stk.
Schöpfkelle	1 Stk.
Spattel	1 Stk.
Messbecher	1 Stk.
Zange zum Herausnehmen der Schale	1 Stk.
Platte	1 Stk.
Joghurtbecher	6 Stk.
Zange	1 Stk.
Kochbuch Rezepte	1 Stk.
Halter für Schöpfkelle/Spattel	1 Stk.
Eine Bedienungsanleitung	1 Stk.
Ein Service-Handbuch	1 Stk.
Stromkabel	1 Stk.

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

Aufbau (Schema A1, P. 3)

1. Deckel	11. Spattel
2. Dichtungsring	12. Schöpfkelle
3. Abnehmbarer Innendeckel	13. Dampfheizeinsatz
4. Kondensat Öffnung	14. Halter für Schöpfkelle/Spattel
5. Schale	15. Messbecher
6. Der Öffnungsknopf	16. Zange zum Herausnehmen der Schale
7. Touch-Steuerung mit Display	17. Stromkabel
8. Körper	18. Abhebbares Heizelement
9. Griff	19. Platte
10. Abnehmbares Dampfventil	20. Joghurtbecher

Touch-Steuerung (Schema A2, P. 4)

1. Knopf „Cancel/Reheat“ (Aufhebung/Aufwärmen) – Einschaltung und Abschaltung der Aufwärmfunktion, Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms, Reset der Einstellungen.

- Knopf „Time Delay“ („Verzögerung“) – Einschalten des Startverzögerungs-Modus
- Knopf „Menu“ – Bestätigt die Auswahl des automatischen Kochprogramms
- Display.
- Knopf „Min/–“ – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Reduzierung der Temperatur, die Wahl des Minutenstands.
- Knopf „Hour/+“ – die Wahl des automatischen Zubereitungsprogramms, Steigerung der Temperatur, die Wahl des Stundenstands.
- Knopf „Start“ – Einschaltung des vorgegebenen Kochprogramms.

Display Beschriftung (Schema A2, P. 4)

- Anzeige der automatischen Programme
- Anzeige der Verzögerung des Start-Modus
- Anzeige des Kochmodus
- Anzeige der Kochzeit
- Anzeige des Modus von Autoaufwärm
- Anzeige des Programms „EXPRESS“
- Anzeige des Aufwärm-Modus
- Anzeige der Voice-Signale-Abschaltung
- 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 fremder Geruch vorkommen, was nicht von Beschädigung des Geräts zeugt. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

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

Gerät nicht ohne Behälter oder mit leerem Behälter einschalten. Bei versehentlichem Start eines Kochprogramms kann es zu einer kritischen Überhitzung oder zur Beschädigung der Antihafbeschichtung kommen. Vor dem Braten etwas Pflanzen- oder Sonnenblumenöl einfüllen.

II. BEDIENEN**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. Wenn 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 Sekunden. 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. Zum Einschalten der Voice-Signale drücken Sie wieder und halten den Knopf „Menu“.

Einstellung der Kochzeit

In Multiküche REDMOND RMK-M451E kann man selbständig die Kochzeit für jedes Programm ausser des Programms „EXPRESS“ einstellen. Der Änderungsschritt und der mögliche Bereich der erforderlichen Zeit hängen von dem gewählten Kochprogramm ab.

Nach der Auswahl des automatischen Programms und dem Druck des Knopfs „Menu“ benutzen Sie den Knopf „Hour/+“, um die Uhr einzustellen, und drücken Sie den Knopf

„Min/–“, um die Minuten einzustellen. Die Änderung der Uhr- und Minutenbedeutungen geht unabhängig voneinander. Wenn die maximale Bedeutung erreicht wird, setzt die Einstellung von Anfang des Bereichs fort. Um schnell Bedeutungsänderung zu wechseln, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.

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

Verzögerung des Programmstarts

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 Multiküche 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. Wenn die maximale Eingabe erreicht wurde, setzt die Einstellung zum Anfang des Bereichs zurück. Um schnelle Änderung zu vorzunehmen, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf gedrückt.

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

Warmhalten von fertigen Gerichten

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

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

Vorausabschaltung des Programms Warmhalten

Das Programm Warmhalten ist nicht immer erwünscht. Deshalb ist es in Multiküche REDMOND RMK-M451E vorbestimmt, die Möglichkeit im Voraus dieses Programm während Funktionsanzeige, Startverzögerung oder Hauptkochprogramm abzuschalten. Dafür drücken Sie während Programmvorgang den Knopf „Start“. Um wieder das Programm Warmhalten einzuschalten, drücken Sie wieder den Knopf „Start“.

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

Aufwärmfunktion von Gerichten

Multiküche REDMOND RMK-M451E kann man für Aufwärm der kalten Gerichte benutzen. Dafür:

- Legen Sie die Speisen in die Schale, richten Sie sie in das Multiküchengerät ein.
- Decken Sie zu, schalten Sie das Gerät am Netz ein.
- 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 Multiküche das Gericht bis zu 12 Stunden warm halten, aber wir empfehlen nicht, das Gericht im diesem Zustand mehr als 2–3 Stunden zu lassen, das kann zu Änderung seines Geschmacks führen.

Funktion MASTERFERRY (Schema A3, P. 5)

Multiküche REDMOND RMK-M451E ist mit einem abhebenden Heizelement ausgestattet. Dank dem können Sie jetzt nicht nur einen Topf im Multiküche, sondern auch die Pfanne (sie gehört zu Lieferumfang) verwenden.



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

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

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

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



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

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



Um im Multiküche zu kochen, verwenden Sie nur die Pfanne, die zu Lieferumfang gehört.

Funktion „MASTERCHEF LITE“

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

Sie können immer den Vorgang 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 waren würden.



Sie können die Funktion „MASTERCHEF LITE“ nur während Zubereitung benutzen. Während der Programmbezeichnung „EXPRESS“, Funktionsvorgang „Startverzögerung“ und Erwartung der Erreichung Vorgangsangaben 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 Kahlröuladen, Boeuf Strognoff 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 Touch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch bewahren.

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

Für Änderung der Zubereitungszeit:

1. Während des Vorgangs des Kochprogramms drücken Sie zweimal den Knopf „Menu“. Der Anzeiger der Zeit wird auf dem Display blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Drücken Sie den Knopf „Hour/+“ für Zeilvergrößerung 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 Touch-Steuerung während 5 Sekunden nicht. Die Änderungen werden automatisch gespeichert.

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

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme

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

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten vor.
2. Legen Sie die Zutaten in die Schale von Multiküche laut Zubereitungsanleitung und stellen Sie sie in Gerätkörper rein. Beobachten Sie, dass sich alle Zutaten unbegriffen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche der Schale befinden. Vergewissern Sie sich, dass die Schale gerade eingesetzt ist und dicht mit den Heizelementen in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multiküche bis zum Einrasten zu. Schalten Sie das Gerät am Stromnetz ein.

! ACHTUNG! Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl kochen, lassen Sie die Geräteabdeckung immer offen.

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 erneutem Knopfdruck „Menu“.

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

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

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

7. Um das Kochprogramm zu starten, drücken Sie den 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.

i 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 makellostes Ergebnis zu bekommen, empfehlen wir die Rezepte aus dem zu Multiküche REDMOND RMK-M451E beiliegenden Kochbuch, das speziell für dieses Modell zusammengestellt wurde, zu benutzen. Angemessene Rezepte können Sie auch auf der Webseite www.multicooker.com finden.

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

Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm ist für Zubereitung der Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur- und Kochzeitparametern vorbestimmt. Dank Programm „MULTICOOK“ ersetzt Multiküche REDMOND RMK-M451E eine Reihe der Küchengeräte und ermöglicht den Gerich nach jedem interessierten Rezept aus altem Kochbuch oder aus Internet zuzubereiten.

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

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

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



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



Das Programm „MULTICOOK“ erlaubt eine Vielzahl der verschiedenen Gerichte und Produkte zuzubereiten. Benutzen Sie das beiliegende Kochbuch von unseren Profiköchen oder die spezielle Tabelle der empfohlenen Temperaturen für Zubereitung der verschiedenen Gerichte und Produkte. Die gewünschten Rezepte können Sie auch auf der Webseite www.multicooker.com 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 die 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 die 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 Dampfzeitsatz (er gehört zu Zubehörumfang) für Zubereitung in diesem Programm.

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

Folgen Sie den Anweisungen der Punkte 5–8 der gemeinsamen Anweisungspunkte bei Anwendung der automatischen Programme.



i Das Gerät gibt ein Signalton nach dem Wassertreten und nach Erreichen der genügen Dampflichte 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 einen Signalton von sich vor Erreichen der Betriebsparameter.

Programm „PASTA“

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

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



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

Programm «PORRIDGE»

Dieses Programm 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 der Multiküche 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 zugeben);
- Die Vollmilch mit Trinkwasser im Verhältnis von 1:1 zu lösen.



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

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

Programm „STEAM“

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-Schritten möglich.

Programm „BAKE“

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

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



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

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

Programm „FRY“

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

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



Das Gerät gibt Signalton nach Erreichen der eingestellten Kochtemperatur.

Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, empfehlen wir, die Hinweisungen des Kochbuches zu befolgen und ständig den Inhalt der Schale umzurühren. Um weiter 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.

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 der Teigärung 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 Teigärung während der ersten Stunde des Programmvorgangs läuft und dass erst danach gebackt wird. Bei Verwendung des Mehls wird empfohlen, vorher ihn für seine Anreicherung mit Sauerstoff zu sieben und Verunreinigungen zu entfernen. Um die Kochzeit zu reduzieren und Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir, Kochfertigmischungen für Backen des Brots zu verwenden.



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

Bei Einstellung der Kochzeit beginnt Backprozess 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 dem Gerät herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel des Multiküches während Prozess der Teigärung nicht! Davon hängt die Qualität des Backens ab.

Programm „SLOW COOK“

Dieses Programm ist für Schmalzfleisch, Eisbein sowie geschälte 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 die Zubereitung von Reis und körnigen Breis vorbestimmt. Das Programm sorgt für eine automatische Abschaltung nach Wasserauskothen. Manuelle Einstellung der Kochzeit sowie die Funktionen „Startverzögerung“ und „Warmhalten“ sind in diesem Programm nicht verfügbar.

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



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

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teigärung
- Fondzubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Babyahrung
- Sterilisation des Geschirrs
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

Gemeinsame Regeln und Empfehlungen

- Wir empfehlen die Zitronenhalbfäh während 15 Minuten vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstillung in Multiküche 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 Multiküche nicht zu lassen. Sie können Schüssel mit zubereiteter Speise im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf die Speise mit Hilfe Aufwärmen-Funktion in der Multiküche aufwärmen.
- Wenn Sie für lange Zeit das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es von Netz ab. Im Gerät mittig befinden sich 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.
- ES IST VERBOTEN, die groben Tücher oder Schwämme, Schleifpasten zu verwenden. Verwenden Sie keine chemisch aggressive Reinigungs- oder andere Mittel, die für Kontakt mit Speisen nicht geeignet sind.
- ES IST VERBOTEN, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!



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

Körperreinigung

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

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

Reinigung der Schale

Sie können die Schale manuell reinigen, das feine Schwamm und Feinwaschmittel zu verwenden, sowie in Spülwaschmaschine nach Herstellerempfehlungen waschen. Wenn sie stark verschmutzt ist, gießen Sie in die Schale das warme Wasser und lassen Sie sie für eine Zeit einweichen, reinigen Sie sie erst dann. Wischen Sie unbedingt äußerliche Oberfläche trocken ab, bevor Sie sie in Körper der Multiküches reinstellen.

Es ist Voll- oder Teilfarbänderung der Innenanhaftbeschichtung nach regelmäßiger Benutzung der Schale möglich. Das ist kein Defekt der Schale.

Reinigung des Innenaluminiumdeckels

1. Öffnen Sie Multiküchendeckel.
2. Drücken Sie gleichzeitig zwei Kunststoffriegel im unteren Rand des Innendeckels in Richtung des Zentrums. Ohne Mühe 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 Waschlappen unter Wasserstrahl. Es ist die Spülwaschmaschine nicht zu verwenden.
4. Wischen Sie beide Deckel trocken ab.
5. Setzen Sie den Aluminiumdeckel in oberen Schlitz. Stellen Sie Aluminiumdeckel und Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie die Klemme leicht bis zum Einrasten.

Reinigung des abnehmbaren Dampfventils

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

1. Ziehen Sie vorsichtig die Spitze des äusseren Mantels in Deckelvertiefung nach oben und auf sich raus.

- Drücken Sie die Kunststoffklemme auf untere Seite des Ventils und nehmen Sie den inneren Mantel ab.
- Bei Bedarf nehmen Sie vorsichtig den Ventiltutti ab. Spülen Sie alle Ventiltteile.
- Setzen Sie den Ventilt in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen: setzen Sie die Gummis wieder rein, setzen Sie die Klemmen des Hauptteiles des Ventils und die passenden Einkeibungen des inneren Mantels und dann beide Mantel bis zum Einrasten zusammen. Setzen Sie das Dampfventilt dicht im Sitz der Gerätdeckel 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 Multiküchebenutzung mit einem Kuchentuch ab.

Reinigung der Arbeitskammer

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

STOP *Bevor die Arbeitskammer des Multiküches gereinigt wird, 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 abwischen, 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.*

V. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Fehler bei Zubereitung und Abhilfe

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

DAS GERICHT IST NICHT GANZ GEGÄRT

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätdeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug.	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multiküches nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätdeckels 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 Multiküches 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.	Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können.
Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten.	Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt).	
Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multiküch	

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

DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

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

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

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

DAS GERICHT BRENNT AN

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

Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Topf hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multiküches 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 Gerätemodell 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 in der geschlossenen Multiküche zu lange gelassen	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus der Multiküche zu nehmen. Wenn es erforderlich ist, können Sie das Gericht kurze Zeit bei der eingeschalteten Warmhaltefunktion im Gerät lassen

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

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

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

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	✓	✓	✓
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	✓	✓	✓

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich/Einstellungsintervall	Erreichen der Arbeitsparameter	Zeitvorwahl, in h	Automatische Erhitzung, in h
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 Wasserausköchen				

i Hier wurde durchschnittliche Arbeitstemperatur des Heizkörpers angegeben.

Die empfohlene Zubereitungszeit der verschiedenen Nahrungsmittel auf Dampf

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

i Es soll beachtet werden, dass das nur allgemeine Empfehlungen sind. Tatsächliche Zeit kann sich von den empfohlenen Werten abweichen, abhängig von der Qualität des bestimmten Lebensmittel sowie von ihren Geschmackspräferenzen.

Benutzungsempfehlungen für Temperaturstufen im Programm „MULTICOOK“

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

 Siehe auch mitgeliefertes Rezeptbuch.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zur Multiküche REDMOND RMK-M451E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produkten REDMOND auf der Webseite www.redmond.company oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

VII. DIE EVENTUELLE FEHLERMELDUNGEN UND IHRE ABHILFE

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe	
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 – E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein	
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.	
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an	
Das Gerich wird zu langsam zubereitet	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz. Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.	
	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.	
Das Gerich wird zu langsam zubereitet	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 sitzt in der Multiküche nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten	
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.	
	Dichtigkeit zwischen der Schale und dem Innendeckel ist gestört	Die Schale sitzt in der Multiküche 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 Multiküchendeckel 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.	

 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 di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio rappresenta l'apparecchio multifunzionale per la cottura del cibo in casa e può essere usato nei appartamenti, nelle case di villaggio o negli altri condizioni simili d'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso non adeguato dell'apparecchio sarà considerata violazione del corretto utilizzo del prodotto. In questo caso il prodotto non è responsabile delle conseguenze possibili.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
- Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
- Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotate di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.

STOP *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*

- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.
- Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.

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

- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.

- Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.

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

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

Per la prendere la pizza usate obbligatoriamente il guanto termoisolante. E' vietato toccare il disco riscaldante con le mani indipendentemente dalla sua posizione!

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

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

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

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

Caratteristiche tecniche

Modello	RMK-M451E
Potenza	860-1000 W
Tensione	220-240 Vt, 50/60 Hz
Volume del recipiente.....	5 l
Rivestimento del recipiente/padella.....	ceramico antiaderente
Schermo	LED
Valvola di vapore	rimovibile
Coperchio interno	rimovibile
Misure.....	308 × 305 × 245 mm
Peso netto.....	4,3 kg

Programmi

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

Funzioni

MASTERCHEF LIFE (impostazione del tempo e della temperatura di cottura nel processo di funzionamento del programma).....	presente
MASTERFRY (teleriscaldante mobile).....	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

Multicucina.....	1 pz.
Recipiente.....	1 pz.
Contenitore per la cottura a vapore.....	1 pz.
Mestolo.....	1 pz.
Cucchiaio piatto.....	1 pz.
Bicchiere graduato.....	1 pz.
Pinza per il recipiente.....	1 pz.
Padella.....	1 pz.
Vasetti per yogurt.....	6 pz.
Pinza.....	1 pz.
Libro ricette.....	1 pz.
Porta cucchiaino/mestolo.....	1 pz.
Manuale d'istruzioni.....	1 pz.
Libretto di servizi.....	1 pz.
Cavo di alimentazione elettrica.....	1 pz.

i Il produttore ha diritto di inserire cambiamenti di design, dotazione 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%.

Componenti del modello (schema A1, p. 3)

1. Coperchio dell'apparecchio	11. Cucchiaio piatto
2. Guarnizione di tenuta in gomma	12. Mestolo
3. Coperchio interno rimovibile	13. Contenitore per cucinare a vapore
4. Apertura per l'uscita del vapore	14. Porta cucchiaino/mestolo
5. Pentola Multicottura/Recipiente/Coppa	15. Bicchiere graduato
6. Pulsante di apertura del coperchio	16. Pinza per il recipiente
7. Pannello di controllo con display	17. Cavo di alimentazione elettrica
8. Corpo macchina	18. Elemento riscaldante mobile
9. Maniglia di trasporto	19. Padella
10. Valvola di vapore rimovibile	20. Vasetti per yogurt

Pannello di controllo A2

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

Organizzazione del display A2

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

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

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

! Non rimuovere in alcun modo le etichette di avvertimento e/o di informazione e la targhetta con la matricola del prodotto.

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

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 parte esterne e quella interiore visibile del multicucina non presentino dei danneggiamenti, dei scheggiamenti, e o altri difetti. Non ci devono essere oggetti fra la resistenza e il recipiente.

STOP ATTENZIONE! È vietato sollevare il dispositivo con la ciotola riempita dalla maniglia!

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

II. USO DELL'APPARECCHIO

Impostazione dell'orologio

Attacate 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 multicucina REDMOND RMK-M451E 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 multicucina per raggiungere i parametri di lavoro (se previsto dalle impostazioni di fabbrica). L'intervallo di impostazione del tempo di partenza ritardata – 1 minuto.

Per modificare il tempo della partenza ritardata, dopo aver selezionato il programma automatico, premete il tasto "Time Delay". Per impostare il valore delle ore premete il tasto "Hour/+°". Per impostare il valore dei minuti premete il tasto "Min/°". La modifica del valore delle ore e dei minuti avviene 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 del termine del funzionamento del programma di cottura e può mantenere la temperatura del piatto pronto nei limiti del 70-75° C per 12 ore. Durante il funzionamento, l'indicatore del tasto "Cancel/Reheat" è illuminato e il display si visualizza l'indicatore Riscaldamento e il conteggio diretto del tempo in questo regime.

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

Disattivazione anticipata della tenuta in caldo

L'accensione della tenuta in caldo al termine del funzionamento del programma di cottura può essere non sempre consigliabile. Considerando questo, il multicucina REDMOND RMK-M451E consente di disattivare anticipatamente questa funzione durante il processo della funzione "Partenza ritardata" o del programma generale. Per disattivare, premete il tasto "Start" durante il funzionamento del programma. Per attivare di nuovo la tenuta in caldo premete nuovamente il tasto "Start".

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

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

Riscaldamento dei piatti pronti

Multicuccina REDMOND RMK-M451E si può usare per riscaldare i piatti pronti:

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

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

Funzione "MASTERFRY" **A3**

La pentola multifunzionale REDMOND RMK-M451E è dotata di elemento riscaldante mobile. Grazie a questo ora potete usare nella pentola multifunzionale non solo il recipiente, ma anche la padella (presente nella dotazione alla consegna).

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

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

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

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

i Non provate a cambiare il posizione del elemento riscaldante se l'apparecchio è attaccato alla corrente elettrica!

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

i Per la cottura nella pentola multifunzionale usate solo la padella, presente nella dotazione alla consegna.

Funzione "MASTERCHEF LITE"

Date sfogo alla vostra creatività in cucina con la nuova funzione "MASTERCHEF LITE"! Se il programma "MULTICOOK" permette di impostare i parametri di funzionamento del programma prima della partenza, usando la funzione "MASTERCHEF 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 "MASTERCHEF 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 "MASTERCHEF LITE" non è disponibile.

La modifica dei livelli di temperatura mentre si usa la funzione "MASTERCHEF 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.

i La funzione "MASTERCHEF 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.

Lordine generale con l'utilizzo dei programmi automatici

STOP **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 seguire 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 multicuccina 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 multicuccina 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/-" (il corrispondente indicatore del programma comincerà a lampeggiare). Confermare la selezione del programma premendo nuovamente il tasto "Menu".

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

5. Per modificare il tempo di cottura dell'impostazione predefinita premere i tasti "Hour/+ " e "Min/-".
6. Se necessario, impostare il tempo per ritardare la partenza.
7. 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".

i Per ottenere risultati di qualità vi suggeriamo di seguire le descrizioni del ricettario in dotazione al multicuccina REDMOND RMK-M451E appositamente sviluppato per questo modello. Potrete inoltre trovare ricette gustose, sul sito www.redmond.company.

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 multicuccina REDMOND RMK-M451E 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.

i 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.

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.

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, potete 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.

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

Programma "PORRIDGE"

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

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

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio etc.), fino ad ottenere un'acqua di lavaggio trasparente;
- Prima della cottura imburare il recipiente del multicucina 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, potete 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'imposto 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 multicucina subito dopo cottura, per evitare che si inumidisca. Se questo non è possibile, è consentito lasciare il prodotto nel multicucina 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 vellatura croccante.

Programma "YOGURT"

E' indicato per la preparazione di yogurt fatti in casa e per la lievitazione di impasti. L'impostazione predefinita del tempo di cottura 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.

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 dall'apparecchio.

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

Programma "SLOW COOK"

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

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

Programma "EXPRESS"

Il programma è indicato per la preparazione del riso e dei contorni con cereali. Il programma prevede lo spegnimento automatico dopo la completa evaporizzazione

dell'acqua. Le funzioni della "Partenza ritardata" e "Tenuta in caldo" in questo programma non sono disponibili.

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



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

III. POSSIBILITA' AGGIUNTIVE

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

IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Le regole generali e raccomandazioni

- Al primo utilizzo dell'apparecchio e/o per rimuovere l'odore del cibo nel multicucina dopo la cottura, suggeriamo di far bollire metà limone per 15 minuti nel programma "STEAM".
- Non lasciare nel multicucina 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 multicucina, 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 nvide 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 sottopolo a getto d'acqua!

- Prestare attenzione alla pulizia dei dettagli di gomma del multicucina: 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 multicucina. 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 multicucina.

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 dell'alluminio

1. Aprire il coperchio del multicucina.
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.

STOP *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 multicucina 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 delle 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 gusto dell'apparecchio.

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

I lati del volume lavorativo, la superficie della resistenza e il coperchio del termo sensore centrale (posizionato al centro del disco del riscaldamento) si possono pulire con una spugna o una salvietta umida (non bagnata). In caso di utilizzo di 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.

i *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 gusto e non influisce sul suo corretto funzionamento.*

V. CONSIGLI D'USO**Errori di cottura e i suoi rimedi**

Nella tabella presentata di sotto sono riassunti gli sbagli tipici, ammessi durante la cottura del cibo nella pentola multifunzionale, riguardati i suoi possibili rimedi.

IL PIATTO NON E' COTTO COMPLETAMENTE

Possibili motivi	Rimedi
Avete dimenticato di chiudere il coperchio dell'apparecchio o non lo avete chiuso bene, perciò la temperatura di cottura non era sufficientemente alta	Non aprite il coperchio durante la cottura della pentola multifunzionale senza bisogno. Chiudete il coperchio fino a click. Assicuratevi, che niente non fastidisce alla buona chiusura del coperchio dell'apparecchio e la gomma di guarnizione sul coperchio interno non è deformata

Il recipiente e la resistenza non sono a stretto contatto, perciò la temperatura di cottura era sufficientemente alta		Il recipiente deve essere impostato nel corpo dell'apparecchio dritto, a stretto contatto del fondo con il disco di riscaldamento.
La selezione sbagliata degli ingredienti del piatto. Gli ingredienti non sono adatti per la cottura con il metodo di cottura selezionato da voi o avete scelto il programma di cottura sbagliato.		Assicuratevi, che nella camera lavorativa della pentola multifunzionale non sono presenti gli oggetti estranei. Non ammettete che il disco di riscaldamento si sporca
Gli ingredienti sono tagliati troppo grossolanamente, violati gli proporzioni d'inserimento delle pietanze.		E' desiderabile usare le ricette approvate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Usate le ricette veramente fidabili.
Avete impostato sbagliatamente il tempo di cottura (non avete calcolato bene).		La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata
La variazione della ricetta da voi selezionata non è adatta per la cottura in questa pentola		
Con la cottura di cottura al vapore: la quantità d'acqua nel recipiente è insufficiente, per fornire la densità del vapore sufficiente		Versate l'acqua nel recipiente rigorosamente di volume raccomandato. Se avete dubbi, controllate il livello d'acqua durante il processo di cottura
Durante frittura	Avete versato troppo olio vegetale nel recipiente	Con la frittura normale è sufficiente, che l'olio copre il fondo del recipiente ad un strato sottile. Con la frittura nell'olio seguite le istruzioni della ricetta corrispondente
	Eccesso dell'umidità nel recipiente	Non chiudete il coperchio della pentola multifunzionale con la frittura, se non è stato indicato nella ricetta. I cibi surgelati prima della frittura obbligatoriamente scongelate e scolate
Con la bollitura nell'acqua: evaporizzazione del brodo con la cottura dei cibi con livello di acidità elevata		Alcuni cibi necessitano di elaborazione prima della cottura: lavaggio, so frittura etc. Seguite le raccomandazioni della ricetta da voi selezionata
Con la cottura (l'impasto non è cotto)	Durante il processo di lievitazione dell'impasto si è attaccato al coperchio interno e ha chiuso la valvola d'uscita di vapore	Inserite l'impasto nel recipiente in quantità minore
	Avete inserito nel recipiente troppo l'impasto	Rimuovete i prodotti da forno, girateli e riposizionate nel recipiente, dopo di che continuate la cottura. Successivamente con la cottura inserite nel recipiente l'impasto in quantità minore

IL CIBO E' TROPPO COTTO

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

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Con la cottura della pappa al latte fuoriesce	La qualità e le capacità del latte possono dipendere dal luogo e le condizioni di produzione. Vi raccomandiamo usare solo il latte ultra pastorizzato parzialmente scremato di 2,5% di grassi. Se è necessario il latte si può diluire con l'acqua potabile
---	---

Gli ingredienti prima di cottura non sono stati elaborati o sono stati elaborati in modo sbagliato in modo sbagliato (lavati male etc.). Non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti o il tipo di pietanza è stato scelto sbagliatamente il tipo di pietanza	Rivolgetevi alla ricetta approvata (adattata per questo modello d'apparecchio). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, le proporzioni d'inserimento, la selezione del programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta selezionata. I cereali interi, la carne, il pesce e i frutti di mare lavate bene fino ad ottenere l'acqua di lavaggio limpida
--	--

IL PIATTO ADERISCE

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

IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

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

IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

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

IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

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

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

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

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

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

Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

Pietanza	Peso, g/ Quantità, pz.	Capacità d'acqua, ml	Tempo di cottura, min
Filetto di carne suina/manzo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filetto agnello (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	40
Filetto di pollo (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	20
Polpettine/polpette	500	800	25/40
Pesce (filetto)	300	800	15
Frutti di mare (surgelati)	300	800	5
Patate (tagliate in 4 parti)	5 pcs.	800	25/50
Carote (cubetti di 1,5-2 cm)	500	800	20
Rape rosse (tagliate in 4 parti)	500	800	35
Verdure (surgelati)	500	1500	90
Uovo di gallina	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.

Temperatura d'esercizio	Raccomandazioni per l'uso*
115°C	Preparazione di sciroppo di zucchero.
120°C	Preparazione della coscia di maiale.
125°C	Carne stufata.
130°C	Cottura di timballo.
135°C	Torrefazione di piatti pronti per renderli croccanti.
140°C	Affumicatura.
145°C	Arrostitura di verdure e pesce in foglia.
150°C	Arrostitura della carne in foglia.
155°C	Frittura di prodotti di pasta lievitata.
160°C	Arrostitura del pollame.
165°C	Arrostitura di bistecche.
170°C	Preparazione di patatine fritte, pepite di pollo.

i Vedi anche il libro di ricette allegato.

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la multicucina REDMOND RMK-M451E, sapere delle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

VII. POSSIBILI GUASTI E METODI DI SUOI RIMEDI

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Sul display è apparso messaggio di errore E1-E4.	Errore di sistema, possibile guasto della scheda di controllo o elemento di riscaldamento.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Chiedere bene il coperchio 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.
	Mancanza di corrente elettrica.	Assicurarsi della presenza della tensione nella rete elettrica. Se è assente rivolgersi al servizio della vostra casa.
Il cibo si prepara troppo lentamente.	Interruzione di alimentazione elettrica (livello della tensione non è stabile o troppo basso).	Rivolgersi al servizio della vostra casa.
	Tra il recipiente e la resistenza sono finiti residui estranei o particelle (detriti, grani, pezzettini di cibo).	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Rimuovere accuratamente i residui.
	il recipiente posizionato storto nel corpo del multicucina	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.

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Durante processo di cottura sotto il coperchio dell'apparecchio esce il vapore.	Il recipiente non è diritto nel corpo dell'apparecchio.	Inserire il recipiente drittamente.
	Il coperchio non è chiuso adeguatamente o sotto il coperchio vi è un residuo estraneo.	Controllare che non vi siano residui estranei (detriti, grani, o pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e, nel caso, rimuoveteli. Chiudere il coperchio del multicucina fino a sentire il click di aggancio.
	La guarnizione sul coperchio interno è molto sporca, deformata o danneggiata.	Controllare lo stato della guarnizione sul coperchio interno dell'apparecchio. Nel caso procedere con la sostituzione.

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




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

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

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

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

La direttiva 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 asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
 - Este aparato eléctrico se presenta como un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en apartamentos, casas de campo u otras condiciones de funcionamiento no industriales similares. El uso industrial o cualquier otro uso indebido del dispositivo será considerado una violación de las condiciones de 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 compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
 - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo - el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
 - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra - es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.
 - No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.
- STOP** RECUERDE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no se incluyen en la garantía, así como descargas eléctricas. El cable eléctrico dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.
- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento - esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.

- Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre - la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.

STOP

¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!

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

STOP

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

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

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

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
 - El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
 - Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.

ESP

Características técnicas

Modelo.....	RMK-M451E
Potencia.....	860-1000 W
Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacidad del recipiente.....	5 litros
Recubrimiento del recipiente/sartén.....	antiadherente cerámico
Display.....	LED
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable
Dimensiones exteriores.....	308 × 305 × 245 mm
Peso neto.....	4,3 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).....	si
«MASTERFRY» (elemento elevador de calentamiento).....	si
Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (conservador del calor).....	hasta 12 horas
Previa desconexión del conservador de calor.....	si
Calentamiento del plato.....	hasta 12 horas
Programador de inicio.....	hasta 24 horas
CANCELACIÓN de las señales sonoras.....	si

Juego completo

Multicocina.....	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
Sartén.....	1 unidad
Tarros para yogur.....	6 unidades
Tenazas.....	1 unidad
Libro 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

i 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 (esquema A1, p. 3)

1. Tapa del aparato	11. Cuchara plana
2. Aro de compresión	12. Achicador
3. Tapa interior desmontable	13. Contenedor para preparación al vapor
4. Abertura para la salida del vapor	14. Sujetador para el achicador/cuchara
5. Recipiente	15. Vaso de medidas
6. Botón de apertura de la tapa	16. Tenacillas para el recipiente
7. Panel de uso con display	17. Cable de alimentación
8. Cuerpo	18. Elemento elevador de calentamiento
9. Asa para transporte	19. Sartén
10. Válvula de vapor desmontable	20. Tarros para yogur

Panel de control (esquema A2, p. 4)

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

Equipamiento del display (esquema A2, p. 4)

- 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.

i ¡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!

Después del transporte o almacenamiento 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.

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

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

II. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

Ajuste del reloj

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

Desactivar las señales sonoras

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

Ajuste el tiempo de cocción

En el aparato se puede ajustar de forma independiente el tiempo de cocción para cada programa, excepto para el programa «EXPRESS». El paso de cambio en el diapason del tiempo depende del programa de cocción seleccionado.

Después de seleccionar el programa automático y pulsar la tecla «Menu» utilice el botón «Hour/↔», para ajustar las horas y el botón «Min/→» – para ajustar los minutos. El cambio de las horas y los minutos se produce independientemente las unas de las otras. Al alcanzar el máximo valor el ajuste continúa desde el inicio del diapason. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón necesario.

i En algunos programas automáticos del tiempo de cocción preestablecido comienza sólo después de llegar el aparato a la temperatura de trabajo determinada. Por ejemplo, si se vierte agua fría y se ajusta el programa «STEAM» el tiempo de cocción de 3 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 retardo 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 aparato 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 en «Time Delay». Para aumentar las horas, pulse «Hour/↔». Para cambiar los minutos, el botón «Min/→». El cambio de las horas y los minutos se realiza independientemente las unas de los otros. Al alcanzar el valor máximo el ajuste continúa desde el inicio del diapason. Para cambiar rápidamente el valor, presione y mantenga presionado el botón necesario.

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

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

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

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

Previa 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 aparato 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 aparato se puede utilizar para calentar los platos fríos. Para ello:

1. Coloque los alimentos en el recipiente, póngalo en la carcasa del aparato.
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 aparato 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 MASTERFRY (esquema A.3, p. 5)

El robot de cocina REDMOND RMK-M451E está equipado con un elemento elevador de calentamiento. Con esto, usted ahora puede usar en el robot de cocina no sólo el recipiente, sino también la sartén (suministrada en el juego).



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

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

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

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



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

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



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

Función «MASTERCHEF LITE»

Descubra aún más oportunidades para su creatividad culinaria con la nueva función «MASTERCHEF LITE»! Si el programa «MULTICOOK» le permite configurar los parámetros del programa para ejecutarlo, a continuación, utilizando la función «MASTERCHEF 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.



Usted puede utilizar la función «MASTERCHEF 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 «MASTERCHEF LITE» no está disponible.

El cambio en la temperatura cuando se utiliza la función «MASTERCHEF 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 «MASTERCHEF 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 hora 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

STOP ¡IMPORTANTE! Cuando utilice el dispositivo de agua hirviendo (por ejemplo, cuando hervia 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 aparato de acuerdo con el programa de preparación e insértelo en la carcasa del aparato. Asegúrese de que todos los ingredientes, incluyendo líquidos, estén por debajo de la marca máxima en la superficie interior del recipiente. Asegúrese de que el recipiente está instalado sin urdimbres y está en contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa del aparato hasta que chasque. Enchufe el aparato.
4. Para salir del modo de espera, pulse la tecla «Menu». Seleccione el programa de cocción deseado con ayuda del botón «Hour/+» y «Min/-» (indicador del programa parpadea en la pantalla correspondiente). Confirme su selección pulsando el programa «Menu».



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

5. Para cambiar el tiempo de preparación predeterminado, establecido por silencio, utilice los botones «Hour/+» y «Min/-».
6. Si es necesario, establezca el tiempo del programador de inicio.
7. La función «programador de inicio» no está disponible cuando se usan los programas «FRY», «PASTA» y «EXPRESS».

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 a 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 aparato diseñado específicamente para este modelo. Recetas apropiadas también para el se pueden encontrar en la web www.redmond.company.

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 aparato 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 incluirlo 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 es el programa varía desde 35 hasta 170°C en incrementos de 5°C. La configuración manual del rango de tiempo – a partir de 2 minutos a 15 horas con pasos de 1 minuto.



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



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



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

Programa «PILAF»

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

Programa «STEAM»

Diseñado para la cocción de carnes, aves, pescado, verduras y varios platos al vapor. Por defecto, el tiempo de cocción

en el programa es de 30 minutos. Puede establecer manualmente el tiempo de cocción de 10 minutos a 2 horas con pasos de 5 minutos.

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

1. Vierta en el recipiente 400-800 ml. de agua. Ponga en el recipiente el contenedor para la preparación al vapor.
2. Mida y prepare los productos de acuerdo a la receta, colóquelos de manera uniforme en el contenedor e inserte el recipiente en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que el recipiente está en contacto con el elemento calefactor.
3. Siga los pasos 5-8 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 diapásón 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 aparato con mantequilla;
- Estrictamente tener en cuenta las proporciones midiendo los ingredientes de acuerdo a las instrucciones del libro de cocina (aumentar o disminuir la cantidad de ingredientes proporcionalmente);
- En caso de utilizar leche entera diluirla con agua potable en una proporción de 1:1.



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

Si no se ha alcanzado los resultados deseados en el programa «PORRIDGE», utilice el programa universal «MULTICOOK». La temperatura óptima de cocción de las papillas 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 está hecho se puede comprobar clavando un palillo de madera en la masa. Si lo saca y no se queda pegado en él restos de masa – bizcocho listo.

En la preparación de pasteles, se recomienda desactivar la función de calentamiento automático de los platos. El producto final sí que el aparato inmediatamente para que no se humedezca. Si esto no es posible, se permite dejar el producto en el aparato 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 diapásón desde 5 minutos a 1 hora con pasos de 1 minuto. La función del programador de inicio no está disponible en este programa.



Al alcanzar la temperatura de preparación dado 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 permite 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.

Programa «BREAD»

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

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

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



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

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

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

No abra la tapa del aparato 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 lácteos.

IV. MANTENIMIENTO

Normas generales y recomendaciones

- Antes del primer uso del aparato, así como para eliminar el olor de los alimentos en el aparato 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 aparato los alimentos cocinados o llenos de agua más de 24 horas. El recipiente con los platos cocinados no puede conservarse en el frigorífico y en caso de necesidad recalentarlo en el aparato, 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 ásperas, pastas abrasivas. También es inaceptable el uso de sustancias químicas agresivas o de otro tipo, no se recomienda su uso con objetos en contacto con alimentos.

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

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

Ante un uso regular del recipiente es posible un total o parcial cambio de color del recubrimiento antiahérrite 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 aparato.
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 bujes 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, límpiela o ponela.

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 aparato, 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 aparato, 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, retire 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 sus soluciones**

La siguiente tabla resume los errores típicos cometidos cuando se cocina en el robot de cocina, analiza las posibles causas y el camino para solucionarlas.

EL PLATO NO SE PREPARO TOTALMENTE

Causas posibles	Modos de solucionarlo
Usted se olvidó de cerrar la tapa del dispositivo o de cerrarla herméticamente, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	Durante el tiempo de la preparación no abra la tapa del robot de cocina si no es necesario. Cierre la tapa hasta que haga click. Asegúrese que nada impide el total sellado de la tapa del aparato y que la goma selladora del interior del recipiente no está deformada.
El recipiente y el elemento calefactor contactan mal, por lo que la temperatura de cocción no era lo suficientemente alta	El recipiente debe ser instalado en la carcasa sin problemas, adhiriéndose firmemente el fondo al disco calefactor. Asegúrese de que en la cámara de trabajo del robot de cocina no hay objetos extraños. Evite que se ensucie el disco calefactor.
Elección desafortunada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son los adecuados para el método de preparación de su elección o seleccionó el programa de preparación equivocado. Los ingredientes se han cortado demasiado grandes, se violaron las proporciones generales de la ficha de los productos. Usted ha ajustado de forma incorrecta (no calculado) el tiempo de preparación. La variante elegida por usted de la receta no es adecuada para cocinar en este robot de cocina.	Es deseable utilizar probadas (adaptadas para su uso con el dispositivo) recetas. Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, la forma en que se cortan, las proporciones en la colocación, la selección de programas y el tiempo de cocción deben corresponder a la receta seleccionada

Causas posibles		Modos de solucionarlo
Durante la preparación al vapor: en el recipiente hay poca agua para asegurar la adecuada densidad de vapor		Vierta en el recipiente obligatoriamente el volumen de agua recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación
En las frituras	Vertió en el recipiente demasiado aceite	En caso de freír es suficiente que el aceite cubra el fondo del recipiente con una capa fina. Al freír, siga las instrucciones de la receta correspondiente
	Exceso de humedad en el recipiente	No cierre la tapa del robot de cocina al freír si no se especifica en la receta. Los alimentos congelados, antes de freír, hay necesariamente que descongelarlos y escurrir el agua de ellos
En la cocción: evaporación del caldo en la cocción de los productos con alta acidez		Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de ser cocinados: lavar, saltear un poco, etc. Siga el consejo de su receta elegida
Al hornear (la masa no se coció bien)	Al levantarse la masa se apegó a la parte interior de la tapa y se cortó la válvula de salida de vapor	Coloque en el recipiente un volumen de masa menor.
	Ha puesto en el recipiente demasiada masa	Retire el horneado del recipiente y de nuevo colóquelo en el recipiente, tras lo cual continúe la preparación. En el futuro cuando hornee coloque en el recipiente un volumen de masa más pequeño

ESP

EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

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

EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA

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

EL PLATO SE QUEMA

El recipiente no estaba bien limpio después de la cocción anterior. El recubrimiento antiadherente del recipiente está dañado	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el recipiente esté bien lavado y el revestimiento antiadherente no está dañado
El volumen total de los ingredientes colocados son más pequeño de lo recomendado en la receta	Consulte la probada (adaptada para su uso con el dispositivo) receta
Usted ajustó demasiado tiempo de preparación	Reduzca el tiempo de preparación o siga las instrucciones de la receta, adaptada para su uso con el dispositivo

Al freír: usted se olvidó de verter en el recipiente aceite, no lo removió o dio la vuelta demasiado tarde a los productos	En el asado convencional vierta en el recipiente un poco de aceite vegetal – de modo que cubra el fondo del recipiente con una fina capa. Para freír por igual los productos es conveniente removerlos periódicamente o darles la vuelta a un determinado tiempo
En el guisado*: en el recipiente no hay suficiente humedad	Añada más líquido al recipiente. Durante la preparación no abra la tapa del robot de cocina sin necesidad
En la cocción*: en el recipiente hay demasiado poco líquido (no se guardaron las proporciones de los ingredientes)	Observe la proporción correcta entre líquidos e ingredientes sólidos
En el horneado: no ha untado la parte interior del recipiente con mantequilla antes de cocinar	Antes de colocar la masa engrasar el fondo y los lados del recipiente con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!)

EL PRODUCTO PERDIÓ LA FORMA DE CORTE

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

EL HORNEADO SALIÓ HUMEDO

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

EL HORNEADO NO SE LEVANTÓ

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

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

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
MULTI-COOK	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	✓	✓	✓

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
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, rasólmik, etc.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparación de los macarrones, preparación de la pasta según diferentes recetas	00:08	2 min – 1 h / 1 min		✓	
POR-RIDGE	Preparación de papillas de avena	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Estofado de verduras, carne, pescado	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Horneado de los muffins, galletas, guisos, diferentes pasteles hechos con masa de levadura y pasta de hojaldre.	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	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					

Apagado automático después de la ebullición completa del agua

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 (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	40
Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	20
Croquetas/albóndigas	500	800	25/40
Pescado (filete)	300	800	15
Cóctel de mariscos(frescos congelados)	300	800	5
Patatas (cortadas en 4 partes)	500	800	20

Producto	Peso, gramos/cantidad	Cantidad de agua, ml	Tiempo de preparación, min
Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	35
Remolacha (cortada en 4 partes)	500	1500	90
Verduras (frescas congeladas)	500	800	5
Huevo de gallina	5 kom.	800	10

i Tenga en cuenta que estas son recomendaciones generales. El tiempo real puede diferir de los valores recomendados, dependiendo de las propiedades de un producto específico, así como de sus preferencias gustativas.

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

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

i Véase también el libro de recetas anexo.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

La compra de accesorios complementarios del robot de cocina REDMOND RMK-M451E, así como conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.company o en las tiendas oficiales autorizadas.

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.

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
El aparato no funciona	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable está conectado a un conector extraíble correspondiente en el dispositivo y enchufado.
	Toma eléctrica defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de trabajo.
	En la red eléctrica hay corriente	Compruebe la tensión de red. Si no tiene, por favor póngase en contacto con la compañía que le suministra a su casa.
El plato se está cocinando demasiado tiempo	Interrupción de alimentación o de electricidad (nivel de voltaje es inestable o por debajo de lo normal)	Compruebe que la línea de alimentación de voltaje es estable. Si es inestable o por debajo de lo normal, consulte a la compañía que suministra a su casa el servicio.
	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay un objeto o han caído partículas (polvo, cereales, trozos de comida)	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Retire cualquier objeto o partículas extrañas
	El recipiente en el cuerpo del aparato no está bien colocado.	Ponga el recipiente bien colocado y equilibrado, sin distorsiones.
	El disco de calefacción está muy sucio.	Desenchufe el aparato y que se enfríe. Limpie el disco calefacción
Durante la cocción se escapa el vapor del aparato por debajo de la cubierta	El recipiente está instalado en la carcasa de manera desigual	Ponga el recipiente en forma pareja, sin distorsiones.
	La tapa no está apretada o debajo de ella hay un objeto extraño	Compruebe si hay algún objeto (basura, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del aparato, elimínelos. Siempre cierre la tapa del aparato 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.

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



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no desheche 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 recogidos 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 o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.

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

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
- Este aparelho eléctrico tem um dispositivo multifuncional para cozinhar alimentos num ambiente doméstico e pode ser utilizado em apartamentos, casas de campo ou outras condições de funcionamento não industriais ou similares. O uso industrial do aparelho ou qualquer outro indevidamente será considerado uma violação das condições de uso adequado ao aparelho. Neste caso o fabricante não se responsabiliza pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
- Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas eléctricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.

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

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

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

- Não instale o aparelho numa superfície mole nem o cubra durante o seu funcionamento – pois pode dar origem a um sobre aquecimento e mau funcionamento.

- É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.
- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.

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

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

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

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

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

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

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

Características técnicas

Modelo.....	RMK-M451E
Potência.....	860-1000 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacidade.....	5 Litros
Revestimento recipiente / frigideira.....	em cerâmica antiaderente
Visor.....	LED
Válvula de vapor.....	removível
Tampa interior.....	removível
Dimensões exteriores.....	308 x 305 x 245 mm
Peso.....	4,3 kg

Programas

1. MULTICOOK	8. BAKE (COZIMENTO)
2. PILAF (PAELHA)	9. FRY (ASSAR)
3. STEAM (VAPOR)	10. YOGURT (IÖGURTE)
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

«MASTERCHÉF LITE» (ajusta o tempo e temperatura durante os programas de trabalho de preparação).....	sim
«MASTERFRY» (levante o elemento de aquecimento).....	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

Multi cozinha o multi funções.....	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
Frigideira.....	1 unidade
Frascos de iogurte.....	6 unidade
Tenazes.....	1 unidade
Livro com receitas.....	1 unidade
Suporte para colher.....	1 unidade
Manual de instruções.....	1 unidade
Livro de instruções.....	1 unidade
Cabo de alimentação.....	1 unidade

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

Componentes do modelo (esquema A1, p. 3)

1. Tampa do aparelho	11. Colher plana
2. Aro regulador de pressão	12. Tijela
3. Tampa interior desmontável	13. Recipiente para cozinhar a vapor
4. Válvula de vapor	14. Suporte para colher
5. Recipiente	15. Copo medidor
6. Botão de abertura da tampa	16. Tenaz
7. Painel de uso com visualização	17. Cabo de alimentação
8. Corpo	18. Levante o elemento de aquecimento
9. Peça de transporte	19. Frigideira
10. Válvula de vapor removível	20. Frascos de iogurte

Painel de controlo (esquema A2, p. 4)

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

Exibições no Visor (esquema A2, p. 4)

- Indicadores de programas automatizados.
- Indicador de início de programa.
- Indicador de regime de preparação.
- Indicador de tempo.
- Indicadores de conservador de calor.
- Indicador de programa «EXPRESS»/«Rápido»
- Indicador de modo de aquecimento.
- Indicador de cancelamento com sinais.
- Indicador de temperatura.

I. ANTES DA PRIMEIRA INSERÇÃO

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

i Mantenha as etiquetas de advertência, etiquetas indicadoras e plaqueta com número de série do produto atacada ao seu corpo!

É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiente 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.

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

Não ligue o aparelho sem a tigela instalada ou vazia. Em caso de arranque acidental de um programa de cozimento, pode resultar em sobreaquecimento ou danos críticos no revestimento anti-aderente. Antes de fritar, coloque um pouco de óleo vegetal.

II. USO DO APARELHO**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 do 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 Multi cozinha o multi funções Redmond RMK-M451E pode ajustar de forma independente o tempo de cozedura para cada programa, excepto para o programa «EX-

PRESS». 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 Multi cozinha o multi funções dos parâmetros operacionais (se é fornecido pelas configurações de fábrica do programa). A mudança de tempo do programador de início – 1 minuto.

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

i Durante o uso da função «Delay Start», «programador de início» no visor aparece o tempo actual. Para ver o tempo de preparação de cozimento, pressione e mantenha pressionado o botão «Time Delay» programador de tempo. A função do programador de início está disponível para todos os programas de cozimento 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.

Manter a temperatura dos alimentos já preparados (conservador de calor)

Esta função é activada automaticamente, imediatamente após a conclusão do programa de preparação e pode manter a temperatura da placa ao longo dos limites de 70-75°C, durante 12 horas. Activando o indicador de calor conservador acende-se o botão «Cancel/Reheat», no visor aparece o indicador «Cancel/Reheat» Conservador de calor e 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 Multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M451E 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 Multi cozinha o multi funções Redmond RMK-M451E pode ser usada para aquecer os alimentos frios.

Para fazer isso:

- Coloque a comida no recipiente, coloque-o na caixa da aparelho, feche a tampa, e ligue-a.
- 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.



Grças às funções conservadoras de calor e aquecimento o aparelho 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 do sabor.

Função «MASTERRY» (esquema A3, p. 5)

O robô de cozinha REDMOND RKM-M451E está equipado com um elemento de aquecimento de elevação. Com isto, agora pode-se usar no robô de cozinha não só o recipiente como também a frigideira (fornecida no conjunto).



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

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

Para ajustar o elemento de aquecimento na posição superior, levante com cuidado até ao topo e vire à esquerda para a direita para prender os ganchos nas ranhuras da câmara de trabalho.

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



Não mude a posição do elemento de aquecimento sem o aparelho estar desligado da corrente.

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



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

Função «MASTERCHEF LITE»

Descubra mais oportunidades para a criatividade culinária com a nova função «MASTERCHEF LITE». Se o programa «MULTICOOK» permite definir os parâmetros do programa para executar, em seguida, usando a função «MASTERCHEF 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.



Pode usar a função «MASTERCHEF 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 «MASTERCHEF LITE» não está disponível.

Na mudança de temperatura, quando se utiliza a função «MASTERCHEF LITE» é possível ouvir um som (de guitaria) a partir do 35° até aos 170°C em intervalos de 1°C. A possível faixa de tempo de cozimento depende do programa selecionado. Alterações da etapa – 1 minuto.



A função «MASTERCHEF 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, estrogonofe, sopas, massas variadas, marmeladas, compotas, doces, etc.).

Para alterar a temperatura de cozimento:

1. Durante os trabalhos de preparação do programa, pressione a tecla «Menu». O indicador de temperatura no visor começa a piscar.
2. Regule a temperatura desejada. Para aumentar, pressione «Hour/+» para reduzir o botão «Min/-». Para mudanças rápidas, pressione e segure o botão apropriado. Após atingir o valor máximo/mínimo, a configuração continua a partir do início do som (bip).

3. Não pressione os botões no painel de controlo por 5 segundos. As alterações são salvas automaticamente.

i Para proteger contra o super aquecimento quando a temperatura de cozimento é acima de 130 °C, a duração máxima do programa é limitada a duas horas (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 controlo durante 5 segundos. As mudanças guardam-se automaticamente.



Se o tempo de cozimento é ajustado às 00:00 h, o programa irá parar de funcionar.

Procedimentos comuns para utilizar programas automáticos

STOP **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 «READ», «FRY» e «BAKE» para ferver a água.

1. Prepare os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na tigela da aparelho 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 contato com o elemento de aquecimento/resistência. Feche a tampa da aparelho até ouvir um clique. Ligue o aparelho.



ATENÇÃO! Se cozinhar em altas temperaturas com muito 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 seleção pressionando o programa «Menu».

i No programa «MULTICOOK» depois de confirmar o programa, pode-se ajustar a temperatura de cozimento desejado. Para aumentar o valor padrão, use o botão «Hour/+» e para reduzir, o botão «Min/-». Para completar a temperatura do sistema, pressione a tecla «Menu».

5. Para alterar o tempo de preparação, pré determinado, use os botões «Hour/+» e «Min/-».
6. Se necessário, defina o tempo do programador de início.

i A função «programador de início» não está disponível quando se usa os programas: «FRY», «PASTA» e «EXPRESS».

7. Para iniciar os programas de preparação pressione a tecla «Start». Iluminam-se os indicadores dos botões «Start» e «Cancel/Reheat». A contagem regressiva do tempo de cozimento, dependendo do programa de preparação selecionado começará imediatamente após pressionar o botão «Start» ou ao atingir a temperatura desejada no recipiente.

i Se necessário, pode desactivar previamente a função de conservador de calor pressionando o botão «Start». O indicador do botão «Cancel/Reheat» desliga-se. Se premir novamente o botão «Start» é reativada a função. O programa do «calor conservador» não está disponível quando utilizar 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 selecionado e da configuração actual, o dispositivo muda para o regime de «retenção de calor» (acende-se o indicador do botão «Cancel/Reheat» e a inscrição na tela Keep Warm) «mante 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 convidado a usar as receitas para os pratos que estão no livro de receitas Multi cozinha o multi funções REDMOND RKM-M451E projectado especificamente para este modelo. As receitas apropriadas pode encontrar na página – www.redmond.com/pt.

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. Grças ao programa «MULTICOOK» Multi cozinha o multi funções REDMOND RKM-M451E 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.

i 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 cozedura. Além disso, pode encontrar as receitas necessárias em www.multicooker.com.

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

Programa «PILAF»

O programa está projectado para preparar vários tipos de arroz. Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 35 minutos. É possível ajustar manualmente o tempo de cozimento desde 10 minutos a 2 horas, em intervalos sonoros de 5 minutos.

Programa «STEAM»

Projectado para cozinhar carne, aves, peixe, legumes e vários alimentos. Por defeito, o tempo de cozimento no programa é de 30 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento de 10 minutos para duas horas em intervalos de 5 minutos.

Para trabalhar neste programa, utilize o recipiente especial (incluído):

1. Despeje 400 a 800 ml de água no recipiente. Coloque-o no recipiente para cozinhar a vapor.
2. Medir e preparar os produtos de acordo com a receita, colocá-los uniformemente no recipiente e inseri-lo dentro do aparelho. Certifique-se de que o recipiente está em contacto com o elemento de aquecimento.
3. Siga os passos 3-8 do procedimento operacional geral, usando nos programas automatizados.

i Depois de ferver a água e conseguir uma densidade suficiente de vapor no recipiente ouvirá um sinal sonoro. Inicia-se o programa de preparação para o cozimento, o tempo de contagem é regressiva.

Se não quer usar as definições automáticas de tempo neste programa, consulte a tabela «Tempo de cozimento de diferentes alimentos a vapor».

Programa «SOUP»

Projectado para cozinhar sopas, carnes, legumes, sopas frias de carne, peixe, frango ou legumes.

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 40 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento com sinais sonoros entre 20 minutos a 8 horas, com intervalos de 5 minutos.

i Antes de sair dos parâmetros de preparação o dispositivo emite um sinal sonoro.

Programa «PASTA»

O programa prevê ferver a água, o peso dos ingredientes e preparação subsequente. No momento da água ferver coloque os produtos, ouvirá um sinal sonoro. A contagem regressiva de preparação começa após pressionar o botão «Start».

Por defeito, o tempo de cozimento do programa é de 8 minutos. Pode ajustar manualmente o tempo de cozimento a partir de 2 minutos a 1 hora em intervalos de 1 minuto. As funções «programador de início» e «retenção de calor», neste programa não estão disponíveis.

i Na preparação de certos alimentos por exemplo: massas, ravioli, etc. forma-se espuma. Para evitar possíveis fugas para fora do recipiente, a tampa pode ser aberta alguns minutos após inserir os alimentos na água a ferver.

Programa «PORRIDGE»

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 aparelha 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.

i 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 a universal do «MULTICOOK». A temperatura ótima para a cozedura de papa de leite é de 95°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozedura ajuste à receita.

Programa «STEW»

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.

i Para ver se o bolo já está cozido é espetar um palito na massa. Se ao remover sair seco o bolo está pronto.

Na preparação de bolos, recomenda-se desactivar as placas de aquecimento automática. Quando termina remove imediatamente da aparelha para que não humedeça. 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 de 1 minuto. A função do programa de início não está disponível neste programa.

i Ao atingir a temperatura de preparação serão emitidos sinais sonoros.

Para evitar que queime siga todos 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 defeito, 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 conservado" não está disponível.

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 e do 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 «Conservado 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.

i Ao colocar os ingredientes vigie para que não ocupem mais da metade do volume do recipiente.

Ao definir um tempo de cozimento de menos de 1 hora depois de premir o botão «Start» insira-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 aparelha quando a massa está a levedar. Disto 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 reacquecimento» neste programa não está disponível. Para iniciar o programa de preparação no modo de espera, pressione o botão «Start». Ilumina-se o indicador de regime de preparação e a luz de fundo do botão «Start». Iniciará o desenvolvimento do programa definido.

i Se estiver a usar programas automáticos e não conseguir o resultado desejado, consulte «Conselhos de cozimento», onde pode encontrar respostas às perguntas mais frequentes e obter recomendações.

III. 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 aparelha depois de usar recomenda-se deixar por 15 minutos metade de um limão no programa «STEAM».
- Não deve deixar fechados na aparelha, alimentos cozidos ou cheios de água mais de 24 horas. O recipiente com os alimentos cozinhados podem ser con-

servados no frigorífico e aquecer se necessário na aparelha 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 aparelha: 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 aparelha, 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 aparelha.

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 aparelha.
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 um pano de cozinha macio húmido ou uma esponja húmida. Se necessário, retire a tampa, lave em água corrente, usando um detergente de lavar louça. Não use a máquina de lavar louça.
4. Seque as 2 tampas muito bem.
5. Insira a parte de alumínio no lugar. Alinhe a tampa de alumínio removível com o eixo principal. Com um pouco de esforço, insira nas guias de encaixe.

Limpeza da válvula de vapor desmontável

A válvula de vapor instala-se na parte superior da tampa, e consiste nas tampas exteriores e interiores.

1. Tire suavemente a tampa exterior da projecção na cavidade da tampa para cima, e em sua direcção.
2. Pressione o anel 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 limpo 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 do aparelho, 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 PREPARAÇÃO

Erros de preparação e soluções

A tabela abaixo resume os erros típicos cometidos quando se cozinha no robô, explica as possíveis causas e a sua resolução.

O ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

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

O ALIMENTO COZEU EM EXCESSO

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

NO COZIMENTO O LIQUIDO EVAPORA-SE

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

O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

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

O ALIMENTO PERDEU A FORMA

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

O ASSADO FICOU HUMIDO

Utilizou ingredientes inadequados com excesso de humidade (vegetais, frutas suculentas, frutas congeladas, creme e por ali adiante.	Escolha os ingredientes de acordo com a receita. Tente não escolher produtos que tenham sumo excessivo, ou utilize se possível em pequenas quantidades.
---	---

Deixou por muito tempo o assado fechado no robô.	Tente retirar de imediato do robô, os alimentos preparados. Se necessário, pode deixar o alimento no robô por um curto espaço de tempo com o conservador de calor ligado.
--	---

O ASSADO NÃO CRESCER

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

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

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

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

Pro-grama	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura predefinido	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início retardado	Standby	Aquecimento automático
MULTI-COOK	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	✓	✓	✓

Pro-grama	Recomendações para o uso	Tempo de cozedura predefinido	Faixa de tempo de cozimento / passo de ajuste	Início retardado	Standby	Aquecimento automático
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		✓	
PORRID-GE	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 leveda e folhada	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Fritura de carne, peixe, legumes	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Preparação de vários tipos de iogurte.	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Panificação	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cozimento lento de carne, peixe, legumes	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Cozedura rápida de arroz, de papas friáveis de cereais					

i Está indicada a temperatura média de funcionamento do elemento de aquecimento.

Recomendações sobre o uso de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso	Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
35°C	Repouso da massa fresca, preparação de vinagre	80°C	Preparação de vinho quente
40°C	Preparação de iogurtes	85°C	Preparação de requeijão ou alimentos que requerem tempos de cozedura longos
45°C	Levedo	90°C	Preparação do chá vermelho
50°C	Fermentação	95°C	Cozimento de papas lácteas
55°C	Preparação de doces de creme	100°C	Preparação de merengues ou doce de frutas
60°C	Preparação do chá verde, comida para bebé	105°C	Preparação de pratos com gelatina
65°C	Cozimento de carne em vácuo	110°C	Esterilização
70°C	Preparação de ponche	115°C	Preparação de xarope de açúcar
75°C	Pasteurização, preparação do chá branco		

PRT

Temperatura de exercício	Recomendações para o uso
120°C	Preparação de perna de porco
125°C	Preparação de guisado da carne
130°C	Cozedura de pudim
135°C	Torrefacção de refeições prontas para obter uma crosta estalejante
140°C	Fumagem
145°C	Assadura de legumes e peixe em folha
150°C	Assadura da carne em folha
155°C	Fritura de produtos de massa leveda
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

A compra de acessórios complementares do multi cozinha o multi funções REDMOND RMK-M451E, assim como conhecer as novidades da produção REDMOND é possível no site www.redmond.company ou nos estabelecimentos oficiais autorizados.

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
O alimento demora demasiado tempo a cozinhar	Na rede elétrica há corrente	Verifique se tem corrente. Se não tem, por favor, entre em contacto com a sua empresa fornecedora de electricidade.
	Falha de energia ou electricidade (nível de voltagem instável ou baixa)	Verifique se a tensão da rede elétrica é estável. Se é instável ou abaixo do normal, fale com a sua empresa fornecedora.
	Entre o recipiente e o elemento de aquecimento, há um objecto ou 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 no aparelho.	Coloque o recipiente sem distorções, bem colocado e equilibrado.
	O disco de aquecimento está muito sujo.	Desligue o aparelho e espere que esfrie. Limpe o disco.

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução	
Durante a cozedura o vapor, escapa do aparelho por baixo da tampa.	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 aparelho.	A tampa não está apertada ou há por baixo um objecto estranho.	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 aparelho até ouvir um clique
		A junta de borracha na parte inferior 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 autorizado.



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)

O descarte de embalagens, manual de utilização, assim como o robô, deve ser feito em conformidade com os programas de reciclagem local. Preocupe-se com o meio ambiente: não coloque estes produtos no lixo doméstico.

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos elétricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

A directriz determina o quadro para a devolução e a reciclagem de aparelhos usados, como aplicável em toda a UE.

 Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner I denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
- Dette elektroniske apparat er en multifunktionel enhed til madlavning i private hjem og kan bruges i lejligheder, landejendomme eller andre sådanne forhold, ikke-industrielt drift. Industrielle eller anden misbrug af enheden vil være et brud på korrekt brug af produktet. I så fald tager fabrikanten ikke ansvar for eventuelle konsekvenser.
- Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominal spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
- Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand af kabel.
- Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.

STOP *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tørre hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
- Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

STOP *Bemærk: utilsigtet skade på ledningen kan give problemer, som ikke overholder garantien, samt elektrisk stød. En beskadiget el-kabel kræver akut udskiftning i servicecenter.*

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.

- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.

STOP *Det er forbudt at sænke apparatet i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Ved ændringer af placeringen af varmelegemet, brug altid tangen, der følger med enheden – dette vil fjerne muligheden for forbrændinger eller andre skader forårsaget af ulykke.
- Ved installation af varmelegemet, sørg for, at det sidder fast i rillerne på væggene i enheden. Forkert installation af varmelegemet kan føre til vilkårlig forskydning og brud under drift af enheden.

STOP *Brug termohandsker for at holde grydetænger. Det er forbudt at røre opvarmningselement, uanset dets placering!*

For at undgå elektrisk stød, må du ikke ændre placeringen af varmeelementet hvis apparatet er tilsluttet!

Luk ikke enheden med låget, hvis varmelegemet er sat i øverste position.

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.
- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Det er forbudt, at foretage individuel reparation af enheden eller ændring af dens struktur. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Uprofessionel arbejde kan føre til ødelæggelse af enheden, skade og skade på ejendom.
- **STOP** *OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.*

DNK

For at installere varmelegeme i nederste position, løft den for at få monteret ud af rillerne på væggen i enheden, og drej tel med uret, slip forsigtigt.

- i** Forsøg ikke at ændre placeringen af varmelementet hvis apparatet er tilsuttet!
Luk ikke enheden med låget, hvis varmelegeme er sat i øverste position.

i For tilberedning i apparat brug kun pande, (medfølger).

"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 mellem 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 kaffelatte, kåruller, stroganoff, supper og pasta, syltetøj, osv).

For at ændre tilberedningstemperatur:

- Når programmet er i gang, tryk "Menu" knappen. Indikator for program vil blinke.
- Indstil den ønskede tilberedningstemperatur. For at øge tryk "Hour/*", for at mindske tryk "Min/-". For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede. Efter at den maksimale (minimale) grænse af tiden er nået, nulstilles tiden og begynder forfra.
- Tryk ikke på knapperne på kontrolpanelet i længere end 5 sekunder. Indstillingerne vil blive gemt automatisk.

- i** 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:

- Når programmet er i gang, tryk "Menu" knappen to gange. Indikator for tid vil begynde at blinke.
- Indstil den ønskede tilberedningstid. For at øge værdien i trin på 1 time tryk "Hour/*", i trin på 1 minut – "Min/-". Timer og minutter ændres uafhængigt af hinanden. Efter at den maksimale tidstid er nået, nulstilles værdien og begynder forfra. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold tilsvarende knap nede.
- Tryk ikke på knapperne på kontrolpanelet i længere end 5 sekunder. Indstillingerne vil blive gemt automatisk.

- i** Hvis du indstiller tilberedningstiden på 00:00 vil programmet blive stoppet.

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer

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

- Forbered (afmål) de nødvendige ingredienser.
- Læg ingredienserne i skålen i overensstemmelse med det valgte program og sæt den ind i apparaten. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderede væske, ligger under den maksimale mærke på skålens inderside. Sørg for, at skålen er sat korrekt (vændret) ind og er i tæt kontakt med varmelementet.

- Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.

- ⚠️** **GIV AGT!** Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilsk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.

- For at gå ud af standby tryk på "Menu". Vælg den ønskede tilberedningprogram 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 standardtiden tryk på "Hour/*" og "Min/-".
- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.

- i** Udskudt start funktionen er ej tilgængelig for programmer "FRY", "PASTA" og "EXPRESS".

- For at starte tilberedningen tryk "Start". "Start" og "Cancel/Reheat" indikatorer vil lyse op. Nedtælling af tid vil begynde, afhængigt af det valgte program, umiddelbart efter tryk på "Start", eller efter at den nødvendige temperatur er nået.

- i** Hvis det er nødvendigt, kan du på forhånd deaktiverer 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 blyg lyde og "End" vises på skærmen. Videre af afslutning af det valgte program og løbende indstillinger vil apparatet gå over i autoopvarmning (knapindikatorer "Cancel/Reheat" lyser op) og "Keep Warm" vises på skærmen, eller i standby-tilstand.
- For at annullere det valgte program, afbryd tilberedningen eller autoopvarmningen, tryk og hold på knappen "Cancel/Reheat" i et par sekunder.

- 📖** For at opnå kvalitetsresultater tilbyder vi dig at bruge opskrifter fra kagebogen, som leveres sammen med REDMOND RMK-M451E, disse er udarbejdet specielt til denne model. Disse opskrifter du kan du også finde på www.redmond.compy.

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 RMK-M451E erstatte en række køkkenmaskiner og gøre det muligt at tilberede næsten alle retter, du kan finde opskrifter for, være det en gammel kagebøge eller en Internetside.

- i** Hvis temperaturen af madlavningen ikke overstiger 80°C, vil autoopvarmningsfunktionerne 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 ved 2 timer.

- 📖** Med programmet "MULTICOOK" er det muligt at lave mange forskellige retter. Brug den medfølgende kagebog fra vores professionelle kokke eller et særligt tabel med anbefalede temperaturer til madlavning af forskellige retter og produkter. Du kan også finde opskrifter på www.redmond.compy.

- STOP** Hvis du bruger MULTICOOK-programmet til kogning af vand (f.eks. ved madlavning), må kogetemperaturen ikke sættes over 100°C.

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 varmelementet.
- Følg anvisningerne i pp 3-8 af "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

- i** Efter at vandet er kogt og tilstrækkelig tæthed af damp i skålen opnået, vil en lydsignal sendes. Tidtælleren begynder nedtælling af programtiden.

Hvis du ikke bruger automatisk tidsindstilling i programmet, kan du bruge tabellen "Anbefalede tilberedningstider for forskellige produkter ved tilberedning på damp".

Program "SOUP"

Designet til madlavning af supper, fyldte, vegetabiliske og kolde supper af kød, fisk, fjerkræ eller grøntsager. Som standard er tidsindstillingen for dette program 40 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 20 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

- i** Straks inden arbejdsparametre for madlavning er opnået, hører du et bip.

Program "PASTA"

Under programmets løb bringes vandet i kog, derefter lægges ingredienserne ind til deres videre forberedelse. I det øjeblik vandet er kogt og du skal lægge ingredienserne ind, hører der et alarm bip. Tiden begynder at tælle umiddelbart efter et tryk på "Start" knappen.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut. Udskudt start for dette program er ikke tilgængelig.

- 💡** I forbindelse med tilberedelsen af visse fødevarer (fx pasta, ravioli, osv) dannes der skum. For at forhindre eventuelt laskage af skum udenfor skålen kan du åbne låget i et par minutter efter at ingredienserne er lagt ind i kogende vand.

Program "PORRIDGE"

Programmet er beregnet til tilberedning af grød af fedtfattigt pasteuriseret mælk.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 25 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med trin på 1 minut.

For at undgå overkogning af mælk og for at få et godt resultat, anbefales det for tilberedelse at gøre følgende:

- skyl grundigt alle fuldkomstprodukter (ris, boghvede, hirse, osv), indtil vandet er klart;
- smør skålen med lidt smør før tilberedning;
- overhold nøje proportioner, mål ud ingredienserne efter opskrifter i kagebogen, mindske eller forhøj mængden kun proportionelt;
- ved brug af sødmælk fortynd det med drøkkvand 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 mælkgrød er 95°C. Mængden af ingredienser og tilberedelsestid indstilles i henhold til opskrifter.

Program "STEW"

Egnet til at tilberede gullasch, steg 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 – om kiks klar.

Når du laver bagværk anbefaler vi at deaktivere automatisk opvarmning af retter. Den færdige ret skal fjernes ud af apparat straks efter den er klar, ellers kan den blive fugtig. Hvis det er ikke muligt, kan du lade produktet i apparaten 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 lydssignal.



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" lad apparatet at afkøle helt. Det anbefales at stege med åbent låg – det giver en sprød skålepe.

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 inlægnings af ingredienserne sørg for at de fylder ikke mere, end en halvdel af skålvolumen. Auto opvarmning i dette program er ikke tilgængelig.

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 det, anbefales det at finkæmme det for iltning og fjernelse af urenheder. For at spare tid og forenkle madlavning anbefales det at bruge færdig blandet mel til brødbagning.



Ved inlægnings 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 gen-nemagt jævnt er det nødvendigt at vende brødet efter et par minutter.

OBS! Brug grydelapper, når du tager brødet ud.

Åbn ikke låget når gæring pågår! Af dette afhænger kvaliteten af brødet.

Program "SLOW COOK"

Programmet er designet til at forberede stuvet kød, skank og bagt mælk.

Som standard er tidsindstillingen for dette program 3 timer. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program "EXPRESS"

Egnet til madlavning af ris og smuldrende grød i vand. Programmet indebærer automatisk slukning efter at vandet er fordampet og der er ikke noget vand at koge i skålen. Udskudt start, autoopvarmning og manuel indstilling af tid for dette program er ikke tilgængelig.

For at starte tilberedningen i standbytilstand tryk på "Start" knappen. Indikatorer for tilberedningstilstand og baggrundsljus for "Start" knappen vil lyse op. Det valgte tilberedningsprogram begynder på 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

IV. VEDLIGEHOLDELSE

Generelle regler og anbefalinger

Før du bruger apparatet for første gang eller for at fjerne lugt efter tilberedning inde i apparatet anbefales det at lægge en halv citron ind og køre programmet "STEAM" i 15 minutter.

- Du bør ikke lade apparat stå med færdig mad med lukket skål eller stå vandfyldt i mere end 24 timer. Skålen med den færdige ret kan opbevares i køleskabet og om nødvendigt kan maden genopvarmes ved hjælp af genopvarmningsfunktionen.
- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, sørg for at afbyde det fra elnettet. Arbejdskammer inklusive varmedisken, skålen, det indvendige låg og dampventilen skal være rene og tørre.
- Inden du begynder at rengøre produktet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet. For rengøring af produktet en blød klud og 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 gummidelle: skader eller deformation kan forårsage funktionsfejl på apparatet.
- Kabinetet 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 forurenset, 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 apparatet.

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 apparatens 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.
3. Rengør begge lågene med en blød, fugtig klud eller køkkensvamp. Hvis det er nødvendigt kan du vaske dækslet under rindende vand ved hjælp af et opvaskemiddel. Opvaskemaskinen i dette tilfælde bør ikke bruges.
4. Tør begge låge.
5. Sæt aluminiumlåget ind i de øvre riller. Placer et aftageligt aluminiumlåg fluks med hovedlåget. Med en lille 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.

1. Træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i fordybningen i dækslet op og til dig.
2. Skub plastiklåsen på den nederste side af ventilen og fjern den indvendige kåbe.
3. Hvis det er nødvendigt fjern forsigtigt ventils gummitætninger. Skil alle ventilede med vand.
4. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge, placer gummitætningen 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.



OBS! For at undgå forvridning af ventils gummitætninger skal de ikke snos eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation.

Kondensatdræning

I denne model er kondensatet opsamles i et specielt hulrum på enheden rundt skålen. Efter hver brug fjern kondensvandet, der samles i hulrummet rundt i skålen ved hjælp af en køkkenklude.

Rengøring af arbejdskammeret

Hvis du nøje overholder denne vejledning er sandsynligheden for at væske, små fødevarerpartikler eller papirrester og snavs kommer ind i arbejdskammeret minimal. Hvis der opstår en betydelig forurening, rengør overfladen af kammeret for at forhindre misfunktion eller brud af apparatet.



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 vådt) svamp eller serviet. I fald du bruger et opvaskemiddel er nødvendigt at omhyggeligt fjerne rester for at eliminere den uønskede lugt under efterfølgende madlavning.

I fald der er fremmedlegemer der er kommet ind i rillen rundt om den centrale termoføler, forsigtigt fjern dem med en pinset, uden at lægge noget pres på sensorens hus. Ved forurening af varmedisken overflade det er tilladt at anvende våd svamp af medium hårdhed eller et syntetisk pensel.

i Ved regelmæssig brug af apparatet er det med tidens løb muligt, at varmedisken bliver fuldstændig eller delvis misfarvet. Det er i sig selv ikke en funktionsfejl og påvirker ikke funktionsdygtigheden.

V. MADLAVNING TIPS

Fejl i madlavningen og løsninger på dem

Den følgende tabel opsummerer de typiske fejl, der kan opstå i madlavning i apparat og de mulige årsager og løsninger på det.

RETTER ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager	Løsning
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til apparatet unødigt. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummipakning på indersiden af dækslet ikke er deformet
Skålen og varmelegemet er ikke ordentlig i kontakt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Skålen skal være installeret i enheden korrekt og lige, klæbe tæt til bunden af opvarmningsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i apparat. Undgå forurening af varme disken
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overtrådt de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne apparat	Det er tilrådeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelige til at stole på. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstiden skal svare til den valgte opskrift
Under tilberedning med damp: der er for lidt vand, som skal sikre en tilstrækkelig mængde damp densitet	Det er nødvendigt at hælde vand i skålen, som opskriften anbefaler. I tvivlstilfælde kontroller vandstanden under tilberedningen
Under stegning	Der er hældt for meget vegetabilsk olie i skålen
	Overskydende fugt i skålen
Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fødevarer med et højt syreindhold	Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, bruning og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem)	I processen med hævelse dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtømningsventilen
	Der er lagt for meget dej i skålen

PRODUKT ER OVERKOGT

Den valgte type af produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til skæring, proportioner, programvalg og tilberedningstid skal overholde henstillingerne
Efter tilberedning, det færdige produkt stod for længe på "Auto varme"	Lang tids brug af "Auto varme" er uønsket. Hvis din model af apparat, forudsat har deaktiveret funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

UNDER KOGNING KOGER PRODUKTET UD

Ved tilberedning af grød mælken koger ud	Mælkekvalitet og egenskaber kan afhænge af udstedt sted og betingelserne for produktion. Der anbefales brug af ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, fortynde mælken kan ske med lidt drikkevand
Ingredienser før tilberedning blev forbehandlet eller forarbejdet forkert (dårlig vasket osv.). Ikke opfyldt proportioner af ingredienserne eller forkert valgte produkttype	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Udvælgelse af ingredienser, metoden til forbehandling, proportioner skal efterkomme henstillingerne. Hele korn, kød, fisk og skaldyr altid skylles grundigt indtil vandet er rent

RETTER BRÆNDER PÅ

Skålen var ikke rengjort ordentligt efter den tidligere madlavning. Non-stick belægning i skålen er beskadiget	Før du begynder at lave mad, så sørg for skålen er godt vasket og non-stick belægning ikke er beskadiget
Det samlede proportion af produkter er mindre end det anbefalet i opskriften	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed
Ved stegning: du har glemt at hælde olie i skålen, ikke rørte igennem eller forsinket vendt produktet i skålen	Under almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen – så den dækker bunden af skålen i et tyndt lag. Ved ensartet stegning fødevarer i skålen, skal regelmæssigt rører eller vendes om
Ved gryderet*: der er ikke nok fugt i skålen	Tilføj mere væske til skålen. Under tilberedningen åbn ikke låget med mindre det er nødvendigt
Ved kogning*: der er for lidt væske i skålen (ikke korrekt proportioner af ingredienser)	Overhold det rette relation mellem flydende og faste ingredienser
Ved bagning: skålen på indersiden er ikke smurt med olie/smør før tilberedning	Før dejen lægges i skålen, smør bunden og væggene af skålen i smør eller olie (ikke hæld olie i skålen!)

PRODUKT HAR TABT FORM EFTER SKÆRING

Der blev rørt for ofte i produktet under tilberedning	Under almindelig stegning, rør produktet ikke ofte end hver 5-7 minut
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG

Der blev anvendt forkert ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige grøntsager eller frugter, frosne bær, creme fraiche osv.)	Valg ingredienser i overensstemmelse med opskrift på bagværk. Valg ikke ingredienser, som indeholder for meget fugt, eller brug dem så lidt som muligt i minimumsmængder
Bagværk er holdt for længe i apparat	Fjern det færdige bagværk fra apparat lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet ligge i apparat for en kort tid, på tilstanden "Auto-varme"

DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET

Æg med sukker er ikke pisket ordentligt	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Valg af ingredienser, deres metode til forbehandling og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
---	--

Dejen stod for længe med bagepulver	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. Valg af ingredienser, deres metode til forbehandling og proportioner skal tilsvare den givne henvisning
Mel er ikke sigtet igennem eller dejen ikke æltet ordentligt	
Der er sket en fejl i ingredienser	
Den valgte opskrift er ikke egnet til baging i denne model af apparat	

i I nogle modeller af REDMOND, programmer som "STEW" og "SOUP" med manglende væske i skålen udløser overophedningsbeskyttelse enhed. I dette tilfælde standses programmet og apparat træder i tilstand "Auto-varme".

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden som standard	Interval af kogetid / indstillingstrin	Løsknuds start	Opnåelse 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 bornemad.	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					

i Viser gennemsnitlig driftstemperatur af varmelementet.

Anbefalede tilberedningstider for forskellige produkter ved tilberedning på damp

Nº	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	800	30/40

Nº	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
2	Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	800	20
4	Frikadeller/kotletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Skaldyr miks (frisk frosne)	300	800	5
7	Kartofler (skåret i 4 dele)	500	800	20
8	Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	1500	90
10	Grøntsager (frisk frosne)	500	800	5
11	Æg	5 stk.	800	10

i Husk, at disse er generelle anbefalinger. Den faktiske tid kan variere fra de anbefalede værdier for egenskaberne af et bestemt produkt, såvel som din smag.

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 parfæt
6	60°C	Lavning af grøn te, babyrnad
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 fodevarer, der kræver lang tilberedningstid
12	90°C	Lavning af rød te
13	95°C	Lavning af mælkegrød
14	100°C	Lavning af marenger eller marmelade

Nº	Driftstemperatur	Tips for brug*
15	105°C	Lavning af kødgelé
16	110°C	Sterilisation
17	115°C	Lavning af sukkersirup
18	120°C	Lavning af skaft
19	125°C	Stuvning af kød
20	130°C	Madlavning af gryderetter
21	135°C	Ristning af færdigretter for give dem en sprød skårpe
22	140°C	Rygning
23	145°C	Indbagning af grøntsager og fisk i folie
24	150°C	Indbagning af kød i folie
25	155°C	Stegning af gærdej produkter
26	160°C	Stegning af fjerkræ
27	165°C	Stegning af bøffer
28	170°C	Lavning af pommes frites, hønse nuggets

i Se også medfølgende kogeboj.

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMK-M451E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside www.redmond.company eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere.

VII. MULIGE FUNKTIONSFEJL OG DERES LØSNINGER

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Fejlmeddelelse på skærmen: E1 – E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, sæt spændingen på igen.
Apparatet tændes ikke	Netledningen er ikke tilsluttet enheden og (eller) stikkontakt	Sørg for, at elledningen er sluttet til korrekt stik på enheden og er sat i
	Defekt stikkontakt	Slut apparatet til en fungerende stikkontakt
	Elnettet er strømløst	Tjek om der er netspænding i nettet. Hvis den mangler, kontakt dit elforsyningselskab
Retten tilberedes for længe	Strømafbrydelser (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 nederen af låget.	Skålen er placeret ujævnt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
	Uæthet mellem skål og det indvendige dæksel	Kontroller, om der er nogen genstande (rester, korn, stykker af fødevarer) mellem låget og huset, fjern dem. Luk altid låget til det klikker.
	Gummipakning på indersiden af dækslet er meget snavset, deformet eller beskadiget	Kontroller tilstanden af gummipakningen på indersiden af dækslet. Den skal muligvis udskiftes

 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 (gammet) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammet 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.

Denne apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

 Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
- Dette apparatet er et apparat med flere funksjoner, og er kun forutsett for ikke- industriell bruk i hjemmet og likende bruksområder: private kjøkken og andre boligmiljøer. Bruk i industriell sammenheng eller all annen misbruk vil bli ansett som brudd på korrekte bruksbetingelser. Dersom dette skulle skje, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for mulige konsekvenser.
- Før tilkøpling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
- Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
- Dette apparatet må være jordtilkopleet. Kople apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jordede skjøteledninger.
- STOP** **FORSIKTIG!** *Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalleder mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.*
- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.
- Ikke plasser ledningen over dørkarmer eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller -kanter.
- STOP** **MERK:** *ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.*
- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.

- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.
- STOP** **Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!**
- Bruk tangen som er en del av settet mens du forandrer posisjonen av det ovale varmeelementet. Da får du ikke brannskader eller andre tilfældige skader.
- Når du installerer varmeskiven i den øverste posisjonen, sjekk at den er fast fikset i hulningene på sidene av apparatets arbeidskammer. Hvis du installerer varmeelementet feil, kan det føre til at det vilkårlig beveger seg mens du bruker apparatet og at varmeelementet dør.
- STOP** **Bruk termohansker for å holde grytetenger. Det er forbudt å røre oppvarmingselement, uansett dets beliggenhet!**
- For å unngå elektriske ulykker, må du ikke forandre varmeelementets posisjon hvis apparatet ikke er koblet til strømmettet!*
- Det er forbudt å lukke apparatets lokk hvis det ovale varmeelementet er i den øverste posisjonen.*
- 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 ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.
- STOP** **FORSIKTIG!** *Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.*

Tekniske spesifikasjoner

Modell	RMK-M451E
Kapasitet	860-1000 W
Spennning	720-240 V, 50/60 Hz
Bolle volum5 l
Bolle-/pannenbeleg	kleberfritt keramisk
Skjerm	LED
Dampventil	avtagbar
Indre lokkavtagbart
Dimensjoner	308 × 305 × 245 mm
Nettovekt4,3 kg

Programmer

1. MULTICOOK	8. BAKE (BAKING)
2. PILAFF (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

«MASTERCHEF LITE» (innstilling av tilberedningstid og temperatur under kjøring av programmer).....	finnes
«MASTERFRY» (varmeelementet som kan løftes).....	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 lysdignal.....	finnes

Oversikt over deler

Multikokken.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.
Beholder for dampkoking.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.
Flat skje.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.
Bolletang.....	1 stk.
Glassene for yoghurt.....	6 stk.
Pannen.....	1 stk.
Tang.....	1 stk.
Oppskriftsbok oppskrifter.....	1 stk.
Holder for øse/skje.....	1 stk.
Bruksanvisning.....	1 stk.
Garantibok.....	1 stk.
Strømlledning.....	1 stk.

i Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

Innretning av modellen (skjema A1, s. 3)

1. Apparatets lokk	11. Flat skje
2. Tettingsring	12. Øse
3. Avtagbar indre lokk	13. Beholder for dampkoking
4. Dampåpning	14. Holder for øse/skje
5. Bolle	15. Målekopp
6. Knappen for å åpne lokk	16. Bolletang
7. Betjeningspanel med skjerm	17. Strømlledning
8. Skrog	18. Varmeelementet som kan løftes
9. Bærehåndtak	19. Panne
10. Avtagbar dampventil	20. Glassene for yoghurt

Betjeningspanel (skjema A2, s. 4)

1. Knappen «Cancel/Reheat» («Avbryt/Oppvarming») – slå på/av oppvarmingsfunksjon, avbrytelse av tilberedningsprogram, kansellering av brukerinstillinger.
2. Knappen «Time Delay» («Forsinket start») – aktivering av forsinket startsmodus.
3. Knappen «Menu» («Meny») – bekrefter valget av automatisk tilberedningsprogram.
4. Skjerm
5. Knappen «Min/→» («Min/→») – valg av automatisk programmet for matlaging, for å redusere den temperaturen, valg av minutter.
6. Knappen «Hour/↔» («Time/↔») – valg av automatisk programmet for matlaging, økning av temperaturen, valg av timer.
7. Knappen «Start» («Oppstart») – aktivering av valgt tilberedningsmodus.

Innretning av skjermen (skjema A2, s. 4)

- a. Indikatorer for automatisk program
- b. Indikator for forsinket startsmodus
- c. Indikator for tilberedningsmodus
- d. Indikator for tidsverdi
- e. Indikatorer for automatisk oppvarmingsmodus
- f. Indikator for programmet «EXPRESS».
- g. Indikator for oppvarmingsmodus
- h. Indikator for avstengning av lysdignaler
- i. Indikator for temperatur verdi

I. FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta forsiktig produktet og tilbehøret ut av boksen. Fjern alle emballasje.

⚠ Pass på å holde på plass varselskiltene, klistremerke, pekere, og serienummeret label på kroken til produktet!

Apparatet 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 bollen med varmt såpevann Tørk grundig. Ved første gangs bruk det kan føle til fremmed lukt som ikke er en feil på enheten. I dette tilfellet, rengjør enheten.

STOP OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtak.

Ikke slå på enheten uten innviden av bollen 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 vegetabilisk eller solsikkeolje i bollen.

II. APPARATETS DRIFT**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 tidsverdi trykk på knappen «Hour/↔», for å sette minuttersverdi trykk på knappen «Min/→». Øking av tidsverdi 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 lysdignaler

For å deaktivere lysdignaler trykk på knappen «Menu» i enhver modus og hold den i en stund. Indikator for avstengning av lysdignaler vil lyse på skjermen. For å aktivere lysdignaler trykk igjen på knappen «Menu» og hold den.

Innstilling av tilberedningstid

Multikokken REDMOND RMK-M451E har et system som muliggjør å selvstendig innstille tilberedningstid for hvert program bortsett fra programmet «EXPRESS». Endrings-trinn og eventuelt tidsomfang er avhengig av valgt tilberedningsprogram.

Etter valg av et automatisk program og trykk på knappen «Menu» bruk knappen «Hour/↔» for å sette tidsverdi og knappen «Min/→» for å sette minuttersverdi. Øking av tidsverdi 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» vil 5 minutter, vil programmets oppstart og nedstilling 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.

NOR

Forsinket start

Funksjon «Forsinket start» muliggjør å innstille tiden en rett bør være ferdig til (med hensyn til hvor lenge det valgte tilberedningsprogram kjøres). Maksimal tid for forsinket start er 24 timer. Standardinnstilt tid for forsinket start består av tiden programmet blir kjørt samt tiden som trenges for å oppnå arbeidsparametre (hvis det er forutsatt av fabrikkinnstillinger). Et endringstrinn for forsinket start er 1 minutt.

Etter å ha bekreftet valg av et automatisk program for å endre tiden for forsinket start trykk på knappen «Time Delay». For å øke tidsverdi trykk på knappen «Hour/↔». For å øke minuttersverdi trykk på knappen «Min/→». Øking av tidsverdi og minuttersverdi skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.

i Under kjøring av funksjon «Forsinket start» vil verdien for gjeldende tid bli vist på skjermen. For å få se tiden for rettens ferdighet trykk på knappen «Time Delay» og hold den i en stund. Forsinket starts funksjon er tilgjengelig i alle automatiske tilberedningsprogrammer bortsett fra programmer «FRY» og «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 forutsatt i multikokken REDMOND RMK-M451E 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

Multikokken REDMOND RMK-M451E kan bli brukt for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

1. Legg ingredienser i bollen, sett den i apparatets skrog.
2. Lukk lokket, koble apparat til strømmett.
3. Trykk på knappen «Cancel/Reheat» og hold den i noen få sekunder. Tilsvarende indikatorer vil lyse på skjermen og på knappen. Tidsuret vil begynne telling av 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 sløker.



Takket være oppvarming av kalde retter og automatisk oppvarming kan apparatet holde en rett varm opp til 12 timer, men vi ikke anbefaler å holde en rett i varm tilstand mer enn to timer, fordi det kan tilbringe tid til endring av rettens smakegenskaper.

Funksjonen «MASTERFRY» (skjema A3, s. 5)

Multikjøkken REDMOND RMK-M451E har et varmeelement som kan løftes. Derfor kan du bruke ikke bare bollen i apparaten, men også pannen (som er en del av settet).



For sikkerhets skyld, bruk tangen (som er en del av settet) for å forandre varmeelementets posisjon.

Bruk vernehansker for å holde grytetenger. Det er forbudt å være oppvarmingsselement, unntatt dets beliggenhet!

For å installere varmelementet i den øverste posisjonen, løft det forsiktig til det stopper og skru det litt mot sola til festemidlene til endring av hulningene på arbeidskammerets sider.

For å installere det ovale varmelementet i den nederste posisjonen, løft det slik at festemidlene kommer ut fra hulningene på arbeidskammerets sider, skru skruen litt med sola og senk varmeelementet forsiktig.



Du må ikke prøve å forandre varmeelementets posisjon mens apparatet er koblet til strømmatnet.

Det er forbudt å lukke apparatets lokk hvis det ovale varmeelementet er installert i den øverste posisjonen.



Bruk bare pannen (som er en del av settet) ved matlagning i apparaten.

Funksjon «MASTERCHERF LITE»

Åpne for deg mer muligheter for matlagingskunst med en ny funksjon «MASTERCHERF LITE»! Programmet «MULTICOOK» muliggjør å innstille arbeidsparametre for programmets oppstart, men med bruk av funksjon «MASTERCHERF 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 kokte 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.



Du kan bruke funksjon «MASTERCHERF 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 «MASTERCHERF LITE» kan du endre tilberedningstemperatur i omfang 35-170°C med et endringstrinn på 1°C. Tidsomfang er avhengig av den valgte tilberedningsprogram. Et endringstrinn er 1 minutt.



Funksjon «MASTERCHERF LITE» kan være særlig nyttig hvis du lager retter ifølge kompliserte oppskrifter som krever kombinasjon av ulike tilberedningsprogrammer (for eksempel, når du lager kålruiter, dijstroganoff, 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.



Hvis tilberedningstemperatur overstiger 130°C for å beskytte apparat mot overoppheting 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 på knappen «Menu». Indikator for tidsverdien vil blinke på skjermen.
2. Sett en ønsket tilberedningstid. For å øke tiden med et endringstrinn på 1 time trykk på knappen «Hour/+», med en endringstrinn på 1 minutt trykk på knappen

«Min/-». Endring av timers og minuttersverdiene skjer uavhengig av hverandre. Etter at den maksimale (minimale) verdien vil bli oppnådd vil innstillingen bli begynt på nytt. For å raskt endre verdien trykk på tilsvarende knapp og hold den i noen få sekunder.

3. Ikke trykk på noen knapper på betjeningspanelet i løpet av 5 sekunder. Da endringene vil bli automatisk lagret.

I Hvis du setter tilberedningstid på 00:00, programmet vil bli avbrutt.

Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer

STOP VIKTIG! Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angå 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 «BREAD», «FRY», «BAKE».

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen ifølge den valgte tilberedningsprogram og sett bollen i skrog av apparatet. Kontroller at alle ingredienser inklusiv væske er under maksimalt merke på bollens innvendige vartelemte. Kontroller at bollen står jevnt i skroget uten skjelheter og kommer tett innpå varmelementet.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmatnet.

! OPPMERKSOMHET! Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilisk olje, la alltid lokket av enheten åpne.

4. For å gå ut av ventemodus trykk på knappen «Menu». Velg et tilberedningsprogram med hjelp av knapper «Hour/+» og «Min/-» (tilsvarende indikator vil blinke på skjermen). Bekreft valg av programmet med å trykke en gang til på knappen «Menu».

I I programmet «MULTICOOK» etter bekræftelse av programmetsvalg kan du sette en ønsket tilberedningstemperatur. For å øke standardinnstilt verdi bruk knappen «Hour/+», for å redusere den «Min/-». For å fullføre innstilling av tilberedningstemperatur trykk på knappen «Menu».

5. For å endre standardinnstilt tilberedningstid bruk knapper «Hour/+» og «Min/-».
6. Sett forsikret start om nødvendig.

I Funksjon «Forsinket start» er utilgjengelig i programmer «FRY», «PASTA» og «EXPRESS».

7. For å aktivere et tilberedningsprogram trykk på knappen «Start». Indikatorer for knapper «Start» og «Cancel/Reheat» vil lyse. 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.

I Om nødvendig, kan du på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen «Start». Indikator for knappen «Cancel/Reheat» vil slukne. Med å trykke på knappen «Start» en gang vil du aktivere funksjonen på nytt. Automatisk oppvarming er utilgjengelig i programmer «YOGURT» og «EXPRESS».

8. 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 knapper «Cancel/Reheat» og «Keep Warm» vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus, avhengig av valgt tilberedningsprogram eller gjeldende innstilling.
9. For å kansellere et program, trykk du tidligere aktivert eller å avbryte tilberedningsprosessen 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 multikjøkken REDMOND RMK-M451E og utarbeidet spesielt for denne modellen multikjøkken. Du kan også finne relevante oppskrifter på webside www.redmond.company.

Hvis du synes at du ikke klarer å oppnå et ønsket resultat med bruk av vanlige automatiske programmer, da kan du bruke et avansert 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 multikjøkken REDMOND RMK-M451E 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.

I ADVARSEL! Hvis tilberedningstemperatur overstiger 130°C vil tilberedningstid bli begrenset med 2 timer for sikkerhets skyld.

! Programmet «MULTICOOK» lar deg å lage mange ulike retter. Bruk vedlagt oppskriftsbok fra våre kjendte kokere eller en spesiell tabell for anbefalte temperatur for tilberedning av ulike retter. Du kan også finne en rekke forskjellige oppskrifter på webside www.redmond.company.

STOP Hvis du bruker MULTICOOK-programmet til koging av vand (f. eks. ved madlavning), må kogetemperaturen ikke settes over 100°C.

Programmet «PILAF»

Programmet er anbefalt for tilberedning av ulike typer pilaff. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet «PILAF» er 35 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «STEAM»

Anbefales for dampkoking av fugl, grønnsaker, fisk, kjøtt, samt retter som består av flere ingredienser. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

For tilberedning i dette programmet bruk en spesiell beholder (inkludert i leveringssett):

1. Hell 400-800 ml vann opp i bollen. Sett beholder for dampkoking inn i bollen.
2. Mål og forbered ingredienser ifølge oppskriften, legg dem jevnt i beholderen og sett bollen inn i apparatets skrog. Kontroller at bollen kommer tett innpå varmelementet.
3. Følg instruksjoner i avsnitt 3-8 i generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer.

I Etter at vannet er kokt og dampen i bollen oppnår tilstrekkelig tetthet vil du høre et lydsignal. 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.

I Du vil høre et lydsignal før 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 utilgjengelige i dette programmet.



Ved tilberedning av noen matvarer (for eksempel, spaghetti, pølmener ol.) dannes skum. For å unngå at skummen koker over kan du åpne lokket noen minutter etter legging av ingredienser for kokende vann.

Programmet «PORRIDGE»

Anbefales for tilberedning av grøt med bruk av pasteurisert lettmelk.

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 å melken koker over og for å få det ønskede resultat, er det anbefalt:

- å vaske grundig alle fullkomm matvarer (ris, bokhvete, hirse osv.) inntil vannet er klart;
- å smøre bollen før tilberedning;
- å måle ingrediensene ifølge oppskriftsbok og overholde anbefalte mengder (reduere eller øke mengden av ingredienser bare tilsvarende);
- når du bruker helmelk fortynn den med drikkevann i forholdet 1:1.

i Egenskaper av melk og korn kan variere avhengig av opprinnelsessted og produsenten, noe som kan iblant påvirke resultater av matlagning.

Hvis det forventede resultatet i programmet «PORRIDGE» ikke ble oppnådd, bruk universielt program «MULTICOOK». Den optimale temperaturen for tilberedning av melkegrøt er 95°C. Mengde ingredienser og tilberedningstid ifølge oppskriften.

Programmet «STEW»

Anbefales for tilberedning av gulasj, steik og gryterett. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet «BAKE»

Anbefales for baking av kjeiks, puddinger og forskjellige kaker av gjørdeig. Standardinnstilt tilberedningstid i programmet er 50 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 20 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 10 minutter.



Du kan sjekke om kaken er ferdig med å stikke en trestokk (en tannpirker) i den. Hvis du tar stokken ut og det er ikke noe deig klisset på den – kaken er ferdig.

Når du baker er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming. To en ferdig kake ut av apparatet straks etter slutten på programmet, ellers blir den fuktig. Du kan la kaken stå i apparaten 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 lydssignal.

For å unngå at maten blir svidd anbefaler vi å følge instruksjoner i oppskriftsbok og regelmessig røre innholdet av bollen. La apparatet bli fullstendig kjøvt før å bruke programmet «FRY» på nytt. Anbefales å steke ingredienser med et åpent lokk – det lar du 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 kontrollerer at deres volum ikke oversiger halvparten av bollens arbeidsvolum. Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

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 brødet kvalitet.

Du bør ta hensyn til det at i løpet av første time deigen heves, deretter foregår selv 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 kontrollerer at deres volum ikke overstiger halvparten av bollens arbeidsvolum.

Hvis innstilt tilberedningstid er mindre enn 1 time vil bakingprosessen bli begynt etter trykk på knappen «Start». For jevn baking av brød må du velte det etter at du hører et lydssignal.

ADVARSEL! Bruk kjøkkenhansker for å ta ferdigbakt brød ut av apparatet.

Ikke åpen apparatets lokk under deigheving! Det kan påvirke brødet 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 grat 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». Indikatorene for tilberedningsmodus og belysning av knappen «Start» vil lyse. Det valgte tilberedningsprogramet 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
- Frytsteking
- Tilberedning av kvarg, ost
- Tilberedning av barneamt
- Sterilisering av kjøkkenutstyr
- Pasteurisering av flytende matvarer

IV. VEDLIKEHOLD

Generelle regler og anbefalinger

- Før første gangs bruk samt for å fjerne matlukt etter matlagning anbefaler vi å koke i bollen halvdelt sitron i 15 minutter i programmet «STEAM». Ikke la apparatet stå med lukket lokk og ferdig mat eller vann opp enn i 24 timer. Du kan oppbevare bollen med en ferdig rett i et kjøleskap og oppvarme retten i apparatet med bruk av oppvarmingsfunksjon.
- Hvis du ikke bruker apparat i lang tid koble det av strømmett. Arbeidskammer inklusiv varmeplaten, bollen, indre lokk og dampventil bør være rene og tørre.
- Før du begynner å rengjøre apparatet kontrollerer at det er koblet fra strømmett og fullstendig kjøvt. 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 gummideler: deres skade kan føre til apparatets funksjonssvikt.
- Apparatets skrog kan rengjøres etter behov. Bollen, indre aluminium lokk og avtagbar dampventil må rengjøres etter hver bruk. Kondensat som dannes under matlagning bør fjernes etter hver bruk av apparat. Innvendige overflater av arbeidskammer bør rengjøres etter behov.

Rengjøring av skrog

Rengjør apparatets skrog med en myk fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Du kan bruke et mildt rensmiddel. For å unngå vannflekker på skroget tørk det grundig.

Rengjøring av bolle

Du kan rengjøre bollen både med en myk serviett og oppvaskmiddel og i oppvaskmaskin (i samsvar med anbefalinger fra produsenten).

Hvis bollen er veldig skitten hell varmt vann opp i den og la den stå sette i en stund, deretter rengjør bollen. Tørk grundig bollens utvendige overflate før å sette den i apparatets skrog.

Ved regelmessig bruk av apparatet 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 mlittkokerens lokk.
2. I nedre del på innvendig side av lokket trykk samtidig på to plastås. Uten anstrengelser trekk indre aluminium lokk foran og nedover inntil det løsner av hovedlokk.
3. Tørk overflaten av begge bolle med en fuktig kjøkkenserviett eller svamp. Om nødvendig vask lokket under rennende vann med oppvaskmiddel. Det er ikke anbefalt å bruke oppvaskmaskin i dette tilfellet.
4. Tørk grundig begge lokkene.
5. Sett aluminium lokk i øvre sporene. Sett avtagbart aluminium lokk sammen med hovedlokk. Med en liten anstrengelse trykk på plaståsene til det klikker.

Rengjøring av avtagbar dampventil

Dampventilen er innsatt i et spesielt uttak på apparatets øvre lokk og består av innvendig og utvendig kappe.

1. Forsiktig trekk utvendig kappe i knasten i fordypning på lokket foran og oppover.
2. Trykk på plaslåsen på dampventilens nedre side og ta innvendig kappe av.
3. Forsiktig ta ut dampventilens gummideler om nødvendig. Rengjør alle dampventilens deler.
4. Monter dampventil i motsatt rekkefølge: sett gummidelene på plass, sett låsene i dampventilens hoveddel sammen med tilsvarende hengsler på innvendig kappe og sett kappe sammen til det klikker. Sett dampventil tett i uttaket på apparatets lokk.



VIKTIG! Ikke vri eller 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 matlagning kan dens kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Fjern kondensaten etter hver bruk av apparat med en serviett.

Rengjøring av arbeidskammer

Hvis du nøye følger dens 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.



Før du begynner å rengjøre arbeidskammeret kontrollerer at apparat er koblet fra strømmett og fullstendig kjøvt!

Arbeidskammer sidevegger, varmeplaten overflate og kappe til en sentral varmesensor (den ligger i midten av varmeplaten) kan rengjøres med en fuktig (ikke våt) svamp eller serviett. Hvis du bruker et oppvaskmiddel fjern alle rester av middelet for å unngå en uønsket lukt ved påfølgende matlagning.

Hvis fremmedlegemer kommer inn i fordypning rundt sentral varmesensoren, fjern dem forsiktig med pinsett uten å presse på kappen til sensoren. Forurensset 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. TILBEREDNINGSTIPS

Denne tabellen gir deg praktiske tips og løsninger på noen av de vanligste problemene du kan komme til å støte på ved bruk av apparatet.

RETEN ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forseglingsringen i gummi, som befinner seg på innsiden av lokket, ikke er deformert eller skadet på noen måte
Tilberedningstemperaturen ble ikke overholdt fordi bollen og varmeelementet ikke var satt riktig sammen	Det skal ikke befinne seg noen fremmedelementer mellom lokket og apparatets hoveddel. Dersom det er tilfellet, må disse fjernes Forsikre deg alltid om at varmeelementet er rent og satt riktig sammen med bollen før tilberedning
Det var blitt valgt feil ingredienser eller innstillinger Vanlige proporsjoner ble ikke overholdt. Ingrediensene ble skåret opp i litt for store biter Gale tidsinnstillinger Den valgte beholderen er ikke egnet for apparatet	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Velg kun bekreftede oppskrifter Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Dampkoking: vannmengden i bollen er ikke tilstrekkelig til å gi nok damptetthet	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår
Steking / frityrkoking	Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje
	For mye væske i bollen
Koking: kraften kokte bort ved tilberedning av sure matvarer	Visse matvarer må vaskes eller sauteseres før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften
Baking (deigen ble ikke gjennomstekt):	Under heving har deigen nådd det innvendige lokket og dekket til dampventilen
	For mye deig i bollen

RETEN ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Retten var i bollen på "Keep Warm"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker «Keep Warm»-modusen med måtehold. Dersom du kan slå av «Keep Warm»-modusen på apparatet ditt på forhånd, gjør det for å unngå problemet

VÆSKE KOKER BORT UNDER TILBEREDNING

Melk koker bort	Avhengig av kvaliteten på den brukte melken og dens egenskaper, kan den koke bort. For å unngå dette anbefaler vi at du kun bruker ultrapasteurisert skummet melk. Bland melken med litt vann hvis nødvendig
Matvarene var ikke riktig behandlet (var ikke godt nok skylt, etc.) Gale proporsjoner eller ingredienser	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset apparatet. Prøv å velge kun bekreftede oppskrifter. Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften Fullkorn, kjøtt, fisk og sjømat må skylles grundig før tilberedning

RETTENE BLIR BRETT

Bollen var ikke skikkelig vasket før tilberedning. Slipp-lett-belegget er skadet	Før du begynner å tilberede, forsikre deg om at bollen er ren og at belegget ikke er skadet
Mengden av ingredienser var mindre enn den som er anbefalt	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell
Steking/frityrkoking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke snudd	Til steking, tilsatt kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bollen Til frityrkoking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bollen under tilberedning
Småkoking*: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilberedning
Koking*: for lite væske i bollen (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilberedning
Baking: bollen ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bollen med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bollen)

INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

Det er blitt rørt for ofte om i ingrediensene	Under steking av matvarer er det nok å røre om i ingrediensene hvert 5.-7. minutt
Tilberedningstiden var for lang	Reduser tilberedningstiden eller følg anbefalingene som er gitt i oppskriften som er tilpasset din modell

BAKERVARENE ER FUKTIGE

Det ble brukt uegnede ingredienser (saftige frukter og grønnsaker, frose bær, rømme, etc.)	Bruk ingredienser i overensstemmelse med oppskriften. Unngå å bruke ingredienser som inneholder ekstra mye fuktighet eller bruk de i mindre mengder
De bakte produktene har vært for lenge i apparaten med lokket lukket igjen	Vi anbefaler at du tar de bakte produktene ut av bollen så snart bakesyklusen er ferdig, eller behold de i "Keep Warm"-modus kun over en kort tid

BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk bekreftede oppskrifter som er tilpasset modellen. Velg, mål og tilbered ingrediensene i overensstemmelse med anbefalingene i oppskriften.
Deigen sto for lenge før den ble bakt	
Melet ble ikke sikket eller deigen ble ikke godt nok knadd	
Feil ingredienser	
Feil oppskrift	

i Enkelte REDMOND multikokkene har en overoppvarmingsbeskyttelse i programmene «STEW» og «SOUP». Dersom det ikke er væske i bollen, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til «Keep Warm».

Oppsummerende tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Programmer	Anbefalinger for bruk	Standard innstilt tilberedningstid	Omfang av tilberedningstid/et endringstrinn	Innstilling av arbeidsparametre	Forsinnet 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 vegetarianske retter	00:30	10 min – 2 t / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Laging av forskjellige hoverdretter (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 kjeks, 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 gryt	Automatisk avtenging etter fullført kokende vann				

i Tabellen viser en gjennomsnittlig arbeidstemperatur for varmeelementet

Anbefaltkoketid for forskjelligeproduktervedbruk av damp

Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5 × 2 cm)	500	800	30/40
Lammefilet (skåret terninger på 1,5 × 2 cm)	500	800	40
Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5 × 2 cm)	500	800	20
Kjøttkaker/koteletter	500	800	25/40
Fisk (filet)	300	800	15

Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
Sjømatblanding (frossen)	300	800	5
Poteter (skåret i 4)	500	800	20
Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5 × 2 cm)	500	800	35
Rødbeter (skåret i 4)	500	1500	90
Grønnsaker (frosne)	500	800	5
Egg	5 stk	800	10

NOR

i Husk at dette er kun generelle anbefalinger. Tiden angitt i tabellen kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet «MULTICOOK»

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk
35°C	Deigheving, laging av eddik
40°C	Tilberedning av youghurt
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
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

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk
160°C	Steking av fugl
165°C	Steking av biff
170°C	Tilberedning av pomes frites, nuggets

i I tillegg se vedlagt oppskriftsbok.

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikjøkken REDMOND RMK-M451E, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.company eller i butikker av autoriserte forhandlere.

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.
Retten lages altfor lenge.	Det er ikke strømtilførsel i strømmett.	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicesenter der du bor.
	Mulig strømbrudd (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.
Det går damp fram under lokket under matlaging.	Varmeplaten er meget forurenset.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmeplaten.
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	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.	Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes.

i Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

 Innan du börjar använda denna apparat, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger apparatens levnadstid avsevärt.

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektriska apparat är en multifunktionell apparat för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet eller andra liknande ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar apparaten till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som apparaten kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos apparaten – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in apparaten bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.
- STOP** *OBSERVERA! Under arbetet värms apparatens kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över apparaten när du öppnar locket.*
- Koppla apparaten ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.
- STOP** *KOM IHÅG: Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.*
- Ställ inte apparaten på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på apparaten.
- Det är förbjudet att använda apparaten ute. Inträng av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på apparaten.

- Innan rensning av apparaten, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner.

STOP *Det är absolut FÖRBJUDET att sänka apparaten i vatten eller ställa det under rinnande vatten!*

- För att justera värmeelementens position måste man använda tången, som ingår i utrustningen. Det utesluter risk att få brännskador och andra skador.
- När man placerar värmelementen i översta positionen se till att den sitter fast i apparatens arbetsdelens sidofickor. Felaktig montering av värmeelementen kan leda till dess självsvåldig förflyttning under arbetsprocessen och orsaka fel i apparatens funktion.

STOP *Använd alltid värmeisolerande köksvantar för att greppa tången. Det är förbjudet att röra värmeelementen med händer oavsett dess position!*

För att undvika elstötar ändra inte värmeelementens position när apparaten är kopplad till elnätet!

Det är förbjudet att stänga locket om värmeelementen är placerad i översta positionen.

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn under 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för de fall då 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 om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöver tillsyn över =barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
 - Förpackningsmaterial (plast, frigolit m.m.) kan apparat varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förapparats oåtkomligt för barn.
 - Det är förbjudet att på egen hand reparera apparaten eller ändra i dess konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till skador på apparaten, kroppsskador och skador på egendom.
- STOP** *OBSERVERA! Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på det.*

SWE

Teknisk specifikation

Modellnamn.....	RMK-M451E
Effekt.....	860-1000 W
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Skålkapacitet.....	5 l
Skål/stekpanna beläggning.....	non-stick, keramisk
Display.....	LED
Ängventil.....	löstagbar
Inne-lock.....	löstagbart
Bredd, höjd, djup.....	308 × 305 × 245 mm
Varans nettovikt.....	4,3 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 (MÖLKGÖROT) | 13. EXPRESS |
| 7. STEW (STUVNING) | |

Funktioner

"MASTERCHEF LITE" (tids- och temperatursjustering vid matlagning när ett program utföras)..... finns
 "MASTERFRY" (håjbar värmelement)..... 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

Multikök.....	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.
Yoghurtburkar.....	6 st.
Stekpanna.....	1 st.
Tång.....	1 st.
Kokbök.....	1 st.
Hållare till slev/sked.....	1 st.
Bruksanvisning.....	1 st.
Servicebok.....	1 st.
Strömfördröjningsladd.....	1 st.

i Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt tekniska egenskaper av produkter under ständig förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar separat. De tekniska egenskaperna tillåter fel på ±10%.

Allmän beskrivning av apparaten (schema A1, p. 3)

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. Apparatens lock | 11. Platt sked |
| 2. Tätningsring | 12. Slev |
| 3. Löstagbart innerlock | 13. Container för ångkokning |
| 4. Anghål | 14. Hållare till slev/sked |
| 5. Skål | 15. Måttbägare |
| 6. Knapp för att öppna locket | 16. Tång för skål |
| 7. Kontrollpanel med display | 17. Strömfördröjningsladd |
| 8. Apparatens kropp | 18. Håjbar värmeelement |
| 9. Handtag för att bära apparaten | 19. Stekpanna |
| 10. Löstagbar ängventil | 20. Yoghurtburkar |

Kontrollpanel (schema A2, p. 4)

- Knappen "Cancel/Reheat" ("Avbryta/Uppvärmning") – att sätta på/stänga av uppvärmningsfunktion, att avbryta ett tillagningsprogram, att återställa fabriksinställningar.
- Knappen "Time Delay" ("Tidsfördröjning") – att sätta på läget för inställning av starttidsfördröjning.
- Knappen "Menu" ("Meny") – att bekräfta av automatiska matlagningsprogram.
- Display.
- Knappen "Min/-" ("Min/-") – att välja ett automatiskt matlagningsprogram, minska temperaturen, justera minuter.
- Knappen "Hour/+ ("Timme/+") – att välja ett automatiskt matlagningsprogram, öka temperaturen, justera tidsvärde.
- Knappen "Start" ("Start") – att sätta på ett valt matlagningfunktion.

Beskrivning av display (schema A2, p. 4)

- 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 apparaten med detaljerna ut ur förpackningen. Ta bort alla förpackningsmaterial.

! Det är nödvändigt att spara varningsklistermärken, tecken och skylten med apparatens serienummer på dess kropp!

Efter transporter eller förvaring temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i minst 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 det fall ska rengöring uppfyllas.

STOP LYSSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.

Sid 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.

II. ANVÄNDNING AV APPARATEN

Tidsinställning

Ansluta apparaten till ett elnät. Tryck på knappen "Hour/+ " eller "Min/-" och håll den tryckt. Tidsindikatorn på displayen börjar blinka då. För att ställa in timaltet tryck på knappen "Hour/+ " för att ställa in minuttalet tryck på knappen "Min/-". Timaltet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjar om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt. När du har inställt tid tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.

Avstängning av ljudsignaler

För att stänga av ljudsignaler tryck på knappen "Menu" i vilket läge som helst och håll den intryckt. Indikatorn för avstängning av ljudsignaler tänds på displayen då. För att sätta på ljudsignaler tryck på knappen "Menu" en gång till och håll den intryckt.

Inställning av tillagningstid

Med multikök REDMOND RMK-M451E går det att ställa in tillagningstid för varje program själv med undantag för programmet "EXPRESS". Intervall och möjliga tidsgränser beror på ett valt tillagningsprogram. Efter att ha valt ett automatiskt program och ha tryckt på knappen "Menu" använd knappen "Hour/+ " för att inställa timalt och knappen "Min/-" för att inställa minuttal.

Timaltet och minuttalet justeras oberoende av varandra. Tidsinställning börjar om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på 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 utförs bara efter vatten har börjat koka och när tillräckligt tät ånga i skålen. I programmet "PASTA" börjar nedräkning av inställd tillagningsid efter vatten har kokat och man har tryckt på knappen "Start" en gång till.

Fördröjd starttid av ett program

Fördröjd start-funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilket en maträtt är färdig (inklusive tillagningsid av ett valt program). Det maximala intervallet för startfördröjning är 24 timmar. Förvalda inställningar för startfördröjning inkluderar ett programs drifttid och tid som apparaten behövs 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 timalt tryck på knappen "Hour/+ ". För att ändra minuttal tryck på knappen "Min/-". Timaltet och minuttalet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjar om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt.

i När funktionen Starttidsfördröjning utförs displayen en 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 utförs tänds indikatorn för knappen "Cancel/Reheat", indikatorn "varmhållning" samt lägets drifttidsnedräkning syns på displayen.

Om så är nödvändigt kan man stänga av autovärmhållning genom att trycka på knappen "Cancel/Reheat" och hålla den intryckt.

Förhandsavstängning av autovärmhållning

Det är inte alltid man behöver att autovärmhållning börjar utföras efter ett tillagningsprogram har tagit slut. Med hänsyn till detta har multikök REDMOND RMK-M451E en möjlighet att stänga av denna funktion på förhand när funktionen Starttidsfördröjning eller ett tillagningsprogram utförs. För att göra detta tryck på knappen "Start" när ett program utförs. För att sätta på autovärmhållning igen tryck på knappen "Start" en gång till.

i Autovärmhållningsfunktion är inte tillgänglig vid användning av programmen "YOGURT", "PASTA", "EXPRESS" och när man installerar temperatur som är lägre än 80°C i programmet "MULTICOOK".

Matuppvärmning

Man kan använda multiköket REDMOND RMK-M451E för uppvärmning av kall mat. Gör så här:

- Lägg produkter i skålen, placera skålen i apparatens kropp.
- Stäng locket, anslut apparaten till elnätet.
- 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 upp till 70-75°C och ska hålla den varm i 12 timmar. Vid behov 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 apparaten hålla produkter varma hur länge som helst, vi rekommenderar dock att inte låta mat vara varm mer än två-tre timmar eftersom det kan påverka matens smakegenskaper.

Funktion "MASTERFRY" (schema A3, p. 5)

Apparaten har en höjbar värmelement. Tack vare den kan man nu använda både skål och stekpanna (ingår i utrustningen) i apparaten.



Av säkerhetsskäl använd tången för att justera värmelementens position (ingår i utrustningen).

Använd alltid värmeisolerande köksvantar för att greppa tången. Det är förbjudet att röra värmelementen med händer oavsett dess position!



För att montera värmeelementen i översta positionen höj den hela vägen upp försiktigt och vrid motsols tills den sitter fast i apparatens sidofickor.



För att montera värmeelementen i lägsta positionen lyft den upp lite för att lossa från arbetsdelens sidofickor, vrid den en aning medels och sänk försiktigt.



Försök inte justera värmeelementens position när apparaten är kopplad till elnätet!

Det är förbjudet att stänga locket om värmeelementen är placerad i översta positionen.

Använd endast stekpanna som ingår i utrustningen vid matlagning i apparaten.



Funktionen "MASTERCHEF LITE"

Lär känna nya möjligheter för din kulinariska kreativitet med nya funktionen "MASTERCHEF LITE". Med programmet "MULTICOOK" kan du justera programmets driftparametrar innan dess start och med funktionen "MASTERCHEF LITE" kan du justera inställningarna precis under tillagningssprocessen.

Du kan alltid ställa in ett programs utförande så att det passar dina egna önskemål. Soppor kokar borta? Möjligtvis kokar över? Tar det för mycket tid för att ångkoka grönsaker? Justera tillagningstemperatur eller tillagningstid utan att avbryta utförande av program, detta kan man inte göra när man tillagar mat i en spis eller en ugn.



Du kan använda funktionen "MASTERCHEF LITE" endast när ett matlagningsprogram utförs. Om du använder programmet "EXPRESS" är funktionen "MASTERCHEF 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 "MASTERCHEF LITE", varje tryck ökar temperatur med 1°C. Möjligt tidsområde beror på ett valt program. Varje tryck ökar tid med 1 minut.



Funktionen "MASTERCHEF LITE" kan vara väldigt nyttig om du lagar maträtter enligt stora recept som kräver användning av olika tillagningsprogram (till exempel vid tillagning av koldolmar, Bjiff Stroganoff, soppor och pastor enligt olika recept, sylter osv.)

För att ändra tillagningstemperatur:

1. Tryck på knappen "Menu" när ett program utförs. Indikatorn för temperatur börjar blinka på displayen då.
2. Ställ in önskad temperatur. För att öka den tryck på knappen "Hour/*", för att minska den tryck på knappen "Min/-". För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt. Inställning börjar om när talen når maximala (minimale) siffrorna.
3. Tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.



För att undvika apparatens överhettning begränsas ett programs maximala drifttid med 2 timmar när man ställer in tillagningstemperatur som är högre än 130°C (med undantag för programmet "BAKE"). När man använder automatiska programmet "YOGURT" är funktionen av temperaturjustering inte tillgänglig.

För att ändra tillagningstid:

1. Tryck på knappen "Menu" två gånger när ett program utförs. Tidsindikatorn på displayen börjar blinka.
2. Ställ in önskad tillagningstid. För att öka tid med 1 timme tryck på knappen "Hour/*", för att öka tid med 1 minut tryck på knappen "Min/-". Timaltet och minutt

talet ökar oberoende av varandra. Tidsinställning börjar om när talen når maximala siffrorna. För att ändra talen snabbt tryck på en motsvarande knapp och håll den intryckt.



3. Tryck inte på knapparna som finns i panelen i 5 sekunder. Nya inställningar sparas automatiskt.

Om du ställer in tillagningstiden 00:00 avbryts 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 "BREAD", "FRY", "BAKE".



1. Förbered (mät) ingredienser som ska användas.
2. Lägg ingredienserna i apparatens 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 rätt och berör uppvärmningselementet rätt.

3. Stäng apparatens 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.



Efter att ha bekräftat valet av programmet kan du ställa in önskad tillagningstemperatur i programmet "MULTICOOK". För att öka förhållningsinställd temperatur tryck på knapperna "Hour/*"; för att minska den använd knappen "Min/-". För fullbordande av temperaturinställning tryck på knappen "Menu".

5. För att ändra tillagningstid som är inställd på förhand använd knapparna "Hour/*" och "Min/-".
6. Om så är nödvändigt ställ in starttidsfördröjning.



Funktionen Starttidsfördröjning är inte tillgänglig när du använder programmen "FRY", "PASTA" och "EXPRESS".

7. För att starta ett tillagningsprogram tryck på knappen "Start". Då tänders indikatorerna för knapparna "Start" och "Cancel/Reheat". Tillagningstids nedräkning beror på ett valt tillagningsprogram och börjar strax efter att man tryckt på knappen "Start" eller när temperaturen i skålen har nått nödvändiga värdet.



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 ordet "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 multikoket REDMOND RMK-M451E, recepten är avsedda för precis denna modell av apparaten. Mer recept kan du hitta på webbsidan www.redmond.com.

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 multikoket REDMOND RMK-

M451E ersätta en rad hushållsapparater och genom att använda detta program kan du laga nästan vilken maträtt som helst, prova nästan alla recept som du hittar i en gammal kokbok eller på Internet.



Om tillagningstemperatur för en maträtt är inte högre än 80°C stängs 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 tidsintervallet från 2 minuter till 15 timmar, talet ökar med 1 minut.



OBSERVERA! För säkerhets skull begränsas tillagningstid med två timmar när man ställer in temperatur som är högre än 130°C.



Det går att tillaga många olika maträtter med programmet "MULTICOOK". Använd vår kokbok som innehåller recept från våra professionella kokar, du får boken tillsammans med apparaten, 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.com.



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.

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 rätt.
3. Följ anvisningar 3-8 från allmänna regler för hur man använder automatiska program.



Efter vatten har kokat och ånga i skålen blir tillräckligt tät gör apparaten en ljudsignal. Nedräkning av tillagningsprogramets 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, fisk, 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.



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 apparaten. 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 produkten i kokande vatten.

Programmet "PORRIDGE"

Programmet är avsett för tillagning av gröt med pastöriserad mjölk med låg fetthalt.

Förinställd tillagningstid i programmet är 25 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt tillagningstidsinställning är från 5 minuter till 1 timme 30 minuter, talet ändras med 1 minut.

För att undvika att mjölk kokar bort och för att få önskat resultat rekommenderas det att göra så här innan du börjar laga:

- skölj alla gryn (ris, bovete, gryn, vete osv) noggrant tills vattnet blir klart;
- smör apparatens skål med smör innan tillagning;
- iaktta proportioner strängt och mät av ingredienser enligt rekommendationer från receptboken (öka och minska ingredienser endast proportionellt);
- om du använder oskummad mjölk behövs det att blanda den med dricksvatten i 1:1 proportionen.



Egenskaper av mjölk och gryn kan skilja sig på grund av ursprungstort och tillverkare vilket kan ibland påverka matlagningsresultat.

Om du inte har fått önskat resultat med programmet "PORRIDGE" använd 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 manuellt 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 jästdeg.

Förinställd tillagningstid i programmet är 50 minuter. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt tillagningstidsinställning är från 20 minuter till 4 timmar, talet ändras med 10 minuter.



Att se hur klar sockerkaka är kan man göra 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 värmdhållningsfunktion. Ta ut färdiga maträtter ur apparaten strax efter ha tillagat dem så att de inte blir fuktiga. Om det är inte möjligt tillåts det att lämna produkten i apparaten under en kort period med fungerande autovärmdhållning.

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 manuellt 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 vidrända rekommenderas det att följa instruktionerna från receptboken och röra om skålen innehåll då och då. Låt apparaten svalna helt innan du använder programmet "FRY". Igen. Det rekommenderas att steka produkter när locket är öppet, då blir produktens ytor knapriga.

Programmet "YOGURT"

Programmet är avsett för tillagning av hemlagad yoghurt och för jäsnings av deg. Förinställd tillagningstid i programmet är 8 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt 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 autovärmdhållning är inte tillgänglig i detta program.

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 manuellt tillagningstidsinställning är från 10 minuter till 6 timmar, talet ändras med 5 minuter.

Maximala drifttiden av funktionen Autovärmdhållning 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 jäsnas deg och efter detta börjar bakning. Man 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 genomgådd behövs det att vända på det när apparaten har ljudit en signal.

OBSERVERA! Använd köksvatten 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 kött mjölk.

Förinställd tillagningstid för programmet är 3 timmar. Det går att ställa in tillagningstid manuellt, tidsintervall för manuellt 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 Autovärmdhållning 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 på erforderliga rekommendationer.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Jäsnings av deg
- Tillagning av fondue
- Frityrkokning
- Tillagning av kvarg, ost
- Tillagning av barnmat
- Sterilisering av köksporlin
- Pastörisering av flytande produkter

IV. UNDERHÅLL AV APPARATEN

Allmänna regler och rekommendationer

- Före första användningen av apparaten samt för att undanröja matens lukt från apparaten 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 apparaten mer än 24 timmar. Skålen med färdiglagad mat kan förvaras i ett kylskåp och uppvärmas om så är nödvändigt i apparaten genom att använda uppvärmningsfunktion.

- Om du inte använder apparaten under längre tid koppla av apparaten från ett elnät. Arbetsenhets samt uppvärmningskåvan, 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 aggressiva kemiska 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 apparaten: 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 apparaten efter varje användning av apparaten. Rengör arbetsenhets 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 apparatens 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 apparatens lock.
2. Tryck på två plastfixturer som finns i nedre delen av locket insida rikta 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 fatsar. 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 ytterhuvens som finns i locket fördjupning upp och sedan mot dig.
2. Tryck på plastfixturer som finns på nedre delen av ventilen och ta bort innerhuv.
3. Om så är nödvändigt ta också bort ventils gummidelar, gör det försiktigt. Rengör alla delar av ventilen.
4. Montera alla delar i motsatt ordning: placera gummidelarna på dess plats, förena fixturerna på ventils huvuddel med motsvarande detaljer på innerhuv och pressa tills du hör ett klickande ljud. Placera tätt ångventilen i sätet på apparatens lock.



OBSERVERA! För att undvika deformation av ventils 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 apparaten 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 apparatens arbetsenhet kontrollera att apparaten inte är kopplad till ett 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 önskad lukt när du använder apparaten för tillagning av mat nästa gång.

Om främmande artiklar har råkat i centrala termogivarens fördjupning ta bort dem med hjälp av en pincett utan att trycka på givarens huv. Om uppvärmningsskivans yta har blivit smutsig är det tillåtet att använda en fuktig medelhård svamp eller en syntetisk borste.

i Om du använder apparaten regelbundet kan uppvärmningsskivan ändra färgen helt eller delvis med tiden. Om så har hänt betyder det inte att det är något fel med apparaten och det påverkar inte apparatens drift.

V. MATLAGNINGSTIPS**Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem**

I denna tabell har man samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i apparaten. Man går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra	
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat.	
Skålen och värmeplattan är inte i tätkontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar.	
Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningssätt.	Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell.	
Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienser är fel inlagda i skålen.	Använd recept som du verkligen kan lita på.	
Tiden felberäknad eller felinställd.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.	
Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna apparaten.		
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan.	Häll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.	
Vid stekning	Du hällde för mycket rapsolja i skålen	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.
	För mycket fukt i skålen	Stäng inte apparatens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfryssta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt	Viss amatvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osv. Följ anvisningar i valda recept.	
Vid bakning (smeten är fuktig)	Under jäsnigen har smeten täppt till ångventilen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder
	Ni la för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar.	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Den färdiga rätten har stått för länge på autovarmhållning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autovarmhållningen. Om i er modell av apparaten finns det en funktion för inprogrammerad avstängning av autovarmhållning, använd dig av den

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölk ut	Mjölakens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastoriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten.
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaran eller de rätta proportionerna är inte uppfylla	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationerna av recept. Gryn, kött, fisk och skaldjur ska alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent.

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

Skålen var dåligt rensad efter föregående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggningen är inte skadad
Den gemensamma mängden för inläggning i skålen är mindre än det som rekommenderas i receptet.	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept.
Ni ställde för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet som är anpassat till denna modell.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen, glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	Vid vanlig stekning håll i lite olja i skålen så att det skall finnas ett tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning*: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen	Tillsätt mer vätska i skålen. Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt.
Vid kokning*: det är för lite vätska i skålen (de rätta proportionerna av ingredienserna är inte uppfylla).	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Smörj in skålen med smör eller olja innan du håller in smeten (häll inte olja i skålen!).

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om matvarorna i skålen för ofta	Vid vanlig stekning rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du ställde in altdes för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfryssta bär, creme fraiche (smetana) osv.	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem.
Ni har haft det färdiga baket i stängd apparaten för länge	Försök att ta ut baket från apparaten direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i apparaten för en kort tid på autoupvärmning.

SWE

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker har vispats dåligt	Välj ett säkert (anpassat för denna modell) recept. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i	
Du har sikat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel vid inläggning av ingredienserna	
Receptet som du har valt, passar inte till bakning i denna modell	

i I flera modeller av REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autovarmhållning.

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående användning	Färdigt matlagningstid	Matlagningstidsområde/ justeringsdelning	Aphocinställningar	Senare inläggning av start, timme	Autovarmhållning, timme
MULTI-COOK	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, grönsaksoppa 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		✓	
POR-RIDGE	Tillagning av mjölkgröt	00:25	5 min – 1.5 t / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Styvnig av grönsaker, kött och fisk	1:00	20 min – 12 t / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakning kakor, gratänger, pajer av smördeg och jäsdeg	00:50	20 min – 4 t / 10 min	✓		✓
FRY	Stekning av grönsaker, kött, fågel	00:15	5 min – 1 t / 1 min		✓	✓
YOGURT	Tillagning av olika sorters yoghurt	8:00	30 min – 12 t / 30 min	✓		
BREAD	Tillagning av bröd	3:00	10 min – 6 t / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Bräring av grönsaker, kött, fisk	3:00	5 min – 12 t / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Snabb tillagning av ris och gryngröt					

i Tabellen uppger matlagningstemperatur i genomsnitt

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lamm- och färfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	40
Kycklingfilé (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	20
Köttbullar/Köttfärsbiffar	500	800	25/40
Fisk (filé)	300	800	15
Fisk- och skaldjursblandning (fryst)	300	800	5
Potatis (delad i 4 klyftor)	500	800	20
Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	500	800	35
Rödbetar (delad i 4 klyftor)	500	1500	90
Grönsaker (frysta)	500	800	5
Ägg	5 pcs.	800	10

i Dessa värden är generella och är givna som rekommendationer. Den riktiga tillagningstiden kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och vilka smaker man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperaturregimer i "MULTICOOK" programmet

Temperatur	Bruksrekommendationer *	Temperatur	Bruksrekommendationer *
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika	105°C	Tillagning av köttgelé
40°C	Tillagning av yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Tillagning av surdeg	115°C	Tillagning av sockersirap
50°C	Jäsning	120°C	Tillagning av grisrulle
55°C	Tillagning av glasyr	125°C	Tillagning av stuvat kött
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat	130°C	Tillagning av gratänger
65°C	Köttkokning i vakuum	135°C	Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta
70°C	Punsch tillagning	140°C	Rökning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te	145°C	Bakning av grönsaker och fisk i metallfolien
80°C	Tillagning av glögg	150°C	Bakning av kött i metallfolien
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid	155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
90°C	Tillagning av rött te	160°C	Stekning av kyckling
95°C	Tillagning av mjölkgröt	165°C	Stekning av stek
100°C	Tillagning av bese eller sylt	170°C	Tillagning av fransk potatis och kycklingsnagets

i Vänligen se receptboken som ingår i komplett

VI. ÖVRIGA TILLBEHÖR

Du kan köpa tillägsaccessorier till multikök REDMOND RMK-M451E, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.company, eller hos våra officiella partner.

VII. MÖJLIGA FEL OCH ÅTGÄRDER

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ett meddelande om fel på displayen: E1 – E4	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmningselement gick sönder.	Avkoppla apparaten från elnätet. Stäng locket tätt, koppla in apparaten till elnätet en gång till
Apparaten fungerar inte	Elförsörjningsladdan är inte kopplad till apparaten och (eller) till ett eluttag	Kontrollera att löstagbara elsaddan är kopplad till motsvarande delen av apparaten och är också kopplad in till ett eluttag
	Det är något fel med ett eluttag	Koppla in apparaten till ett fungerande eluttag
	Det finns ingen spänning i elnät	Kontrollera att det finns spänning i elnät. Kontakta servicebolaget som sköter ditt hus om spänning i elnät saknas
Tillagning av en maträtt tar för mycket tid	Avbrott i försörjning i elnät (spänningsnivå är ostabil eller mindre än normal)	Kontrollera att det finns stabil spänning i elnät. Om den är ostabil eller är mindre än normal kontakta servicebolaget som sköter ditt hus
	Det finns en främmande sak eller saker mellan skålen och uppvärmningselement (skräp, gryn, matbitar)	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Ta bort den främmande saken eller partiklar
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Uppvärmningselement är väldigt smutsig	Avkoppla apparaten från elnät, låt den kallna. Rengör uppvärmningselement
Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Det finns luft på platserna mellan skålen och apparatens innerlock där de måste sammanfogas tätt	Kontrollera att det inte finns främmande saker (skräp, gryn, matbitar) mellan locket och apparatens kropp, ta bort dem. Stäng alltid apparatens lock tills du hör ett klickande ljud
	Locket sitter inte tätt eller det finns en främmande partikel under locket	
	Tätningsgummi som finns på innerlocket är väldigt smutsig, deformationerad eller skadad	Kontrollera skick av tätningsgummit på apparatens innerlock. Antagligen det behövs att ersätta den med en ny

 I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.




Miljöväntlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva apparaten 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 förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

 Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävissä pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuustoimenpiteet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on monitoimikeitin ruoan valmistamiseksi kotiloissa, sitä voidaan käyttää asunnoissa, kesämökeissä ja sen tapaisissa ei-teollisissa käyttötarkoituksissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisenä. Näissä tapauksissa valmistaja ei kanna vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellijännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin – tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.

STOP *Huomio! Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa välttääksesi itseään polttamista kuumalla höyryllä.*

- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpasta eikä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksissa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.

STOP *Muista! Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.*

- Laitetta ei saa asettaa pehmeälle pinnalle. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi johtaa laitteen ylikuumenemiseen ja vahingoittumiseen.
- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä – laitteen sisään päässyt kosteus tai joutu-neet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.

STOP *Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!*

- Käytä ehdottomasti laitteen pakkaukseen kuuluvat pihdit lämmityslevyn asennon muuttamiseksi – se auttaa välttämään polttohaavoja ja muita tapaturmia.
- Kun nostat lämmityslevyn yläasentoon, varmista, että se on tukevasti työsäiliön seinien urissa. Virheellinen lämmityslevyn asettaminen voi johtaa sen sattunaseen siirtymiseen laitteen käytön aikana ja rikkomiseen.

STOP *Käytä suojakäsinettä välttämättömästi irrotuspihdit ottaen. Ei saa koskettaa lämmityslevyä sen sijoituksesta riippumatta!*

Vältäaksesi sähköiskun, älä muuta lämmityselementin asentoa, jos laite on kytketty sähköverkkoon!

Laitteen kannen sulkeminen on kielletty, jos lämmityslevy on yläasennossa.

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoituneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvalisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden laesten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukeutumisaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vahingoittamiseen.

STOP *Huomio! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.*

Tekniset tiedot

Malli.....	RMK-M451E
Teho.....	860-1000 W
Jännite.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhoon tilavuus.....	5 l
Kulhoon/paistinpannu pinnat.....	tartuttamaton keramiainen
Nestekidenäyttö.....	LED
Höyryventtiili.....	irrotettava
Sisäkansi.....	irrotettava
Ulkomitat.....	308 × 305 × 245 mm
Nettopaino.....	4,3 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

MASTERCHEF LITE (kypsentämisajan ja -lämpötilan säätö ohjelman toiminnan kuluessa).....	kyllä
MASTERFRY (nostettava lämmityselementti).....	kyllä
Valmiin ruoan lämpötilan yläpöytä.....	12 h
Lämpötilan yläpidon 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
Höyrytystä.....	1 kpl
Kauha.....	1 kpl
Litettä lusikka.....	1 kpl
Mittalasi.....	1 kpl
Kulhopihdit.....	1 kpl
Jogurtipurkit.....	6 kpl
Paistinpannu.....	1 kpl
Pihdit.....	1 kpl
Ruokaohjetta-kirja.....	1 kpl
Kulhoon/lusikan kannatin.....	1 kpl
Käyttöohje.....	1 kpl
Huoltokirja.....	1 kpl
Virtajohto.....	1 kpl

i Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksiksi. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

Laitteen rakenne (kaavio A1, s. 3)

1. Laitteen kansi	12. Kauha
2. Tiivisterengas	13. Höyrytystä
3. Irrotettava sisäkansi	14. Kulhoon/lusikan kannatin
4. Höyryaukko	15. Mittalasi
5. Kulho	16. Kulhopihdit
6. Kannen avaamisen painike	17. Virtajohto
7. Ohjauspaneeli näyttöä	18. Nostettava lämmityselementti
8. Runko	19. Paistinpannu
9. Kantokahva	20. Jogurtipurkit
10. Irrotettava höyryventtiili	
11. Litettä lusikka	

Ohjauspaneeli (kaavio A2, s. 4)

1. Cancel/Reheat (Peruutus/Uudelleenlämmitys)-painike: uudelleenlämmityksen kytkeminen päälle/pois päältä, ruoanlaitto-ohjelman keskeytys, käsin asetettujen arvojen nollaus
2. Time Delay (Lykkäys)-painike: käynnistyksen lykkäminen päälle/pois päältä.
3. Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman vahvistaa valinnan.
4. Näyttö.
5. Min/- (Minuutti/-) – painike: Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta, lämpötilan pienentäminen, minuuttien ohjelmointi.
6. Hour/+ (Tuntti/+) – painike: Automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta, lämpötilan korottaminen, tuntien ohjelmointi.
7. Start (Käynnistys)-painike: valitun ohjelman käynnistys.

Näytön rakenne (kaavio A2, s. 4)

- a. Automaattisten ohjelmien merkivalot
- b. Käynnistyksen lykkäyksen merkivalo
- c. Ruoanlaitto-ohjelman merkivalo
- d. Ajan merkivalo
- e. Valmiin ruoan lämpötilan yläpidon merkivalot
- f. EXPRESS-ohjelman merkivalo
- g. Uudelleenlämmityksen merkivalo
- h. Äänimerkkien kytkemisen pois päältä-merkivalo.
- i. Lämpötilan merkivalo

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYNNISTYSTÄ

Ota keitin ja sen osat laatikosta. Poista kaikki pakkausmateriaalit.

! Jätä kaikki tuotteeseen rangaissa olevat varoitukset ja opastustarrat sekä sarjanumerotarra paikalleen!

Jos laitetta on kuljetettu tuu säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huone- lämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

Puhdista tuotteen runko kostealla liinalla. Huuhtele kulho lämpimällä vedellä ja saippualla. Kuivata huolellisesti. Vieras haju keittimestä ensimmäisen käytön yhteydessä ei ole merkki keittimen viasta. Tässä tapauksessa puhdista keitin.

STOP HUOMIO! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

! Älä kytkä laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloiteta ruoanlaitto ohjelma, se johtaa kriittinen ylikuumentamisen laitteen tai vahingoittaa tarttumaton pinnat. Ennen paistamista, kaada vähän kasvis-tai auringonkukkaöljyä kulhoon.

II. LAITTEEN KÄYTTÖ**Kellonajan asetus**

Kytke laite sähköverkkoon. Paina Hour/+ tai Min/- -painike muuttaman sekunnin. Kellonajan merkivalo näyttöä alkaa vilkkua. Asetat tunnit painikkeella Hour/+ ja minuutit painikkeella Min/- -Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiruuan, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin. Kun olet asettanut haluamasi kellonajan, älä paina mitään painiketta 5 sekuntia. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

Äänimerkkien kytkeminen päälle ja pois päältä

Paina Menu-painike muuttaman sekunnin missä tahansa tilassa. Näyttöle syttyä äänimerkkien kytkemisen päälle ja pois päältä merkivalo. Kytke äänimerkit pois päältä painamalla Menu-painikkeen muuttaman sekunnin uudestaan.

Ruoanlaittoajan asetus

REDMOND RMK-M451E-monitoimikeittimessä on mahdollisuus asettaa kypsentämisaajan käsin kaikissa ohjelmissa paitsi EXPRESS. Muutoksen aikaväli ja minimi- ja maksimiaika ovat ohjelmaikohtaiset.

Automaattisen ohjelman valinnan jälkeen paina Menu-painike ja aseta tunnit Hour/+ -painikkeella ja minuutit Min/- -painikkeella. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiruuan, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin.

i Joissakin automaattisissa ohjelmissa asetetun ajan laskenta alkaa vasta silloin, kun keitin saavuttaa työlämpötilan. Esimerkiksi, jos kaatata kulhoon kylmää vettä ja asetat 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 lisätynä aika, 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 muuttetaan Hour/+ -painikkeella, minuutit muuttetaan Min/- -painikkeella. Tuntien ja minuuttien painikkeet toimivat toisistaan riippumattomasti. Kun asettamasi arvo saavuttaa maksimiruuan, kellonajan asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muuttaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin.

i Kun olet valinnut käynnistyksen lykkäyksen, näyttöä 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 ruokaohjelma on nopeasti pilaantuvia raaka-ainetta (khananmuna, tuore maito, liha, juusto, ym.), emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.

Valmiin ruoan lämpötilan yläpöytä

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruoanlaitto-ohjelma on päättynyt. Valmiin ruoan lämpötila 70-75°C yläpidetään 12 tunnin ajan. Kun lämpötilan yläpöytä on päällä, Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo palaa, näyttöä on Uudelleenlämmityksen merkivalo ja aika, aika, joka on kulunut tämän toiminnon käynnistämiseen. Halutessasi voit kytkeä lämpötilan yläpidon pois käytöstä painamalla Cancel/Reheat -painikkeen muuttaman sekunnin ajan.

Lämpötilan yläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen

Joskus valmiin ruoan lämpötilan yläpöytä ruoanlaitto-ohjelman päätyttyä ei ole toivottua. Ottaen tämä huomioon REDMOND RMK-M451E -monitoimikeittimessä on mahdollisuus kytkeä lämpötilan yläpidon pois päältä etukäteen, käynnistyksen tai pääohjelman toiminnan aikana. Jos haluat kytkeä lämpötilan yläpidon pois päältä ohjelman toiminnan aikana, paina Start-painike. Lämpötilan yläpöytä kytketään taas päälle painamalla Start-painikkeen uudestaan.

i YOGURT, PASTA, EXPRESS-ohjelmissa ja kun MULTICOOK-ohjelmassa on asennettu kypsentämislämpötila alle 80°C, lämpötilan yläpöytä ei ole käytössä.

Ruoan uudelleenlämmitys

Voit uudelleen lämmittää valmiita ruokaa REDMOND RMK-M451E-monitoimikeittimessä. Järjestys on seuraava:

1. Laita ruoka kulhoon ja asenna kulho monitorikeittimen runkoon.
2. Sulje kansi ja kytke laite sähköverkkoon.
3. Paina Cancel/Reheat-painike muuttaman sekunnin. Vastaavat merkivalot syttyvät näyttöle ja painikkeelle. Alkaa ohjelman käynnistyksessä kuluneen ajan laskenta. Laitte lämmittää ruoan 70-75°C ja yläpöytä tätä lämpötilaa 12 tuntia. Voit keskeyttää uudelleenlämmityksen painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muuttaman sekunnin, kunnes vastaavat merkivalot sammuvat.

! Lämpötilan yläpidon ja uudelleenlämmityksen toimintojen ansioista monitoimikeitin jättää yläpöytäajan ruokaa lämpimänä jopa 12 tuntia, muttemme suosittele kuitenkin jättää ruokaa lämpimäksi kahta tai kolmea tuntia pitempää, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makuun.

Toiminto MASTERFRY (kaavio A3, s. 5)

Monitoimikeitin REDMOND RMK-M451E on varustettu nostettavalla lämmityselementillä. Sen ansiosta voit nykyisin käyttää monitoimikeittimessä ei ainoastaan kulkhoa, mutta myös paistinpannaa (kuuluu pakkaukseen).

Turvallisuusnäyttö käy pihdit (kuuluvat pakkaukseen) lämmityselementin asennon muuttamiseksi.

Käytä suojakäsineitä välttämättämsä irtospidit ottaen. Ei saa koskettaa lämmityselementin sijoituksesta riippumatta!

Lämmityselementin asentamiseksi yläasentoon nosta se varovasti loppuun asti ja käännä se hieman vastapäivään, jotta se on varmasti työsäiliön seinien urissa kiinni. Lämmityselementin asentamiseksi ala-asentoon nosta se hieman, jotta kiinnikkeet lähtevät ulos työsäiliön seinien urista, ja levyn hieman myötäpäivään kääntämällä laske se varovasti.

Älä yritä vaihtaa lämmityselementin asentoa, jos laite on kytketty sähköverkkoon! Laiteen kannan sulkeminen on kielletty, jos lämmitys on yläasennossa.

Monitoimikeittimessä valmistamiseen käytä ainoastaan paistinpannaa, joka kuuluu pakkaukseen.

Toiminto MASTERCHEF

MASTERCHEF LITE-toiminto antaa sinulle vielä enemmän mahdollisuuksia luoda kulinarisia taideteoksia keittiössäsi. Jos MULTICOOK-ohjelma mahdollistaa työparametrien asetuksen ennen ohjelman käynnistämistä, niin MASTERCHEF LITE-toiminnolla voit muuttaa asetuksia suoraan ruuanlaittoprosessissa.

Voit aina säätää minkä tahansa ohjelman niin että se vastaa nimenomaan sinun toivomuksiasi. Kiehuuko keitto yli? "Karkaa" Jos MULTICOOK-ohjelma mahdollistaa työparametrien asetuksen ennen ohjelman käynnistämistä, niin MASTERCHEF LITE-toiminnolla voit muuttaa asetuksia suoraan ruuanlaittoprosessissa.

MASTERCHEF LITE-toiminto on käytössä vain kun ruuanlaitto-ohjelma on jo käynnistynyt. Kun käytät EXPRESS-ohjelmaa, käynnistyksen lykkäys on päällä tai odotat kunnes monitoimikeitin saavuttaa työparametrit. MASTERCHEF LITE-toiminto ei ole käytössä. Voit muuttaa lämpötilan MASTERCHEF LITE-toiminnolla 35-170°C 1°C välein. Kypsentämisen muuttamisen mahdollisuus riippuu valitusta ohjelmasta. Voit muuttaa aikaa 1 minuutin välein.

MASTERCHEF LITE-toiminto voi olla erityisen hyödyllinen, kun valmistat ruokaa monitoimikeittimen ruokaohjeiden mukaan, jossa määritetään ohjelma on yhdistetty (esimerkiksi kun laitat kaaliäkäryleitä, stroganoffia, erilaista keittoja ja pasta, marmeladia, yms.).

Muutat lämpötilan seuraavasti:

1. Kun ruuanlaitto-ohjelma on jo käynnistynyt, paina Menu-painike. Näytöllä oleva lämpötilan merkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi lämpötila. Nostat lämpötilan Hour/+ -painikkeella, lasket lämpötilan Min/- -painikkeella. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin. Kun asetat aivan arvo saavuttaa maksimiravon (minimiravon), asetus alkaa uudestaan alusta.
3. Älä paina mitään painiketta 5 sekuntia. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

Suojatoksen laiteita ylikuumenemisesta kun on asetettu kypsentämislämpötila yli 150°C, niin kypsentämisaika on korkeintaan 2 tuntia (paitsi BAKE-ohjelma). Kun käytät automaattista YOGURT-ohjelmaa, kypsentämislämpötila ei ole mahdollista muuttaa.

Muutat ajan seuraavasti:

1. Kun ruuanlaitto-ohjelma on jo käynnistynyt, paina Menu-painike kaksi kertaa. Näytöllä oleva ajan merkivalo alkaa vilkkua.
2. Aseta haluamasi aika. Pidennät aikaa tunnilla painamalla Hour/+ -painiketta tunnin välein, minuutilla Min/- -painikkeella minuutin välein. Kun asetat aivan arvo saavuttaa maksimiravon, asetus alkaa uudestaan alusta. Kun painat painikkeen muutaman sekunnin vapauttamatta, arvot muuttavat nopeammin.
3. Älä paina mitään painiketta 5 sekuntia. Asetuksen tallentuvat automaattisesti.

Jos asetat kypsentämisaikasi 00:00, ohjelma pysähtyy.

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys

STOP TÄRKEÄÄ! Jos et käytä laitetta, keittä vettä (esimerkiksi, kun ruuanlaitto ruokaa), älä aseta ruuanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja rikkoutumisen laiteen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuivien vesiohjelmien "BREAD", "FRY", "BAKE".

1. Mittaa tarvittavat valmistusaineket.
2. Laita valmistusaineet monitoimikeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan ja asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että kaikki aineet nestetään mukaan lukien ovat kulhossa tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella. Tarkista että kulho on rungossa suoraan ja tiiviisti lämmityselementin päällä.
3. Sulje kansi naksahduksen asti. Voite laitte sähköverkkoon.

HUOMIO! Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviöljyä, jätä laitteen kansi aina auki.

Laite siirtyy pois valmiustilasta, kun painat Menu-painikkeen. Valitse haluamasi ruuanlaitto-ohjelma Hour/+ -tai Min/- -painikkeella (vastaava ohjelman tunnus näytöllä 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.

Voit muuttaa ajan oletusarvon Hour/+ -tai Min/- -painikkeella. Halutessasi voit asettaa käynnistyksen lykkäyksen.

FRY, PASTA- ja EXPRESS-ohjelmissa käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.

Ruuanlaitto-ohjelma käynnistyy painamalla Start-painiketta. Start- ja Cancel/Reheat-painikkeiden merkivalot syyttävät. Ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa heti Start-painikkeen painamisen jälkeen tai sen jälkeen kun Monitoimikeitin saavuttaa työlämpötilan kulhossa.

Halutessasi voit kytkää lämpötilan ylläpidon etukäteen pois päältä painamalla Start-painikkeen. Cancel/Reheat-painikkeen merkivalo sammuu. Jos painat Start-painikkeen uudestaan, käynnisen toiminto kytketty päälle taas. YOGURT- ja EXPRESS-ohjelmissa lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki ja näytöllä tulee End. Ohjelmasta tai asetuksista riippuen keitin siirtyy joko lämpötilan ylläpitoon (Cancel/Reheat -painike on valaistu ja Keep Warm palaa näytöllä) tai valmiustilaan.

Voit peruuttaa valitun ohjelman, keskeyttää ruuanlaiton tai lämpötilan ylläpidon painamalla Cancel/Reheat-painikkeen muutaman sekunnin.

Parhaan mahdollisen tuloksen saavut, kun laitat ruokaa REDMOND RMK-M451E-monitoimikeittimen toimintueksen kuuluvan keittokirjan ruokaohjeiden mukaan. Tämä keittokirja on kehitetty yhteistyössä laitetta varten. Löydät nämä ruokaohjeet myös sivustalta www.redmond.company.

Jos mielestäni tavalliset automaattiset ohjelmat eivät valmista ruokaa haluamallasi tavalla, niin käytettävissä on monipuolinen MULTICOOK-ohjelma, jonka avulla voit tehdä laajalti erilaisia kulinarisia kokeita.

MULTICOOK-ohjelma

Tämä ohjelma mahdollistaa ruuanlaiton käyttäjän asettamien lämpötilan ja kypsentämisaajan mukaan. MULTICOOK-ohjelman vuoksi REDMOND RMK-M451E-Monitoimikeitin pystyy korvaamaan monet keittokoneet 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 kytkää päälle käsin.

MULTICOOK-ohjelmassa kypsentämisaajan oletusarvo on 30 minuuttia ja lämpötilan oletusarvo on 100°C. Käyttäjät voi asettaa lämpötilan 35°C - 170°C 5 asteen välein. Käyttäjät 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.

Voit laittaa MULTICOOK-ohjelmassa runsaasti erilaisia ruokia. Käytä laitteen toimintueksen kuuluvaa ammattilaisten kokkien laatima keittokirja tai käyttöohjeessa oleva

taulukko, jossa on luettelu erilaisten ruokien valmistamiseen ja erilaisiin valmistusaineiden kypsentämiseen sopivat lämpötilat. Voit myös löytää tarvitsemasi ruokaohjeet sivustalta www.redmond.company.

STOP Jos käytät MULTICOOK-ohjelmaa kiehuvaan veteen (esimerkiksi, keittäessäsi tuotteita), älä aseta keittolämpötilaa yli 100°C.

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 höyräytät 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 höyrytyssiä kulhoon.
2. Mittaa ja käsittele raaka-aineet ruokaohjeen mukaan, aseta ne tasaisesti höyrytyssiin ja asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että kulho on tiiviisti lämmityselementin päällä.
3. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestuksen 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 höyrytyssiä-taulukkoa.

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

Ohjelman kuuluu veden kiehattaminen, valmistusaineiden laskemisen veteen ja kypsentyminen. 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. Vältä sen valumista kulhosta ovaamalla kannan muutaman minuutin kuluttua tuotteiden laittamisesta kiehuvaan veteen.

PORRIDGE-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat puuroa pastöroituun vähärasvaiseen maitoon. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 25 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 1,5 tuntiin 1 minuutin välein.

Vällytymäidenkeittymistä yllä ja saat haluamasi tuloksen seuraavalla tavalla:

- pese kaikki täysjyväsuurimmo (riisi, tattari,ruis, hirssi, yms.) huolellisesti, kunnes vesi on kirkas;
- voitele monitoimikeittimen kulho ennen ruuanlaiton alkua;
- mittaa kaikki aineet kulhoon ohjeikäs olevan ruoka-ohjeen mukaan, aineiden määrät on muutettava samassa suhteessa alkuperäiseen määrään;
- kun käytät täysmaitoa, laimenna se vedellä suhteessa 1:1.

Maidon ja suurijyväjen ominaisuudet voivat olla erilaisten valmistusainemäärien ja valmistusolosuhteiden vuoksi vaihtelevia. Joskus vaikutusta 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 gulasin, 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, laatikkoja ja pullataikinalaivoonnsia.

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 hammastikkukaan tartunut märkää taikinaa, kakku on valmis.

Älä käytä käynnistyksen lykkäystä, koska se voi vaikuttaa leivonnaisten laatuun. Kun valmistat leivonnaisia, niin mieluummin kytkte lämpötilan ylläpito pois päältä. Ota valmis tuote monitoimikeitimestä heti ohjelman päätyttyä, jotta se ei tulisi kosteaksi. Ellei tämä ole mahdollista, niin jätä tuote monitoimikeittiimeen väräiksi aikaa ja kytkte 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 Monitoimikeitin saavuttaa asetetun kypsentämislämpötilan, kuuluu äänimerkki.

Vältä ruuan palamista pohjaan, kun teet kaiken ruokaohjeen mukaan ja hämmennät kulhon sisältöä aika ajoin. Anna keittimelle jäähtyä ennen kun käytät FRY-ohjelmaa uudestaan. Poistaminen onnistuu paremmin, kun kanssi on auki, näin muodostuu nopea kuori.

YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat kotijogurttia ja kohotat taikinaa. Ohjelman kypsentämisaajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 30 minuutista 12 tuntiin 30 minuutin välein. Laita valmistusaineet kulhoon puoleenväliin asti. Lämpötilan ylläpito tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

BREAD-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat erilaisia leipiä vehnäjauhoista ja vehnä- ja ruisjauhojen 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 jauhoista tulee ilmavampi ja kaikki epäpuhtaudet seloutaan pois. Jos käytät valmiita leivän valmistusseoksia, säästät aikaa ja leipominen yksinkertaistuu.



Laita valmistusaineet kulhoon korkeintaan puoliinväliin.

Jos asetat kypsentämisaikasi alle tunnin, leipominen alkaa heti kun painat Start-painikkeen. Käännä leipä monitoimikeitossa äänimerkin jälkeen jotta se paistuisi tasaisesti.

HUOMIO! Käytä kintaat valmiin leivän poistamiseen kulhosta.

Älä avaa monitoimikeitimen 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 merkivaliko ja Start-painikkeen valaistus syytyvät. Valittu ohjelma alkaa toimia.



Ellet ole tyytyväinen automaattisella ohjelmalla laitettuun ruokaan, niin lue Ruoanlaittovinkejä-osio, josta löydät yleisten ongelmien ratkaisut ja ruoanlaittusehdotukset.

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 höyryä sitruunan puolikasta 15 minuuttia STEAM-ohjelmassa.
- Älä jätä suljettua monitoimikeittiimeen valmistamaa ruokaa tai vettä täyttää kulhoa 24 tuntia pitempään. Valmistama ruoka keittimen kulhossa voi säilyttää jääkappissa ja tarpeen mukaan lämmitettävä monitoimikeitintä uudelleenlämmitysohjelmalla.
- 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 pehmeitä kangasta ja mieto astianpesuainetta.

STOP Puhdistukseen EI SAA käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesusieniä (ellei ohjeessa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita, eikä aineita, joita ei saa käyttää ruuan kanssa kontaktissa olevien esineiden kanssa.

EI SAA uuttaa keitintä veteen tai puhdistaa sitä vesisuikun avulla!

- Käsittele kumi- tai silikoniaosia varovaisesti, niiden vaurioituminen tai muodonmuutos voivat aiheuttaa keittimen viallista toimintaa.
- Puhdista keittimen runko tarpeen mukaan. Kulho, sisäinen alumiinikansi ja höyryventtiili on puhdistettava joka käytön jälkeen. Ruoanlaiton yhteydessä muodostuva lauhdevesi on poistettava joka käytön jälkeen. Työtilan sisäpinnat puhdista tarpeen mukaan.

Rungon puhdistus

Runko puhdistetaan kostealla liinalla tai pesusienellä. Voit käyttää myös mieto 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, luota se lämpimään veteen vähäksi aikaa, minkä jälkeen pese. Pesun jälkeen kuivaa kulhon sisäinen pinta ja asenna keittiimeen. Jos kulhoa käytetään jatkuvasti, sen tarttumaton pinnointe voi vaihtaa väriä. Tämä sinänsä ei ole kulhon vaurioitumisen merkki.

Sisäisen alumiinikannen puhdistus

1. Avaa monitoimikeitimen kansi.
2. Paina keskukseen päin kaksi muovikiinnitintä, jotka sijaitsevat kannen sisäpuolella. Vedä sisäinen alumiinikansi vähän itseesi päin ja alas voimaa käyttämättä kunnes se irtoaa pääkannesta.
3. Puhdista kummankin kannen pinnat kostealla liinalla tai pesusienellä. Tarpeen mukaan pese kansi juoksevalle vedelle ja astianpesuaineella. Älä mieluummin pese sisäistä alumiinikantaa astianpesukoneessa.
4. Kuivaa kumpikin kansi.
5. Asenna sisäkansi ulokkeet yläreikiin, sovita se pääkannen kanssa. Paina kevyesti naksahdukseen asti.

Irrrottavan höyryventtiilin puhdistus

Irrrottava höyryventtiili sijaitsee keittimen pääkannella omassa pesäsäällä ja koostuu ulko- ja sisävaipasta.

1. Vedä ulkovaippa varovasti ulokkeesta kiinni pitäen ylös ja itseesi päin.
2. Paina venttiilin alapuolella oleva muovikiinnike ja vedä sisävaippa ulos.
3. Tarpeen mukaan irrota varovasti venttiilin kumiivisteet. Pese kaikki venttiilin osat.
4. Pane venttiili kokoon päinvastaisessa järjestyksessä: asenna kumiivisteet paikalleen, sovita venttiilin pääosan reiät ja vastaavat ulokkeet sisävaipassa ja paina naksahdukseen asti. Asenna höyryventtiili tiiviisti pesään keittimen kannella.

STOP HUOMIO! Älä venytä tai väännä kumiivisteitä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua.

Lauhveden poisto

Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevesi, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympärille. Poista syvennykseen kertynyt lauhdevesi keittiöpyyhkeellä joka monitoimikeitimen käytön jälkeen.

Työtilan puhdistus

Jos noudatat tätä ohjetta, niin keittimen työtilaan ei nestettä, ruokaa tai roskia kerry. Mutta kun työtälä kuitenkin tulee likaiseksi, niin sen pinnat täytyy puhdistaa, muuten keitin voi toimia puutteellisesti tai mennä rikki.

STOP Ennen työtälän puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasista ja keitin on täysin jäähtynyt!

Työtälän seinät, lämmityselementin pinta ja lämpöpöytä (sijaitsee lämmityselementin keskellä) kotelo puhdistetaan kostealla (muttei määrällä) pesuaineella tai liimalla. Jos käytät pesuainetta, niin huuhtelee se huolellisesti, muuten ruuan valmistuksen yhteydessä siitä voi erittyä pahaa hajua.

Jos syvennykseen lämpöpöytä ympärillä on kertynyt roskaa, poista ne varovaisesti pinsiteillä koskematta anturin. Likaisen lämmityselementin pintaa saa puhdistaa kostealla keskikarkealla pesuaineella tai synteettisellä harjalla.

i Jos keittäin käytetään usein, lämmityselementti voi vaihtaa väriä. Tämä ei ole sinänsä sen vaurioitumisen merkki, eikä vaikuta sen toimintaan.

V. NEUVOJA RUOANVALMISTUSTUKSEEN

Ruoanvalmistusvirheet ja niiden korjaus

Alla olevaan taulukkoon on poimittu tyypillisiä virheitä, joita sattuu ruoanvalmistuksen aikana. Monitoimikeittintä käytettäessä, siinä on käsitelty mahdollisia syitä ja esitetty virheiden korjausohjeita.

RUOKA EI OLE KYPSYALMISTA

Mahdolliset syyt	Korjausohjeet	
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kannetta ei ole suljettu tiiviisti, siitä johtuen ruoan kypsennyksessä liian matala	Älä avaa ilman tarvetta monitoimikeittimen kannetta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiviille sulkemiselle ja sisäkannen tiivistekumirengas ei ole vaurioitunut	
Kulholla ja lämpöelementillä on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asettuu tiiviisti lämpöelementtiä vasten. Varmista, että keittimen työtälässä ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementti puhtaana	
Ruoka-ainekset on valittu väärin. Kyseiset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistusohjelma.	Suositteluaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Käytä luotettavia reseptejä.	
Ainekset on paloiteltu liian isoiksi, ei ole noudatettu ruoka-aineksin määräsuhteita.	Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhdeiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita	
On väärin asetettu (laskettu) valmistusaika.		
Valittu resepti on sopimaton ruoanvalmistukseen tämän mallin monitoimikeittimessä		
Höyrytyksen aikana: kulhossa on liian vähän vettä turvataksaan riittävästi höyryä	Kaada kulhoon reseptin mukainen vesimäärä. Mikäli epäilet, tarkista vesimäärä valmistuksen aikana	
Paistamisen aikana:	Kulhossa on liikaa kasviöljyä	Tavallisessa paistamiseen riittää, että öljy ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Friteerausksessa noudata reseptin ohjeita
	Kulhossa on liikaa nestettä	Älä sulje monitoimikeittimen kannetta paistamisen aikana, mikäli reseptissä ei ole määrätty toisin. Pakastaruoka-aineet sulata ja valuta neste ennen paistamista
Keittämisen aikana: liemen haihtuminen, jos ainekset ovat liian happamia	Eräät ruoka-aineet vaativat erikoiskäsittelyä ennen keittämistä: huuhtelu, passeerausta jne. Noudata valitun reseptin valmistusohjeita	
Leivonnan aikana: (taikina ei ole kypsytynyt kokonaan)	Kohotusvaiheessa taikina tarttuu sisäiseen kanteen ja tukkiili höyrypoistoventiiliin	Laita kulhoon vähemmän taikinaa
	Liikaa taikinaa kulhossa	Jatossa laita kulhoon vähemmän taikinaa

RUOKA ON YLIKIPSYNNETTY

Olet erehtynyt ruokatyyppin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelmia tehtäessä).	Suositteluaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhdeiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Ruoka-aineksin koko on liian pieni	
Valmis ruoka on liian kaupun ollut kulhossa «Automattinen lämmitys»-toiminto päällä	Pitkäänkestävä «Automattinen lämmitys»-toiminto ei ole suositeltavaa. Mikäli kyseisessä monitoimikeittimessä on tämän toiminnon poiskytkentämahdollisuus, käytä se

RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuroa keitettäessä maito kiehuu	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat johtua maidontuotannon paikan ja olosuhteiden eroista. Suositellaan käyttämään vain ultrapastöroitua rasvapitoisuudeltaan 2,5% maitoa. Tarvittaessa laimenna maito juomavedellä
Ennen keittämistä ruoka-aineita ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms). Aineksin mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen tyyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksin valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhdeiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täysjyväryynyt, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesuvedestä tulee kirkas

RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjaan palamisen estävä kulhon pinnote on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnote on ehjä ja ilman vaurioita
Aineksin yhteismäärä on pienempi kuin mitä reseptissä määrätään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adaptoituja)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita
Paistamisen aikana: olet unohtanut kaatoa öljyä kulhoon, aineksia ei ole sekoitettu tai valmistettavat aineet on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulhoon vähän öljyä niin, että se ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Saadaksesen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajoin sekoittaen tai käänneten määrätyn ajan välein
Haudutuksen aikana: kulhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulhoon nestettä. Valmistuksen aikana älä avaa monitoimikeittimen kannetta ilman tarvetta
Keittämisen aikana: kulhossa on liian vähän nestettä (aineksin määräsuhteita ei ole noudatettu)	Noudata oikeita neste- ja ainemääriä
Leivonnan aikana: ennen leivontaa kulhon sisäpintaa ei ole voideltu	Voitelee kasviöljyllä tai voilla kulhon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kulhoon (älä kaada kulhoon öljyä!)

RUOKA MENETTÄÄ PALOITTELUOMTONSA

Olet liian usein sekoittanut valmistettavaa ruokaa	Tavallisen paistamisen aikana sekoita valmistettava ruoka enintään 5-7 minuutin välein
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita

LEIVOTTU RUOKA ON LIIAN KOSTEA

Leivontaan on käytetty sopimattomia aineksia, jotka antavat ylimääräistä kosteutta (mehukkaat hedelmät tai vihannekset, pakastemarjat, smetana tms)	Käytä reseptin mukaisia aineksia. Vältä paljon nestettä sisältäviä aineksia tai mikäli se on mahdollista käytä ne minimimäärin.
---	---

Leivottu ruoka on jäänyt suljettuun monitoimikeittimen liian pitkäksi aikaa	Vitää aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistumisen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa Automaattinen lämmitys-toimintoa käytettäessä
---	---

TAIKINA EI KOHENE

Kananmunia ja sokeria on vaahdotettu huonosti Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen Jauhoja ei ole siiviottyä tai taikina on alustettu huonosti On virheitä ainekseen kulhoon asettaessa Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä. Ainekseen valinnan, niiden esikäsittelyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita.
---	---

i REDMOND-monitoimikeittimen muutamassa mallissa ohjelmassa STEW ja SOUP käynnistyy ylikuumenemista estävä järjestelmä, jos kulloassa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy «Automaattinen lämmitys»-toimirta.

Ruonalaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositus	Valio ruonalaitto-ohjelma	Ruonalaittoajan aikaväli/asetusväli	Laskennan aloitus viivettä	Lylyäty käynnistys-tuntia	Automaattinen lämmitys-tuntia
MULTICOOK	Erilaisten ruokien valmistaminen, jolloin kypsytämisaika ja -lämpötila voidaan asettaa käsin	00:30	2 min – 15 h / 1 min Jos lämpötila on yli 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Erilaisten pilahvien valmistus	00:35	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Lihan, kalan, vihannesten ja mantujen höyrytys, dieetti- ja kasvisruokien valmistaminen	00:30	10 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Erilaisten keittojen valmistaminen (esim. borsts-keitto, yms.)	00:40	20 min – 8 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronioiden 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, laattikkujen ja piirakoiden valmistaminen pulla- ja lehtitaikeinasta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Lihan, kalan ja vihannesten paistaminen	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Erilaisten 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 sammutus, taylorin veden kiehumisen jälkeen

i Mainittu lämpötila on lämmityseläntin keskiyölämpötila.

Eri tuotteiden suositeltu ruonalaitto-aika höyryttämällä

Tuote	Paino, g/määrä	Veden määrä, ml	Ruonalaitto-aika, min
Sian-/nauდანfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Lampaanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	40
Kanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	20
Lihapullat / kotleetit	500	800	25/40
Kala (filee)	300	800	15
Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	300	800	5
Peruna (leikattu 4 osaan)	500	800	20
Porkkana (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	35
Punajuuri (leikattu 4 osaan)	500	1500	90
Vihannokset (tuoreena pakastetut)	500	800	5
Kananmuna	5 pcs	800	10

i Muista, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Taulukossa osoitettu aika voi erota suositelluista arvoista riippuen konkreettisen tuotteen laadusta, sekä sinun makotutumuksistasi.

"MULTICOOK"-ohjelman suositellut ruonalaiton tilat lämpötiloille

Työlämpötila	Suositteluaan käytettäväksi	Työlämpötila	Suositteluaan käytettäväksi
35°C	Taikinan kohottaminen, etikan valmistaminen	105°C	Lihahyytelön valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen	110°C	Sterilointi
45°C	Happattaminen	115°C	Sokerisiirapin valmistaminen
50°C	Käyminen	120°C	Potkan valmistaminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen	125°C	Lihan haudutus
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen	130°C	Laatikon valmistaminen
65°C	Vakuimpakkauksessa olevan lihan keittäminen	135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiisiin ruokaan
70°C	Punssin valmistaminen	140°C	Savustus
75°C	Pastörointi, valkoisen teen haudutus	145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
80°C	Glögin valmistaminen	150°C	Lihan paistaminen uunissa foliossa
85°C	Rahkan tai pitkää kypsytämisaikaa vaativien ruokien valmistaminen	155°C	Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus	160°C	Linnun paistaminen
95°C	Maitopurojen valmistaminen	165°C	Pihvien paistaminen
100°C	Marenkien ja hillon valmistaminen	170°C	Ranskalaisten ja kananagettien valmistaminen

i Ks. myös liitteessä oleva ruokaohjekirja.

VI. LISÄOSAT

Voit ostaa lisäosia REDMOND RMK-M451E-monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-utuuksiin sivustolla www.multicooker.com tai virallisten jälleenmyyjien myymälöissä.

VII. MAHDOLLISET VIAT JA NIIDEN KORJAUS

Vika	Mahdollinen syy	Vian korjaus	
Virheilmoitus näyttöä: E1 – E4	Järjestelmävikä, ohjaukorkortti, lämpötila-anturi tai paineanturi on mahdollisesti rikki.	Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti ja kytke laite sähköverkkoon uudestaan.	
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan.	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan.	
	Pistorasia on viallinen	Kytke keitin toimivaan pistorasiaan.	
	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käännä 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, käännä 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 on vinosti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan	
	Kulho ja keittimen sisäinen kansi eivät ole tiiviisti kiinni toisiinsa.	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.
	Sisäkannan kumitiiviste on likainen, viallinen tai epämuodistunut	Tarkista sisäkannan kumitiivisteen 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 tavannaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteen erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaville 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.

 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, išimiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireiktų 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.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiavališkas įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP ***DĖMESIO!** Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP ***ATMINKITE:** atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaiti ir sugesti.

- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

- ***DRAUDŽIAMA** merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!* Pasikeitus diskinio kaitinimo elemento padėčiai, kad nenusidegintumėte ar kitaip nesusižeistumėte, būtinai naudokite komplekte esančias žnyples.
- Nustatydami kaitinimo elementą viršutinėje padėtyje įsitikinkite, kad jis tvirtai užfiksuotas prietaiso darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveliuose. Neteisingai užfiksuotas kaitinimo elementą, prietaisui veikiant jis gali nuslysti, o tai gali sugadinti prietaisą.

STOP

- *Imdami žnyples būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!*

Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo ir vengdami elektros smūgio, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.

Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra 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 valyti prietaiso ar juo naudotis.
 - Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
 - Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.
- STOP** ***DĖMESIO!** Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

Techninės charakteristikos

Modelis	RMK-M451E
Galingumas	860-1000 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa	5 l
Dubens/keptuvės danga	neprisivylanti keraminė danga
Ekranas	LED
Garų vožtuvas	nuimamas
Vidinis dangtis	nuimamas
Matmenys	308 × 305 × 245 mm
Neto masė	4,3 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
 Funkcija „MASTERFRY“ (pakeliamas kaitinimo elementas) 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

Daugiafunkcė virtuvė.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Zhnyplės dubeniu.....	1 vnt.
Jogurto indeliai.....	6 vnt.
Keptuvė.....	1 vnt.
Zhnyplės.....	1 vnt.
Receptų knyga.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.

Modelio sandara (A1) schema, p. 3)

1. Prietaiso dangtis	11. Plokščias šaukštas
2. Ziedas-tarpiklis	12. Samtis
3. Nuimamas išorinis dangtis	13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
4. Garų išėjimo plyšys	14. Samčio/šaukšto laikiklis
5. Dubuo	15. Dozatorius
6. Dangčio pakėlimo mygtukas	16. Zhnyplės dubeniu
7. Valdymo pultas su ekranu	17. Elektros maitinimo kabelis
8. Korpusas	18. Pakeliamas kaitinimo elementas
9. Rankena nešti	19. Keptuvė
10. Nuimamas garų vožtuvas	20. Jogurto indeliai

Valdymo pultas (A2) schema, p. 4)

1. 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 mygtukas.

Ekrano išdėstymas (A2) schema, p. 4)

- Automatinių programų indikatoriai.
- Atidėto paleidimo funkcijos indikatoriaus.
- Gaminimo režimo indikatoriaus.
- Laiko indikatoriaus.
- Automatinio pašildymo režimo indikatoriai.
- Programos „EXPRESS“ indikatoriaus.
- Pašildymo režimo indikatoriaus.
- Garsinių signalų išjungimo indikatoriaus.
- Temperatūros reikšmės indikatoriaus.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuočius medžiagą ir reklamos lipdukus.

! Būtinai patikite vietoje perspausdami lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!

Prieš įjungiant prietaisą po pervedimo ar laiko žemėje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Visiškai išnytiokite elektros srovės laidą. Nušluostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu. Nuimamas dalis nulaukite muliniu vandeniu, prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, kruopščiai nušluostykite visas jo dalis.

STOP DĖMESIO! Draudžiama pakeikti prietaiso užpildyti dubuo su rankena.

Nejunkite prietaiso be įdėto vidinio dubens arba su tuščiu vidiniu dubeniu – atsitiktiniai paleidus gaminio programą gali įvykti prietaiso perkaitinimas arba gali būti pažeista neprideginti dubens dangos. Prieš pradėdami kepti produktus, į dubenį įpilkite truputį augalinio arba saulėgrąžų aliejaus.

II. PRIETAISO NAUDOJIMAS

Laiko nustatymas

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „Hour/*“ arba „Min/+“ mygtuką. Ekrane pradės mirksėti laiko indikatoriai. Valandų reikšmė padidinti, spauskite „Hour/*“ mygtuką, minučių reikšmė padidinti – spauskite „Min/+“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai paakeisti reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Nustatius faktinį laiką, 5 sek. nespauskite pulte jokio mygtuko. Nuostatos bus išsaugotos automatiškai.

Garsinių signalų atjungimas

Garsiniam signalams išjungti, bet kuriame režime spauskite ir palaikykite nuspaudę „Menu“ mygtuką. Ekrane atsiras garsinių signalų išjungimo indikatoriaus. Garsiniam signalams įjungti dar kartą spauskite ir palaikykite nuspaudę „Menu“ mygtuką.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M451E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „EXPRESS“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Išsiriukus automatine programai ir paspaudus „Menu“ mygtuką, valandų reikšmė nustatyti spauskite „Hour/*“, o minučių reikšmė 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, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

i Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalta vandens ir pasirinkus programą „STEAM“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniui užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui. Programoje „PASTA“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidėto užvirus vandeniui ir pakankamai 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 nutyelėjimą nustatytas programos atidėtas paleidimo laikas ir laikas, reikalingas prietaisui pasiekti atidėto paleidimo darbinis parametrus (jei tai numatyta gamyklinėse programos nuostatose). Atidėto paleidimo nustatymo intervalas – 1 min.

Norint pakeisti atidėto paleidimo laiką, patvirtinę pasirinktą automatine programą, spauskite „Time Delay“ mygtuką. Valandų reikšmė padidinti spauskite „Hour/*“ mygtuką. Minučių reikšmė 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, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

i Veikiant funkcijai „Time Delay“, ekrane bus rodomos 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 atviamui automatinio pašildymo funkcijai, ekrane šviečia „Cancel/Reheat“ mygtuko indikatoriaus, 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, daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M451E numatyta išankstinis šios funkcijos atjungimo galimybė, veikiant „Time Delay“ arba pagrindinė 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 naudoti programose „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ ir programoje „MULTICOOK“ nustatius žemesnę nei 80°C gaminimo temperatūrą.

Patiekalų šildymas

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M451E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcė virtuvę.
- Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
- Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Cancel/Reheat“ mygtuką. Ekrane ir ant mygtuko išsižibės atitinkamas indikatoriaus. 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 prietaisai 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 pakeisti jo skonis.

Funkcija „MASTERFRY“ (A2) schema, p. 5)

Daugiafunkcėje virtuvėje REDMOND RMK-M451E yra pakeliamas kaitinimo elementas. Todėl dabar daugiafunkcėje virtuvėje galite naudoti ne tik dubenį, bet ir keptuvę (yra komplekte).

i Saugumo sumetimais, kai keičiate kaitinimo elemento padėtį, naudokite žnyplės (yra komplekte).

Įmami žnyplės būtina naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elemento virtutinėje padėtyje, atsargiai pakelkite jį iki galo ir šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę kol jis patikimai užsikisus darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveliuose.

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementą apatinėje padėtyje, šiek tiek pakelkite jį, kad fiksuotumėte išlįstą iš darbinės kameros sienelėje esančių griovelių, ir, pasukę diską pagal laikrodžio rodyklę, nuleiskite jį žemyn.

i Prietaisai esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.

Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas virtutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.

i Gamindami daugiafunkciję virtuvę, naudokite tik komplekte esančią keptuvę.

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 gaminio proceso metu.

Visuomet galėsite bet kokios programos darbą nustatyti taip, kad jį atitiktų jūsų pageidavimus. Išverda sriubą? Išbėga pieniška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gamavimo laiką, nepertaukdami programos veikimo, taip, tarsi gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje.

i Funkcija „MASTERCHEF LITE“ galėsite naudoti tik gaminio metu. Naudojant programą „EXPRESS“, funkcijos „Time Delay“ veikimas ir laukimo perėjimą į darbinis parametrus funkcija „MASTERCHEF LITE“ negalima.

Temperatūros keitimas, naudojant „MASTERCHEF LITE“ funkciją, galimas diapazone nuo 35 iki 170°C, keičiant 1°C intervalu. Galimas gamavimo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos programos. Keitimo intervalas – 1 min.

i Funkcija „MASTERCHEF LITE“ gali būti ypatįgi naudinga, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gamavimo programas (pvz., gaminant balandėlius, bėfstrogę, sriubas, makaronus, džemą ir t. t.).

Norint pakeisti gamavimo temperatūrą:

1. jau veikiant gaminio programai paspauskite mygtuką „Menu“. Ekране pradės mirksėti temperatūros rodiklio indikatorius.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „Hour/+“ o norint sumažinti – „Min/-“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gamavimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikytę nuspaužę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pultė 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“, gamavimo temperatūros keitimo funkcija negalima.

Norint pakeisti gamavimo laiką:

1. jau veikiant gaminio programai du kartus paspauskite „Menu“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti laiko reikšmės indikatorius.
 2. Nustatykite pageidaujamą gamavimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „Hour/+“, norint didinti 1 min. intervalu – „Min/-“ mygtuką. Valandy ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikytę nuspaužę atitinkamą mygtuką.
 3. Nespauskite mygtukų valdymo pultė 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.
- i** Nustatūs gamavimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

STOP SVARBU! Jei naudojate prietaisą vandeniui virinti (povyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti gaminio temperatūrą, viršijančią 100°C. Galį įvykti prietaiso perkaitimas ir gedimas. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA vandeniui virinti naudoti programas „BREAD“, „FRY“, „BAKE“:

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį.
2. Laikantis gaminio programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcis virtuves dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos. Įsitinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcis virtutes dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

! DĖMESIO! Jei jūs gaminate naudojant aukštą temperatūrą ir didelį augalinio aliejaus kiekį, visada palikite prietaiso dangtį atidarytą.

4. Norint išėiti iš laukimo režimo, spauskite „Menu“ mygtuką. Išsiriukite reikalingą gaminio programą mygtukais „Hour/+“ ir „Min/-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatorius). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Menu“ mygtuką.

i Programoje „MULTICOOK“, pavirtinus pasirinktą programą galėsite nustatyti norimą gamavimo temperatūrą. Pagal nuteilėjimą nustatyti reikšmę padidinti naudokites „Hour/+“ mygtuką, o ją sumažinti – „Min/-“ mygtuką. Temperatūros nuostatas užbaigi spauskite „Menu“ mygtuką.

5. Pagal nuteilėjimą nustatytam gaminio laukui 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 gamavimo 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 gamimo 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 atsaukti įvestą programą, nutraukti gamavimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Cancel/Reheat“ mygtuką.

i Siekiant kokybiško rezultato, silalome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcis virtutes REDMOND RMK-M451E pridėdamas knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje www.redmond.company.

Jeigu, jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, silalome pasiūlyti universalio „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančią plačios jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

Programa „MULTICOOK“

Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojo pasirinktais temperatūros ir gamavimo laiko parametrais. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMK-M451E galės pateikti daugybę virtutes prietaisui, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patiktą receptą, surastą senojeje kulinarinis knygoje ar internete.

i Jeigu gamavimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be galimybes įjungti ją rankiniu būdu.

Pagal nuteilėjimą programoje „MULTICOOK“ gamavimo laikas sudaro 30 min., gamimo 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, gamimo laikas bus ribojamas 2 val.

i Programoje „MULTICOOK“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga arba specialia rekomenduojamą temperatūrų, skirtingų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentelė. Receptų rasite ir tinklalapyje www.redmond.company.

STOP Jei naudojate „MULTICOOK“ programą verdant vandenį (povyzdžiui, kai virimo produktų), NERA nustatyti virimo temperatūrą aukštesnę kaip 100°C.

Programa „PILAF“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nuteilėjimą, suprogramuotas gamavimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gamavimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „STEAM“

Programa skirta mėsiui, žuvis, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Pagal nuteilėjimą, suprogramuotas gamavimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gamavimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 400–800 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiama produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–8 skyrus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.

i Užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis signalas. Prasidės atgalinė gamavimo laiko atskaita.

Neuodijant automatinio šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamą įvairių produktų gamavimo laiko garuose lentelę.

Programa „SOUP“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvis ir paukštiena virinti. Pagal nuteilėjimą, suprogramuotas gamavimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gamavimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val.

i Prie prietaisui persijungiant į darbinis gamavimo parametrus, pasigirs garsinis signalas.

Programa „PASTA“

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, išpės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.

Pagal nuteilėjimą, suprogramuotas gamavimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gamavimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.

i Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant gamimo išsiliejimo už dubens kraštų, prašys kelioms minutėms nuo produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „PORRIDGE“

Programa skirta košėms su neriebui pasterizuotu pienu virinti.

Pagal nuteilėjimą, suprogramuotas gamavimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gamavimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazonu.

LTU

Venkiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcės virtuvės dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama papildinti arba sumažinti produktų kiekių;
- automatinę nenugriebtą pieną, skiestį 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.

i Nesiekus norimo rezultato „PORRIDGE“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekių ir virimo laikų nustatykite laikydami šie receptai.

Programa „STEW“

Programa skirta guliašui, kepsniams ir ragu gaminti. Pagal nutyliėjimą 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 kėksui, apkepui ir mielinės tešlos pyragams kepti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.

i Ar biskvitas jau iškepes, galima patikrinti įbedus jį medinį pagaliuką (pvz., datų krapsnelį). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Naudojant „BAKE“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcės virtuvės iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti Daugiafunkcėje virtuvėje, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

Programa „FRY“

Programa skirta mėsa, žuvis, paukštienai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti.

Pagal nutyliėjimą, 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.

i Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas. Tam, kad produktai neprisviltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „FRY“ programą, leiskite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama kepti produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trąški apskrūdusi luobelė.

Programa „YOGURT“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tešai kildinti. Pagal nutyliėjimą 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.

Programa „BREAD“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniam duonai su ruginij miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyliėjimą, 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 prisotinant juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

i Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.

Nustatant trumpesnę nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Start“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia apvertti. DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokites virtuvinėmis pirštinėmis.

Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepimo kokybė.

Programa „SLOW COOK“

Programa skirta troškiniams ir kondensuoti pienui virti. Pagal nutyliėjimą 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 vandeniu, išsiungia. Rankinių nuostatų galimybės ir atidėto paleidimo bei automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra.

Gaminimo programai paleisti, laukimo režime spauskite „Start“ mygtuką. Įsijungus gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Start“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.

i Jei naudojantis automatiniams programoms nepavyko pasiekti lauko temperatūros, pasikvies skyrių „Maisto gaminimo patarimai“, kuriame rasite atsakymų į dažniausiai kylančius klausimus ir gausite reikalingų rekomendacijų.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiu
- Gruzdinimas
- Varskės, 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“ programą.
- Neverta uždegti Daugiafunkcėje virtuvėje palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o griekius pašildyti maisto, pasinkus maisto pašildymo funkcija.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitantkaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsus. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

STOP Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

- DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!
- Atidžiai valykite gaminimo daugiafunkcės virtuvės dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kepimo. 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 plovimo 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 nesvarus, įpilkite jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite. Būtinai nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcės virtuvės korpusą.

Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisvirus lančio sluoksniu spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. nukelkite daugiafunkcės virtuvės dangtį.
2. Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centru link paspauskite du plaukinius fiksatorius. Nenaudojant įrenginio, Siek tiek patraukite vidinį dangtį dangtį j save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršius drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausai dangtį.
5. Įstatykite aliumininį dangtį į viršutinis griovelius. Suderinkite nuimamą aliumininį dangtį su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fiksatorius (pasigirs spragtelėjimas).

Nuimamo garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiaime lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai patraukite už išorinės juo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio įduboje, j save aukšty.
2. Spustelėkite apatinę vožtuvo pusęje esančius plastmasinius fiksatorius ir išimkite vidinį gaubtą.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindines vožtuvo dalies fiksatorius su atitinkamomis lipomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą j lizdą ant prietaiso dangčio.

STOP DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, planuanti ir stant jį vieta.

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 šia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nesvarumams j darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nesvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršius, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis neužtų.

STOP Prieš valant daugiafunkcės virtuvės 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 nuskaulaukite juo likučius, kad gaminant maistą nesusirastų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūniui j aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pinčetu, nesuspaudami jutiklio gaubto. Užšteršus 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.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos Daugiafunkcėje virtuvėje 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 būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma.
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra.		Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai priglundęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcės virtuvės kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų.
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkite netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos.		Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti.
Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko.		Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiam Daugiafunkcėje virtuvėje.		Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus.	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų.
	Dubenyje yra drėgmės perteklius.	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami Daugiafunkcėje virtuvėje, neuždarykite juo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nuplikite atitirpusį vandenį.
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys.		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas 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.	Įšimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos.

PRODUKTAI PERVIRĘ

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekius.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcės virtuvės modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas.	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasteriizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkininkite kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite.

PATIEKALAS PRISIVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisivylanti dubens danga.	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisivylanti 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, nepamėšote 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 pamašyti arba apversiti.
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų).	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 PIRMINĘ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba 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 Daugiafunkcėje virtuvėje.	Pasistenkite iš daugiafunkcės virtuvės išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti Daugiafunkcėje virtuvėje, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

KEPINYS NEIŠKILIO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusijojote miltų arba blogai užminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcės virtuvės modeliu.	

LTU

i Keletos REDMOND modeliai Programose „STEW“ ir „SOUP“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo per-
taiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo 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
MULTI-COOK	Patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus paruošimo laiko parametrus bei temperatūros parametrus	00:30	2 min – 15 val / 1 min Wenn die Temperatur über 130°C; 2 min – 2 val / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Patiekalams iš ryžių gaminimui	00:35	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Produktų gaminimas garuose	00:30	10 min – 2 val / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Sriuboms virti	00:40	20 min – 8 val / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronų virimas	00:08	2 min – 1 val / 1 min		✓	
PORRIDGE	Verdant 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					

Automatinio išjungimo po pilna verdančio vandens

i Nustatyta vidutinė kaitinimo elemento darbinė temperatūra.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	40
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
Frikadelės/kotletai	500	800	25/40
Žuvis (filė)	300	800	15
Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5

Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
Bulvės (ketvirčiuotos)	5 vnt.	800	25/30
Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
Burokai (ketvirčiuoti)	500	800	35
Daržovės (užšaldytos)	500	1500	90
Vištos kiaušinis	500	800	5
Kiaušiniai	5 vnt.	800	10

i Turėkite omenyje, kad tai yra bendros rekomendacijos. Nurodytas lentelėje laikas gali skirtis nuo rekomenduojamos reikšmės, atsižvelgiant į konkretaus produkto kokybę ir jūsų skonį.

Rekomenduojami temperatūros režimų nustatymai programoje „MULTICOOK“

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos
35	Tešlos klidimas, acto gaminimas	105	Šaltienos gaminimas
40	Jogurto gaminimas	110	Sterilizavimas
45	Raugas	115	Cukraus sirupo gaminimas
50	Fermentacija	120	Kiaulės blaudzos gaminimas
55	Saldainių paruošimas	125	Troškintos mėsos gaminimas
60	Žaliosios arbatos, kūdikių maisto gaminimas	130	Apkepos gaminimas
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135	Pagamintų patiekalų apkepimas
70	Pušo paruošimas	140	Rūkymas
75	Pasterizacija, baltos arbatos gaminimas	145	Daržovių ir žuvies folijoje kepimas
80	Karšto vyno gaminimas	150	Mėsos folijoje kepimas
85	Varškės paruošimas ar maisto produktų, kurie reikalauja ilgo gaminimo laiko	155	Gaminiių iš mielinės tešlos kepimas
90	Raudonos arbatos gaminimas	160	Paukštiesos kepimas
95	Pieno košių paruošimas	165	Kepsnių kepimas
100	Merengos arba uogienės ruošimas	170	Skrudintos bulvės paruošimas

i Taip pat žiūrėkite pridedama receptų knyga.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Du kan kļøpe ytterliggere tilbøhar til multikoker REDMOND RMK-M451E, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.company eller i butikker av autoriserte forhandlere.

VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
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.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampą nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuokšlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.
	Daugiafunkcės virtuvės korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
Gaminant maistą iš po dangčio kyla garai.	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcės virtuvės vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Duobuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuokščių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcės virtuvės dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	

i Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Jūs reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

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 palielinās tās kalpošanas termiņu.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neapvērš visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājas apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt issavienojumu vai kabela aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
 - Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrīztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.
- STOP** *Atcerieties: nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.*
- Nenovietojiet ierīci uz mikstas virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
 - Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*
- Mainot diskevida sildelementa novietojumu obligāti izmantojiet satvērēju, kurš ietilpst ierīces komplektā – tas laus izvairīties no apdegumiem un citām gadījuma traumām.
 - Uztādot diskevida sildelementu augšējā pozīcijā pārliecinieties, ka tas ir stingri nofiksetis iedobēs (rievās), kuras atrodas uz ierīces darba kameras sienām. Nepareiza sildelementa ievietošana var novest pie tā pārvietošanās lietošanas laikā un tā bojājumiem.
- STOP** *Darbojoties ar knaihlēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimds. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.*
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu, nomainiet sildelementa novietojumu, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam!*
- Aizliegts aizvērt ierīces vāku, ja diskevida sildelements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.*
- 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 instrueti 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 apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
 - Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
 - Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.
- STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

Modelis.....	RMK-M451E
Jauda.....	860-1000 W
Spriegums.....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums.....	5 l
Trauka/panna pārklājums.....	pretpiedeģuma, keramiskais
Displejs.....	LED
Tvaika vārstis.....	noņemams
Iekšējais vāks.....	noņemams
Garantizēti izmēri.....	308 × 305 × 245 mm
Neto masa.....	4,3 kg

Programmas

1. MULTICOOK	8. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
2. PILAF (PLOVS)	9. FRY (CEPSĀNA)
3. STEAM (TVAIČĒŠANA)	10. YOGURT (JOGURTS)
4. SOUP (ZŪPA)	11. BREAD (MAIZE)
5. PASTA (MAKĀRONI)	12. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
6. PORRIDGE (PIENA PUTRA)	13. EXPRESS
7. STEW (SAUTĒŠANA)	

Funkcijas

„MASTERCHEF LITE” (gatavošanas laika un temperatūras uzstādīšana programma darbības procesā).....	ir
„MASTERFRY” (paceļams sildēlements).....	ir
Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana).....	līdz 12 stundām
Ierīcēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.....	ir
Ēdiena uzsildīšana.....	līdz 12 stundām
Atliktais vāks.....	līdz 24 stundām
Skaņas signālu atslēgšana.....	ir

Komplektācija

Multivirtuve.....	1 gab.
Trauks.....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku.....	1 gab.
Kauss.....	1 gab.
Lēzēna karote.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.
Satvērējs traukam.....	1 gab.
Burciņas jogurtam.....	6 gab.
Panna.....	1 gab.
Satvērējs.....	1 gab.
Grāmata receptes.....	1 gab.
Karotes/kausā turētājs.....	1 gab.
Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Servisa grāmata.....	1 gab.
Strāvas vads.....	1 gab.

i Ražotāji 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%.

Modeļa uzbūve (shēma A2), 3. lpp.)

1. Ierīces vāks	11. Lēzēna karote
2. Būvējošais gredzens	12. Kauss
3. Noņemams iekšējais vāks	13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
4. Atvere tvaika izplūšanai	14. Karotes/kausā turētājs
5. Trauks	15. Mērglāze
6. Vāka atvēršanas poga	16. Trauka satvērējs
7. Vadības panelis ar displeju	17. Strāvas vads
8. Korpus	18. Paceļams sildēlements
9. Rotkrūris pārvietošanai	19. Panna
10. Noņemams tvaika vārstis	20. Burciņas jogurtam

Vadības panelis (shēma A2), 4. lpp.)

1. Poga „Cancel/Reheat” („Atcelt/Uzsildīšana”) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana.
2. Poga „Time Delay” („Atlikšāns”) – atlikātā starta iestatīšanas režīma ieslēgšana.
3. Poga „Menu” („Izvēlne”) – automātiskās gatavošanas programmas apstiprinā izvēle.
4. Displejs.
5. Poga „Min/–” („Min/–”) – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras pazemināšana, minūšu skaita izvēle.
6. Poga „Hour/+” („Stundas/+”) – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēle, temperatūras paaugstināšana, stundu skaita izvēle.
7. Poga „Start” („Starts”) – iestatītā gatavošanas režīma ieslēgšana.

Displeja uzbūve (shēma A2), 4. lpp.)

- a. Automātisko programmu indikatori.
- b. Atlikātā starta režīma indikators.
- c. Gatavošanas režīma indikators.
- d. Laika vienību indikators.
- e. Automātiskās sildīšanas režīma indikators.
- f. Programmas „EXPRESS” indikators.
- g. Uzsildīšanas režīma indikators.
- h. Skaņas signālu atslēgšanas indikators.
- i. Temperatūras vienību indikators.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

i Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tās ir) un pilnkrāsni ar sērijas numuru uz ierīces korpusa!

i Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

Pilnībā attiniet elektrovadu. Ierīces korpusu nosaukiet ar mitru drāniņu. Noņemams detaļas nomazgājiet ziepjuēnī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

STOP UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildītu trauku ar rotkrūri.

i Neieslēdziet ierīci bez ievietota trauka vai ar tukšu trauku – netīšām ieslēgta gatavošanas programma var novest pie ierīces pārkaršanas vai pretpiedeģuma pārklājuma bojājumiem. Pirms produktu cepšanas ielejiet traukā nedaudz eļļas vai ielieciet sviestu.

II. IERĪCES LIETOŠANA**Pulksteņa uzstādīšana**

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiegtu 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 nospiegtu atbilstošo pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz paneļa. Uzstādījums tiks automātiski saglabāts.

Skaņas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skaņas signālus, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Menu” jebkurā režīmā. Uz displeja iedegies akaņas signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skaņas signālus, vēlētie nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Menu”.

Gatavošanas laika iestatīšana

Modeļu REDMOND RMK-M451E ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu „EXPRESS”. Mainās solis un iespējama laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētais gatavošanas programmas.

Pēc automātiskās programmas izvēles un pogas „Menu” nospiešanas, izmantojiet pogu „Hour/+”, lai iestatītu stundu vienības, un pogu „Min/–” – lai iestatītu minūšu vienības.

Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrūnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiegtu atbilstošo pogu.

i Dažām programmās uzstādītā gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un iestata programmai „STEAM” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā. Programmai „PASTA” iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas „Start” atkārtotas nospiešanas.

Programmas starta atlikšāns

Funkcija „Time Delay” ļauj iestatīt laiku, pēc kura ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Maksimālais starta atlikšāns laiks ir 24 stundas. Atlikātā starta laiku sastādā programmas darbības laiks un laiks, kurš nepieciešams, lai Multivirtuve sasniegtu darba parametus (ja tas ir paredzēts rūpnieciskajiem iestatījumiem). Atlikātā starta laika iestatīšanas solis – 1 minūte.

Lai izmainītu atlikātā starta laiku pēc automātiskās 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 pārtrūnātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiegtu atbilstošo pogu.

i Funkcijas „Time Delay” darbības laikā uz displeja atspoguļojies tekošā laika vienības. Lai apskatītos ēdiena pagatavošanās laiku, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Time Delay”. Atlikātā starta funkcija ir pieejama visām automātiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas „FRY”, „PASTA” un „EXPRESS”. Nav ieteicams izmantot atlikātā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olīvas, siers, gaļa, siers, u.c.).

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija ieslēdz automātisku uzreiz pēc gatavošanas programmas beigām un var turēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Kad darbojas automātiskā sildīšana, deg pogas „Cancel/Reheat” indikators, uz displeja atspoguļojas indikators Reheat darbības tiešā laika atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiegtu pogu „Cancel/Reheat”.

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, Modeļu REDMOND RMK-M451E ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atlikātā starta funkcijas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu „Start”. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlētie nospiediet pogu „Start”.

i Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas „YOGURT”, „PASTA”, „EXPRESS” un programmu „MULTICOOK”, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C.

Ēdiena uzsildīšana

Modeļu REDMOND RMK-M451E var izmantot aukstu ēdiena uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārliciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikaktla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiegtu pogu „Cancel/Reheat”. Uz displeja un pogas iedegies atbilstošs indikators. 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 nospiegtu pogu „Cancel/Reheat”, kamēr nodzisis atbilstošs indikators.

i Pateicoties automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijai Multivirtuve var saglabāt ēdiena siltu līdz 12 stundām, tomēr mēs neesam izmantojis šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.

Funkcija „MASTERFRY“ (shēma A3, 5. lpp.)

Multivirtuve REDMOND RMK-M451E ir aprīkota ar paceljamu sildilementu. Pateicoties tam, tagad Jūs varat izmantot gatavošanas modeļus ne tikai trauku, bet arī kā pannu (ietilpst piegādes komplektā).

I Drošības apsvērumu dēļ, mainot sildilementa novietojumu, izmantojiet savtērpi (ietilpst piegādes komplektā).

Darbojoties ar knaibēm obligāti izmantojiet termozirveņus viruvis cimdus. Aizliegiet ar rodam pieskarītes sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.

Lai uzstādītu sildilementu augšējā pozīcijā, uzmanīgi paceliet to uz augšu līdz galam un viegli pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju virzienam, kamēr tas stingri nokļūsties iedobēs uz darba kameras sienām.

Lai uzstādītu sildilementu apakšējā pozīcijā, nedaudz paceliet to, lai stiprinājumi izietu no iedobēm darba kameras sienās un, viegli pagrieziet to pulksteņrādītāju virzienā, uzmanīgi nolaidiet.

I Nemēģiniet mainīt sildilementa novietojumu, kad ierīce ir pievienota elektrotīklam!

Aizliegiet aizvērt ierīces vāku, ja diskveida sildilements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.

I Lai gatavotu ar modeļu, izmantojiet tikai pannu, kura ietilpst piegādes komplektā.

Funkcija „MASTERCHEF LITE“

Atklājiet sev jaunus pavārmākslas iespējas ar funkciju „MASTERCHEF LITE“! Programma „MULTICOOK“ ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpiniet izmantojot funkciju „MASTERCHEF LITE“ Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā.

Jūs vienmēr varat uzstādīt jebkuras programmas darbību atbilstoši savām vēlmēm. Pārvarās zupa? Priedeg pinus? Dārzeņi twiceļas 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 funkcija un gaidīšanas laikā, kamēr ierīce noslēdz darbību 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. Iespējami gatavošanas laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Maiņas soli – 1 minūte.

I Funkcija „MASTERCHEF LITE“ var būt ļoti noderīga, ja Jūs gatavojat pēc sarežģītas receptes, kurai ir nepieciešams saskaņot vairākus gatavošanas parametrus (piemēram, kļūstu līteri, iefstronogano gatavošana, zupu un dēmu vārīšana, utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu „Menu“. Temperatūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamu temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu „Hour/+“, lai samazinātu – pogu „Min/-“. Lai paātrinātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiegt atbilstošu pogu. Sasniedzot maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

I Lai izvairītos no pārkaršanas iestatiet gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, maksimālais programmas darbības laiks ir ierobežots ar divām stundām (izņemot programmu „BAKE“). Izmantojot automātisko programmu „YOGURT“, gatavošanas temperatūras izmaiņas funkcija nav pieejama.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu „Menu“. Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamu gatavošanas laiku. Lai palielinātu laika vienības par 1 stundu, nospiediet pogu „Hour/+“, lai palielinātu par 1 minūti – pogu „Min/-“. Stundu

un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiegt atbilstošu pogu.

3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

I Ja tiks uzstādīts 00:00 gatavošanas laika vienības, programmas darbība tiks apturēta.

Kopējie automātiskos programmu lietošanas noteikumi

STOP SVARĪGI! Ja ierīce tiek izmantota ūdens vārīšanai (piemēram, produktu vārīšanai), AIZLIEGTS iestatīt gatavošanas temperatūru augstāku par 100°C. Tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem. Tā pašā līmenī dēļ ir AIZLIEGTS izmantot ūdens vārīšanu ar programmām „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots līdzeni un cieši saskaras ar sildilementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

⚠ UZMANĪBU! Ja Jūs gatavojat augstā temperatūrā ar lielu eļļas daudzumu, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

4. Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu „Menu“. Ar pogām „Hour/+“ un „Min/-“ izvēliesiet vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja mirgos atbilstošais programmas indikators). Apstipriniet programmas izvēli atkārtoti nospiežot pogu „Menu“.

I Programmai „MULTICOOK“ pēc programmas izvēles apstiprināšanas Jūs varat iestatīt vēlamu gatavošanas temperatūru. Lai palielinātu ierīce iestatītās vienības, izmantojiet pogu „Hour/+“, lai samazinātu – pogu „Min/-“. Lai pabeigtu temperatūras iestatīšanu, nospiediet pogu „Menu“.

5. Lai izmainītu ierīce 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“. Iedegties pogu „Start“ un „Cancel/Reheat“ indikatori. Atkarībā no izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz pēc pogas „Start“ nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras sasniegšanas.

I Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu „Start“ pogas „Cancel/Reheat“ indikators nodzīs. 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. Tālk, 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, pārtraucot gatavošanas procesu vai automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiegt pogu „Cancel/Reheat“.

I Iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājot izmantot receptes no Modeļu REDMOND RMK-M451E pievienotās receptu grāmatas, kuras ir iestrādātas speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mūsu lapā www.redmond.com.my.

Ja, pēc Jūsu domām, nav izdevies sasniegt vēlamu rezultātu ar parasto automātisko programmu, izmantojiet universālo programmu „MULTICOOK“, kura atver plašas iespējas Jūsu kulinārijas eksperimentēšanai.

Programma „MULTICOOK“

Programma paredzēta ēdlienu gatavošanai ar lietotājā iestatītajiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „MULTICOOK“, multivirtuve REDMOND RMK-M451E var aizstāt veselu virkni virtuves tehnikas ierīču un ļaus pagatavot jebkādu ēdlienu pēc Jūsu receptes, atrastu senā pavārgārnijā vai Internetā.

I Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks atslēgta bez iespējams ieslēgta to manuāli.

Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai „MULTICOOK“ ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C. Temperatūras manuālais iestatīšanas diapazons šai programmai ir 35-170°C, ar soli – 5°C. Laika manuālais iestatīšanas diapazons – no 2 minūtem līdz 15 stundām, ar soli – 1 minūte.

I Uzmanību! Uzstādot gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C, drošības nolūkā gatavošanas laiks būs ierobežots ar divām stundām.

I Ar programmu „MULTICOOK“ ir iespējams pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet pievienoto receptu grāmatu, kura ir sastādījusi mūsu profesionālie padarī vīri izmantojot tabulu ar ieteicamo temperatūru dažādu ēdlienu un produktu pagatavošanai. Tāpat arī vajadzīgs receptes varat atrast mūsu lapā www.multicookee.com.

STOP Ja Jūs izmantojat „MULTICOOK“ programmu vērdošam ūdenim (piemēram, gatavojot produktus), neuzstādiēt gatavošanas temperatūru virs 100°C.

Programma „PILAF“

Programma paredzēta dažādu plover veidu gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks šai programmai ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma „STEAM“

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu twiceļšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 400-800 ml ūdeni. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar trauku.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet šos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks cieši pieguļ sildilementam.
3. Sekojiet kopējo automātisko programmu lietošanas noteikumu 3-8. punktu norādēm.

I Pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama trauku daudzuma sasniegšanas traukā atskanēs skaņas signāls. Sāksies gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.

Lai šai programmai neizmantot ierīce iestatītās laika vienības, pievērsiet uzmanību tabulai „Ieteicamās twiceļšanas laiks dažādiem produktiem“.

Programma „SOUP“

Programma paredzēta buljona, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai no gaļas, putnu gaļas un dārzeņiem. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtem līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

I Pēc ierīces darbības nepieciešamo parametru sasniegšanas atskanēs skaņas signāls.

Programma „PASTA“

Programma paredz ūdens uzvārīšanas, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas „Start“ atkārtotas nospiešanas. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtem līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atlikta starta un automātiskās sildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejamas.

I Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkliedēšanu ārpus trauka, pārīs minūtes pēc produktu ielikšanas vārošajā ūdenī var atvērt vāku.

Programma „PORRIDGE“

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērīzētu pienu ar zemu tauku saturu.

Ierīce iestatītais 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 sekojošās darbības:

- rūpīgi noskaloj visu veidu putrāmūs (rīsi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikattā trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomēri atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar ņeramo ūdeni attiecībā 1:1.

I *Piena un putrāmū īpašības var atšķirties, atkarībā no ražotāja un izvešanas vietas, tas dažreiz var ietekmēt gatavošanas rezultātu.*

Ja gaidīts 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 gulašai, sautējumu un ragū gatavošanai. Ierīce iestatītais 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 kūku, saņemumu un pīrāgu gatavošanai no rauga mīklas. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 50 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 10 minūtes.

I *Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka kociņu (zobu bakstāmo kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pieplisusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Gatavojot mīklas izstrādājumus ir vēlams atstāt automatiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikattā uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu modeļā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automatisko sildīšanu.*

Programma „FRY”

Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdiena cepšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 15 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atlikta starta funkcija šai programmai nav pieejama.

I *Sasniedzot ierīces darbības nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Lai izvairītos no produktu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņot trauku saturu. Pirms atkārtotas programmas „FRY” izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Produktus apcepiet ar atvērtu vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garoziņu.*

Programma „YOGURT”

Paredzēta mājas jogurtu gatavošanai un mīklas raudzēšanai. Ierīce 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 tilpumu. Automatiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.

Programma „BREAD”

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzi miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automatiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas. Nav ieteicams izmantot atlikta 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 vienkāršotu procesu, izmantojiet gatavos maisījumus maizes gatavošanai.

I *Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpumu.*

Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 1 stundu, pēc pogas „Start” nospiešanas sāksies cepšanas process. Lai maize apceptos vienmērīgi, vēlamus to apgriezt uz otru pusi pēc skaņas signāla.

UZMANĪBU! Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimds.

Nevēriet valēt multikattā vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.

Programma „SLOW COOK”

Programma paredzēta karstā piena, sūtīnātas gaļas, stilbiņa, galerta gatavošanai. Ierīce 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 iridno putru gatavošanai ūdenī. Pēc visa ūdens izvārīšanas, programma automātiski izslēgsies. Gatavošanas laika manuāla iestatīšana, atlikta starta funkcija un automatiskā sildīšana šai programmai nav pieejamas.

Lai uzskatu programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospieties pogu „Start”. Iedegties gatavošanas režīma indikatori un pogas „Start” apgaismojums. Sākies iestatītās programmas darbība.

I *Ja vēlamo rezultātu izmantojot automatiskās gatavošanas programmas nav sasniegtas, apskatiet nodaļu „Gatavošanas padomi”, kurā jūs atradīsiet atbildes uz biežāk uzdotajiem jautājumiem un saņemsiet nepieciešamos ieteikumus.*

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Bērnu pārtikas gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķīdno produktu pastēricizācija

IV. IERĪCES KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, kā arī ēdiena smaku likvidēšanai modeļā pēc gatavošanas, iesakām 15 minūtes apstrādāt pustīti citrona izmantojot programmu „STEAM”.
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā modeļā trauku ar pagatavoto ēdiena vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdiena var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt modeļā, izmantojot ēdiena uzsilīšanas 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 saudzīgu trauku mazgājamās līdzekļus.

STOP *AIZLĒGTS izmantot tīrīšanai rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī atzīģētas lietot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot vīrsmdm, kurām ir saskāre ar ēdiena.*

AIZLĒGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!

- Esiet uzmanīgi tīrot multikattā gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīnija vāku un noņemamo tvaika vārstu ir nepieciešams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas modeļā ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējo vīrsmu tīrīt pēc nepieciešamības.

Korpusa tīrīšana

Ierīces korpusu tīrīt ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauku tīrīšana

Trauku var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamās 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 vīrsmu pirms tā ielikšanas multikattā 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 multikattā vāku.
2. Reizē nospieties uz centra pusi divus plastmasas fiksatorus, kuri atrodas vāka iekšpusē lejas daļā. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un leju, lai tas pilnībā atvienotos no galvenā vāka.
3. Noslaukiet ab vāku vīrsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Ja ir nepieciešams, nomazgāiet noņemtu vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamās līdzekļus. Šīnī gadījumā nav ieteicams izmantot trauku mazgājamā mašīnu.
4. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
5. Ievietojiet alumīnija vāku augšējās iedobēs. Savienojiet iekšējo vāku ar galveno vāku. Viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no iekšējās un ārējās uznavas.

1. Uzspiediet uz plastmasas fiksatora vārsta lejas daļā un noņemiet iekšējo uznavu.
2. Ja ir nepieciešams, akurati izņemiet vārsta gumijas. Nomazgāiet visas vārsta daļas.
3. Salieciet vārsta atpakaļejošo seckā: ievietojiet atpakaļ gumijas, savienojiet galveno vārsta fiksatorus ar attiecīgām cilpām uznavas iekšpusē un savienojiet uznavas līdz klikšķim. Stingri iestipriniet tvaika vārsta ierīces vāka ligzdā.

STOP *UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nestiepiet un nesavirpiniet to noņemot, tīrot un uzstādot.*

Kondensāta likvidēšana

Dotajam modeļim kondensāts uzkrājas iedobē uz ierīces korpusa apkār traukam. Pēc katras multikattā izmantošanas reizes noņemiet radušos kondensātu ar virtuves salveti palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķīdruma, ēdiena daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr neturmi tur ir iekļuvši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras vīrsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

STOP *Pirms multikattā darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!*

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uznavu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uznavu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

i Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdīnu gatavošanā un noveršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdīnu modeļā, 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 pietiekoshi augsta	Gatavošanas laikā nevieriet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārīcinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies	
Ir sliktis kontakts starp trauku un sildīlementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoshi augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzeni, tam ir cieši jāpieguļ sildīlementa diskam. Pārīcinieties, 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.	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties.	
Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas.	Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei	
Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks.		
Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā modeļā		
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielieji traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā	
Cepot	Traukā ir ieliets pār daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepot neaizveriet 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	Dažiemi produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcešana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus	
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pietipusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu Ievietojiet traukā mazāku miklas daudzumu	
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Traukā ir ieliets pārāk daudz miklas Izņemiet 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 atradās automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir parzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS

Vārot pienu putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastēriizētū pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar 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 pārīcinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produkto daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielieji traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteiktā laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielieji traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības nevieriet vaļā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidrums (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 lielu mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums)	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 modeļā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēle un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
--------------------------------	--

Mikla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mikla	
Pieļautas kļūdas sastāvdaļu ievietošana	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatā	

i Vairākas REDMOND modeļos programmas "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidrums, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un Multivirtuve pāriet autouzsilīdes režīmā.

Ēdiena gatavošanas programmu apkopojuma tabula(rūpnicas uzstādījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Gatavošanas laiks pēc noklusējuma	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Darba parametru sasniegšana	Sārta atlikšana, stundas	Autouzsilīde
MULTI-COOK	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	✓	✓	✓
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	Buļjonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	00:40	20 min – 8 st / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	00:08	2 min – 1 st / 1 min		✓	
PORRIDGE	Piena putru gatavošana	00:25	5 min – 1 st 30 min / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1:00	20 min – 12 st / 5 min	✓		✓
BAKE	Kēksu, biskvītu, sacepumu, pīrāgu no kārtainās un rauga miklas cepšana	00:50	20 min – 4 st / 10 min	✓		✓
FRY	Gaļas, zivju, putnu gaļas, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdienu cepšana	00:15	5 min – 1 st / 1 min		✓	✓
YOGURT	Dažādu jogurtu gatavošana	8:00	30 min – 12 st / 30 min	✓		
BREAD	Maizes cepšana no rudzu un kviešu miltiem (ieskaitot miklas raudzēšanas etapu)	3:00	10 min – 6 st / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stībiņa, galerta gatavošana	3:00	5 min – 12 st / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Ātra rīsu gatavošana, ūdeni vārīto irideno putru gatavošana					

i Šeit ir norādīta sildelementa vidējā darba temperatūra.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20
Frikadeles/ kotletes	500	800	25/40
Zivs (fileja)	300	800	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	300	800	5
Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	5 pcs.	800	25/30
Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	800	20
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	800	35
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	1500	90
Vistu olas	500	800	5
Vistas olas	5 pcs.	800	10

LVA

i Ņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteikumi temperatūras režīmu lietošanai programmā "MULTICOOK"

Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi	Darba temperatūra °C	Lietošanas ieteikumi
35	Miklas raudzēšana, etiķa gatavošana	110	Sterilizācija
40	Jogurta gatavošana	115	Cukura sīrupa gatavošana
45	Ieraugs	120	Stībiņa gatavošana
50	Fermentācija	125	Sautētas gaļas gatavošana
55	Pomādes gatavošana	130	Sacepuma gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika gatavošana	135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	140	Kūpināšana
70	Punša gatavošana	145	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana	150	Gaļas cepšana folijā
80	Karstvīna gatavošana	155	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks	160	Putnu gaļas cepšana
90	Sarkanās tējas gatavošana	165	Steiku cepšana
95	Piena putru gatavošana	170	Fritēšana
100	Bezē, ievārījumu gatavošana		
105	Galerta gatavošana		

i Kā arī skatiet pievienoto receptu grāmatu.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multivirtuvei REDMOND RMK-M451E vai uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes 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	Pārliedzinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņis	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)

Iepakojumi, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši 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 vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupespa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metall-osad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

STOP **PIDAGE MEELES!** Toitejuhtme juhulik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või vöörkehad võivad põhjustada tõsisid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Kuumutusplaadi asendi muutmiseks kasutage kindlasti seadme komplekti kuuluvaid tange – nii väldite põletuste ja muude vigastuste ohtu.
- Kuumutusplaadi ülemisse asendisse seadmisel veenduge, et see fikseeruks kindlalt seadme töökambri seinel olevatesse soontesse. Kuumutusplaadi valesti paigaldamine võib kasutamise ajal põhjustada plaadi nihkumise ja seadme purunemise.

STOP Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kätega puudutada!

Elektrilöögi vältimiseks ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!

Kui kuumutusplaat on ülemises asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna.

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme 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, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämbumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.

STOP **TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

Tehnilised andmed

Mudel.....	RMK-M451E
Võimsus.....	860-1000 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti/pann pinna kate.....	keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	LED
Aurukõpp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Välis mõõtmised.....	308 × 305 × 245 mm
Netokaal.....	4,3 kg

Programm

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. BAKE (KÕPSETAMINE) |
| 2. PILAF (PILAFF) | 9. FRY (PRAADIMINE) |
| 3. STEAM (AURUTAMINE) | 10. YOGURT (OGURT) |
| 4. SOUP (SUPP) | 11. BREAD (LEIB) |
| 5. PASTA (MAKARONID) | 12. SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE) |
| 6. PORRIDGE (PIIMAPÜDER) | 13. EXPRESS |
| 7. STEW (HAUTAMINE) | |

Funktsioonid

Funktsioon „MASTERCHIEF LITE“ (toiduvalmistusaja- ja temperatuuri seadmine programmi töö ajal).....	on
Funktsioon „MASTERFRY“ (ülestõstatetav kuumutusplaat).....	on
on Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojahoidmine).....	kuni 12 tundi
Automaatse soojahoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Toidu ülessoojendamise.....	kuni 12 tundi
Viitstart.....	kuni 24 tundi
Helisignaale väljalülitamise võimalus.....	on

Komplekti kuuluvad

Multrikook.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk
Nõu aurus keetmiseks.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Mõtteklaas.....	1 tk
Sisepoti tangid.....	1 tk
Jogurtipurgid.....	6 tk
Pann.....	1 tk
Tangid.....	1 tk
Brüüsi retseptid.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hoolidusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk

i Tootjal on õigus oma toodete tähistamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Mudei seadmuste (skeem A1, lk. 3)

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Seadme kaas | 11. Lusikas |
| 2. Tihend | 12. Kulp |
| 3. Aravõetav sisekaas | 13. Aurutus anum |
| 4. Auru väljalaske ava | 14. Kulbi/lusika hoidja |
| 5. Sisepott | 15. Mõtteklaas |
| 6. Kaane avamise nupp | 16. Sisepoti tangid |
| 7. Ekraani juhtpaneel | 17. Toitejuhe |
| 8. Korpus | 18. Ülestõstatetav kuumutusplaat |
| 9. Kandesang | 19. Pann |
| 10. Eemaldatav auruklapp | 20. Jogurtipurgid |

Juhtpaneel (skeem A2, lk. 4)

1. Nupp „Cancel/Reheat“ (väljalülitus/ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisetatud parameetreid tühistamiseks.

- Nupp „Time Delay“ (viitae) – viitstarti aja seadmise režiimi sisselülitamiseks.
- Nupp „Menu“ (menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi kinnitab valiku.
- Ekraan
- Nupp „Min/+“ (minutid/-) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri alandamine, minutite valik.
- Nupp „Hour/+“ (tunnid/+) – valmistamise automaatprogrammi valik, temperatuuri suurendamine, tundide valik.
- Nupp „Start“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks.

Ekraani osad (skeem A2, lk. 4)

- Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- Viitstartirežiimi indikaator.
- Toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- Ajanäidu indikaator.
- Automaatse soojahoidmise režiimi indikaatorid.
- Programmi „EXPRESS“ indikaator.
- Ülessoojendusrežiimi indikaator.
- Helisignaale väljalülitamise indikaator.
- Temperatuurinäidu indikaator.

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Pakkiye seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

i Kindlasti säilitage kõik hoitavaid sildid, sildid-tähised (nende olemasolu) ja toote korpusel olev seeriaanumbriga silt!

Peale seadme transpordimise 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.

STOP TÄHELEPANU! Seadme töötime täidetud kaussiga on keelatud.

Ärge kasutage seadet ilma kaussita või kui kauss on tühi – seadme juhuliskul käivitamisest toob see kaasa seadme kriitilise ülekuumenemisele või põletamisvastase kate kahjustamiseks. Enne toidu valmistamist lisage kaussi pisut toiduoli.

II. SEADME KASUTAMINE

Kellaaja seadmine

Ühendage seade võlvvõrku. 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 vajaliku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamiseks ärge vajutage 5 sekundit jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salvestatakse automaatselt.

Helisignaale väljalülitamine

Helisignaale väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Menu“. Ekraanil süttib helisignaale väljalülitamise indikaator. Helisignaale sisselülitamiseks vajutage ja hoidke uuesti all nuppu „Menu“.

Toiduvalmistusaja määramine

Seadet saab ise toiduvalmistusajaks määrata igas programmis peale programmi „EXPRESS“. Muudatuse saamiseks ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Pärast automaatprogrammi valimist ja nuppu „Menu“ vajutamist valige nupuga „Hour/+“ soovitud tunninäit ja nupuga „Min/-“ soovitud minutinäit. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajaliku nuppu all.

i Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seadud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saanudud etteantud tootetemperatuuri. Kui valiate näiteks

seadme sisepotti külma vett ja seate programmi „STEAM“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programm töö ja seadud aja mahulugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisekotis. Programm „PASTA“ algab seadud toiduvalmistusaja mahulugemine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Start“ vajutamist.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon „Time Delay“ võimaldab sisetada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstarti maksimaalne aeg on 24 tundi. Valikimis sisaldab viitstarti aeg programmi tööaega ja aega, mida sead peab vajab tööparameetreid saavutamiseks (kui see on tehaseseadetega 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/+“. Minutinäidu muutmiseks – nuppu „Min/-“. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajaliku 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“. Viitstartifunktsiooni toimib kõigi automaatprogrammidega peale programme „FRY“, „PASTA“ ja „EXPRESS“. Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värske piim, liha, juust jms), ei ole viitstartifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojahoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistatud temperatuuri vahemikus 70–75°C 12 tundi vältel. Automaatse soojahoidmise ajal põleb nupu „Cancel/Reheat“ indikaator ning ekraanile kuvatakse indikaator „Reheat“ ning aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud.

Vajaduse korral saab automaatse soojahoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Cancel/Reheat“ ja hoidke seade mõne sekundi vältel all.

Automaatse soojahoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatse soojahoidmine pärast toidu valmistamist soovitatav. See pärast on seadmet REDMOND RMK-M451E võimalus see funktsioon funktsiooni „Time Delay“ või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Start“. Et automaatne soojahoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Start“.

i Automaatse soojahoidmise funktsiooni ei saa kasutada programmides „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ ega toiduvalmistustemperatuuri seadmisel alla 80°C programmis „MULTICOOK“.

Toidu ülessoojendamine

Seadet saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

- Pange tõi sisepotti ja sisepott eesvõlvurku.
- Sulgege kaas ning ühendage seade tootetemperatuuri.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundit vältel all nuppu „Cancel/Reheat“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupud süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuuri 70–75°C ja hoiab seade soojas kuni 12 tundi vältel. Vajaduse korral saab ülessoojenduse peatada. Selleks tuleb vajutada ja all hoida nuppu „Cancel/Reheat“, kuni vastavad indikaatorid kustuvad.

i Automaatne soojahoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad seadmet toitu kuni 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikuda toidu maitset.

Funktsioon MASTERFRY (skeem A3, lk. 5)

Seadmet on varustatud ülestõstatava kuumutusplaadiga. Tänu sellele saate seadmet nüüd lisaks potile kasutada ka koos panniga (kuulub komplekti).

i Ohutuse eesmärgil kasutage kuumutuspladi töstmise komplekti kuuluvaid tange.

Hoide tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplati ei tohi selle asendit olenemata mingil juhul kättega puudutada! Kuumutuspladi ülimese asendise seadmise tõske see ettevaatlikult takistusi üles ja pöörake seda siis kergelt vastupäeva, kuni see fikseerub kindlalt töökambi seintel olevatesse soontesse.

Kuumutuspladi ülimese asendise panemiseks tõstke seda pisut, et kindnused tuleks töökambi seintel olevatest soonetest välja, ja laske siis kergelt päripäeva pöörates alla.

i Ärge muutke kuumutuspladi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!

Kui kuumutusplaat on ülimese asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna.

i Kasutage ainult komplekti kuuluvat panni.

Funktsioon „MASTERCHEF LITE“

Uus funktsioon „MASTERCHEF LITE“ annab teie käsutusse veel laiemat valikut kokakunsti võimalusi! Kui programm „MULTICOOK“ võimaldab sisestada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, 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 ühe? Kas piparmüür ajab ühe? Kas köögiviljad küpsevad aurus liiga kaua? Muutke temperatuuri ja aega programmi tööd katkestamata, just nagu teeksite toitu pliidi või praehaiguse.

i Funktsiooni „MASTERCHEF LITE“ saab kasutada ainult toiduvalmistamise ajal. Programmi „EXPRESS“ kasutamise ajal ning funktsiooni „Time Delay“ ja täoparaetreite saavutamise ootamise ajal funktsiooni „MASTERCHEF LITE“ kasutada ei saa.

Temperatuuri saab funktsiooni „MASTERCHEF LITE“ muuta vahemikus 35-170°C sammuga 1°C. Toiduvalmistusaja vahemik oleneb valitud programmist. Muutmise samm – 1 minut.

i Funktsioon „MASTERCHEF LITE“ võib osutada eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsasülid, beifstrogroovni, suppeid või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, džemmi valmistamisel jne).

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist:

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „Menu“. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusaja. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „Hour/+“, vähendamiseks nuppu „Min/-“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näid vahetumise algusest peale.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

i Kaitsmaks seadet ülekuumenemise 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 toiduvalmistusaja. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Hour/+“, 1 minuti kaupa – nuppu „Min/-“. Tunni- ja minuti-näidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumise algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

i Kui sisestada toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

STOP OLULINE! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmiseks), on KEELATUD seadistada keetmistemperatuuri üle 100°C. See võib kaasa tuua seadme ülekuumenemist ja kahjustamist. Samal põhjusel EI TOHI vee keemiseks kasutada programmid „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.

1. Mõõtku välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sissepotti ja asetage sissepott seadme korpusesse. Jälgi, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sissepotti sisseküel olevast maksimaalsest tähistusest. Jälgi, et sissepott ei oleks vilts ja et see asetaks tihedalt vastu kuumutuselementi.
3. Sulgege seadmet kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.

! TÄHELEPANU! Kui te valmistate tõudu kõrgel temperatuuril, kasutades töödüüdi suurt kogust, alati jätke kaas lahti.

4. Ooterežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Menu“. Valige nuppudega „Hour/+“ ja „Min/-“ vajalik toiduvalmistusprogramm (vastav programmiindikaator ekraanil hakkab vilkuma). Kinnitage programmi valik, vajutades kaks korda nuppu „Menu“.

i Programmi „MULTICOOK“ võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Valikväärtuse suurendamiseks kasutage nuppu „Hour/+“, vähendamiseks – nuppu „Min/-“. Temperatuuri seadmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Menu“.

5. Valikmisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppe „Hour/+“ ja „Min/-“.
6. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitae.

i Funktsiooni „Time Delay“ ei saa kasutada programides „FRY“, „PASTA“ ega „EXPRESS“.

7. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Start“. Süttivad nuppude „Start“ ja „Cancel/Reheat“ indikaatorid. Toiduvalmistusaja mahalgumine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist ka kohe pärast nupu „Start“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamist sissepott.

i Vajaduse korral saab automaatselt soojahoidmise funktsiooni nuppu „Start“ vajutades erinevalt välja lülitada. Nupu „Cancel/Reheat“ indikaator kustub. Teistkorda nuppu „Start“ vajutamine lülitab teie funktsiooni uuesti sisse. Programmide „YOGURT“ ja „EXPRESS“ kasutamisel automaatselt soojahoidmise funktsiooni kasutada ei saa.

8. Toiduvalmistusprogrammi tööd lõppemisel kostab helisignaali ja ekraanile ilmub kiri „End“. Edasi lülitub seade valitud programmist või sisestatud seadetel olevale ka automaatselt soojahoidmise režiimi (põlevad nupu „Cancel/Reheat“ indikaator ja kiri „Reheat“ ekraanil) või ooterežiimi.
9. Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatselt soojahoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Cancel/Reheat“.

i Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduretsepte REDMOND RMK-M451E juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiata ka veebilehelt www.redmond.com.

Kui teie arvates ei ole tavallistel automaatprogrammide abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage valivalt automaatprogrammi „MULTICOOK“, mis annab teie käsutusse rohkelt võimalusi kulinäärseteks katsetusteks.

Programm „MULTICOOK“

See programm on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuril ja -aja parameetrite järgi. Programm „MULTICOOK“ võimaldab seadmega REDMOND RMK-M451E asendada tervet riida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduvate mitmesuguste retseptide järgi.

i Kui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatselt soojahoidmise funktsioon välja lülitatud ja seda ei saa käsitsi sisse lülitada.

Valikmisi 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.

i Programm „MULTICOOK“ saab valmistada väga mitmesuguseid toitusid. Kasutage kaasasolevat kokaraamatut retseptidega meie professionaalsetelt kokadelt või spetsiaalset tabelit eri toitude ja toiduainete jaoks soovitatud temperatuuridega. Vajalikud retseptid leiata ka veebilehelt www.redmond.com.

STOP Kui te kasutate „MULTICOOK“ programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), EI määrata küpsutamise temperatuuri üle 100°C.

Programm „PILAF“

Programm on mõeldud mitmesuguste pilaffide valmistamiseks. Valikmisi 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 aurust küpsutamiseks. Valikmisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sissepotti 400–800 ml veit. Paigaldage sissepotti aurutusannus.
2. Mõõtku välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning laotage need ühtlaselt aurutusannusse. Asetage sissepott seadme korpusesse. Veenduge, et pott on tihedalt kütteleemendi vastas.
3. Järgige punkte 3–8 juhendis osas „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“.

i Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutühenduse saavutamist sissepott kostab helisignaali. Käivitub toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalgumine.

Kui te ei kasuta selles programmis automaatselt ojaesiseid, vaaade tabelit „Mitmesuguste toiduainete soovitatud töötlemisajaga aurutamise korral“.

Programm „SOUP“

See programm on mõeldud puljongite, kastmete, aedvilja- ja külmusupide valmistamiseks lihast, kalast, linnuliha või köögiviljadest.

Valikmisi 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 keemise, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalgumine algab teistkordsest nupu „Start“ vajutamisest.

Valikmisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Funktsiooni „Time Delay“ ja automaatselt soojahoidmist selles programmis kasutada ei saa.

i Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamiseks tekib vahit. Vahu võimaliku sissepõlvajalguvõtmise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

Programm „PÖRRIDGE“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastõriseeritud, vähese rasvasisaldusega piima põhjal.

Valikmisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

EST

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovime enne toiduvalmistamist algust teha järgmist:

- kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrada sisepott enne toiduvalmistamist võiga sisse;
- järgida rangelt õigeid vahekordi, mõttes koostisainet välja vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahekorras;
- täiסיina kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahekorras 1:1.

i Piima ja teravilja omadused võivad tootajast ja tootmislohist olenevalt erinevade olla, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

Kui programm „PORRIDGE“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „MULTICOOK“. Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur on 95°C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusaeg määrake vastavalt retseptile.

Programm „STEW“

Programm on mõeldud guljaši, hautise ja ragu valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 1 tund. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Programm „BAKE“

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapurikute küpsetamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.



Biskviiti valmidust saab kontrollida puudust tikuga (hamboriga). Kui tämbate selle välja ja selle külge ei ole jäänud toorest tainast, on biskviit valmis.

Küpsetiste valmistamisel on soovitatav automaatne soojushoidmine välja lülitada. Võtke valmis küpsetise kahe sademte välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võtke jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikooki ni, et automaatne soojushoidmine on sisse lülitatud.

Programm „FRY“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaal. Koostisainete kõrbemamineku vältimiseks soovime järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepotti sisse aeg-ajalt segada. Enne programmi „FRY“ kasutamist laske sademtel täielikult maha jahtuda. Soovime praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda koorki.

Programm „YOGURT“

See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 tundi. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 30 minutit kuni 12 tundi, seada saab 30 minuti kaupa. Koostisainete sisepotti panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Automaatse soojushoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

Programm „BREAD“

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab teravilja valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on selles programmis toiduvalmistusaeg 3 tundi. Toiduvalmistusaega 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. Viitardifunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd 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 teha hapnikuga küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi sõelada. Aja kokkuhoiduks ja töö lihtsustamiseks soovime kasutada valmis leivasegusid.

i Koostisainete sisepotti 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 sademete välja võtmiseks kasutage pajakindaid.

Ärge avage sademete 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. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

Programm „EXPRESS“

Programm on mõeldud riisi ja sõmerate putrude keetmiseks vees. Programm näeb ette automaatse väljalülituse pärast vee täielikku keemaminkut. Selles programmis ei saa aega käsitsi muuta ega kasutada funktsioone „Time Delay“ ja „Keep Warm“.

Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage otteeziimis nupu „Start“. Toiduvalmistusrežiimi ja nupu „Start“ tuli siltivad. Määratud programmi tähtne käivitub.

📖 Kui te ei saavuta automaatprogrammidega soovitud tulemust, vaadake osa „Valmistamis NOJUANDED“, kust leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele ja saate vajalikke soovitusi.

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondiü valmistamine
- Fritüüri 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 sademete soovime hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „STEAM“.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega seadmesse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotta külmkapis ja soojendage see vajaduse korral seadme üles, kasutades üllesoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadmet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumustpaalat, sisepott, 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 lapki ja pehme-toimelist nõudepesuvahendit.

STOP Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muud aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.

Seadme korpuset EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Olge seadmet kummidealiteid puhastamiseks ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpuset vajaduse järgi. Sisepotti, siseemist alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal seadmesse 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 korpuset kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Sisepotti puhastamine

Te võite puhastada sisepotti käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).

Kui sisepott on väga määrunud, valage sellesse vett ja laske liguneda. Seejärel puhastage. Enne sademete korpusesse panemist pühkige sisepotti väliskülgi kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisepotti kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tundemärk.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage seadmet kaas.
2. Vajutage kaane sisekülge allas korraga kahe 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 polemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige pesemise järel kaane sisekülge kuivaks.
5. Paigaldage alumiiniumkaas ülemisesse sonesse. Ühendage eemaldatav alumiiniumkaas põhikaanega. Suruge fiksaatorid kergelt kokku, kuni kostab klõpsatusi.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekastat.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnarusse üles ja enda poole.
2. Vajutage plastfiksaatorit klapi allas ja võtke sisekest maha.
3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummitihendid. Peske kõik klapi osad puhtaks.
4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummitihendid, pange klapi põhiosa fiksaatorid kohakuti vastavate triipudega sisekestast ja suruge kestad kokku, kuni kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pesa seadme kaanel.

STOP TÄHELEPANU! Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge võanake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

Kondensaaði eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaat spetsiaalsesse õnnde seadme korpusse sisepotti ümber. Pärast iga kasutuskorda eemaldage sisepotti ümber olevasse õnnde kogunenud kondensaat kõrgirätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambriisse peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrunud, tuleb töökambri pinnad töötoorigeeta ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

STOP Enne kui hakkate seadmet töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Töökambri külgselind, kuumustpaalid panna ja keskse termoanduri katte (asub kuumustpaalid keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märjal) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäägid korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

Juhul kui keskse termoanduri ümber olevasse sündivendse satub võõrkehki, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejärel ei tohi anduri katele tugevasti suruda. Kui kuumustpaalid on määrunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

i Seadme pideval kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korras ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

Altpool olevas tabelis on toodud seadmega toiduvalmistamisel 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 põhjuseta seadme 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 korpusese otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et seadmet töökambris ei oleks võõrkehki. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda.	
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi.	Soovitav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte.	
Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid.	Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile.	
Toiduvalmistusae on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduresept ei sobi selles seadmes valmistamiseks.		
Toiduainete aurutamisel: sisepotis 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 taimeõli.	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid.
	Sisepotis on liiga palju niiskust.	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist.
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle.	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõõllemist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid.	
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi.	Pange sisepotti vähem tainast.
	Panite potti korraga liiga palju tainast.	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast.

TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretspte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitustele.
Toitu hoiti pärast valmimist liiga kaua automaatselt soojahoidmises režiimil.	Automaatselt soojahoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda.

TOIDUAINED KEEVAD ÜLE

Piimapudru piim keeb üle.	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovime kasutada kõrget temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada.
Toiduaineid ei tõõeldud enne keetmist või tõõeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretspte. Koostisainete valik, nende eeltõõllemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitustele. Täisteralisi tangeaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni veis on puhas.

TOIT LÄKS KÕRBEMA

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti 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) toiduretspte.
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja.	Vähendage toiduvalmistusaja 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*: sisepotis pole piisavalt niiskust.	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta seadmet kaant.
Keetmisel*: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid).	Järgige tahete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda.
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvaine määrida.	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvaine!

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 eritasid palju niiskust (mahlaseid kõõgi- või puuvilju, külmutatud marju, hapukoort vms).	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaseid/vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini.
Jätsite valmis küpsetise seadmesse seisma.	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisaamist seadmest välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks seadmesse nii, et automaatne soojahoidmine on sisse lülitatud.

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud.	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretspte. Koostisainete valik, nende eeltõõllemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitustele.
Taigna jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma.	
Te ei sõelunud jahu või ei sõtkunud taigant piisavalt.	
Kogused olid valesti määratud.	
Valitud retsept ei sobi selle mudeliga kasutamiseks.	

EST

i REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides „STEW“ ja „SOUP“ vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autoojenduse režiimi.

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Prog- ramm	Kasutussoovitused	Vajaliku valmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Väljumine tööparameetri- tele	Eel-seadistus, h	Autosoojenus, h
MULTI- COOK	Mitmesuguste toitude valmistamine, toiduvalmis- tustemperatuuri 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, petmeenid, diiet- ja taimetoitu- de 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 mitme- suguste retseptide järgi	00:08	2 min – 1 t / 1 min		✓	
POR- RIDGE	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 jogurtite 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, sõmerate putru valmistamine tangainetest					

i Esitatud on küttelemendi keskmine töötlemistemperatuur.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamise korral

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40/40

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
Frikadellid/kotletid	500	800	30/35
Kala (filee)	300	800	25
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
Kartul (4 osaks lõigatud)	5 pcs.	800	30
Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30
Peet (4 osaks lõigatud)	500	800	30
Aedviljad (värskena külmutatud)	500	1500	40
Kanamunad	500	800	15
Munad	5 pcs.	800	10

i Tõsib märkida, et need on vaid üldsoovitused. Reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitud temperatuurirežiimide kasutamisel programm "MULTICOOK"

Töötetem- peratuur	Kasutussoovitused	Töötetem- peratuur	Kasutussoovitused
35 °C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	125 °C	Lihahautise valmistamine
40 °C	Jogurtite valmistamine	130 °C	Vormiroa valmistamine
45 °C	Hapendamine	135 °C	Valmistoitude ülepraadimine neile krõbiseva kooriku lisamiseks
50 °C	Kääritamine	140 °C	Suitsutamise
55 °C	Pumati valmistamine	145 °C	Aedvilja- ja kalavormiroogade valmistamine foo- liumis
60 °C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	150 °C	Lihavormiroa valmistamine fooliumis
65 °C	Liha keetmine vaakumpakendis	155 °C	Pärmitaignatoodete praadimine
70 °C	Punši valmistamine	160 °C	Linnuliha praadimine
75 °C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	165 °C	Steak'ide praadimine
80 °C	Höögveini valmistamine	170 °C	Friikartulite, kananagitsate valmistamine
85 °C	Kohupiima või pikka töötlemisaega nõudvate toitude valmistamine		
90 °C	Punase tee valmistamine		
95 °C	Piimapõhiste putru valmistamine		
100 °C	Besee või moosi valmistamine		
105 °C	Süldi valmistamine		
110 °C	Steriliseerimine		
115 °C	Suhkruirupi valmistamine		
120 °C	Rulaadi valmistamine		

i Vt ühtlasi juuresolevat retseptiraamatut.

VI. LISATARVIKUD

REDMOND RMK-M451E lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmumus 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.
	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kuulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinge 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.
	Sisepott on seadmes viiltu.	Paigutage sisepott otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepott on korpuses viiltu.	Paigutage sisepott otse.
	Sisepoti ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahete sattunud mingi vöörkeha.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit vöörkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage vöörkeha. Sulgege seadmet kaas alati nii, et kostaks klõpsatus. Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Keskonnasõbralik 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 kogumispunktesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toarainete 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.

 *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 securitate și instrucțiile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. La utilizarea dispozitivului utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
- Acest aparat reprezintă un dispozitiv multifuncțional pentru pregătirea mâncării în condiții casnice și poate fi aplicat în apartamente, casele de la țară sau altor condiții asemănătoare a operațiilor non-industriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitivului va fi considerat ca o încălcare a condițiilor utilizării corecte a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru urmările posibile.
- Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
- Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta deasemenea are împământare.

STOP *ATENȚIE! În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, castronul și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.*

- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.
- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu să se răsucescă sau îndoie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

STOP *REȚINEȚI!: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.*

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.

- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul interzisă pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP *SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- La schimbarea poziției elementului de încălzire al discului numai decât folosiți cleștele, incluse în setul de livrare al dispozitivului – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în canalele de pe peretii camerei de lucru ai dispozitivului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia în mod arbitrar în timpul funcționării dispozitivului și ruperea.

STOP *Pentru a apuca cleștele numai decât utilizați mănușă izolată termică. Este interzis să atingeți discul de încălzire cu mâinile indiferent de poziția sa!*

Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Se interzice să închideți capacul dispozitivului, dacă elementul de încălzire al discului este instalat în poziția superioară.

- Copiilor 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.s.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

ATENȚIE! *Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.*

Caracteristici tehnice

Model.....	RMK-M451E
Putea.....	860-1000 W
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacitatea vasului.....	5 l
Acoperirea vasului/tigăie.....	antiaderentă, ceramică
Display.....	LED
Supapă de aburi.....	detașabilă
Capac interior.....	detașabil
Mărimile gabaritelui.....	308 × 305 × 245 mm
Masa netă.....	4,3 kg

Programe

1. MULTICOOK	8. BAKE (COACERE)
2. PILAF	9. FRY (PRĂJIRE)
3. STEAM (LA ABURI)	10. YOGURT (IAURT)
4. SOUP (SUPĂ)	11. BREAD (PIINE)
5. PASTA (PASTE)	12. SLOW COOK (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
6. PORRIDGE (TERCI CU LAPTE)	13. EXPRESS
7. STEW (ÎNĂBUȘIRE)	

Funcții

Funcția «MASTERCHIEF LITE» (setarea timpului și temperaturii de preparare în timpul funcționării programului).....	este
Funcția «MASTERYRY» (elementul de încălzire ridicare).....	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 de ore
Deconectarea semnalelor sonore.....	este

Completare

Multibucătărie.....	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.
Borcinașe pentru iaurt.....	6 buc.
Tigăie.....	1 buc.
Clește.....	1 buc.
Cartea rețete.....	1 buc.
Support pentru polonic/lingură.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte de service.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

Construcția modelului (schema A1, pag. 3)

1. Capacul dispozitivului	11. Lingură plată
2. Inel de etanșare	12. Polonic
3. Capac interior detașabil	13. Container pentru preparare la aburi
4. Orificiul pentru ieșirea aburului	14. Support pentru polonic/lingură
5. Vas	15. Pahar cotat
6. Buton pentru deschiderea capacului	16. Clește pentru vas
7. Panoul de comandă cu display	17. Cablu de alimentare
8. Corp	18. Elementul de încălzire ridicare
9. Mâner pentru transportare	19. Tigăie
10. Supapă de aburi detașabilă	20. Borcinașe pentru iaurt

Panou de comandă (schema A2, pag. 4)

1. Butonul «Cancel/Reheat» («Anulare/Încălzire») – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, intreruperea 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») – confirmă selecția programului automat de preparare.
4. Display.
5. Butonul «Min/» («Min/») – selectarea programului automat de pregătire, micșorarea valorilor de temperatură, selectarea minutelor.
6. Butonul «Hour/+» («Oră/+») – selectarea programului automat de pregătire, creșterea valorilor de temperatură, selectarea orelor.
7. Butonul «Start» («Start») – conectarea regimului setat de preparare.

Construcția displayului (schema 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

Deschetați 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 minuițos toate elementele dispozitivului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

STOP ATENȚIE! Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.

Nu porniți dispozitivul fără interiorul recipientului sau fără bol – în caz de pornire accidentală a programului de gătit, acesta va duce la o supraîncălzire critică a dispozitivului sau va deteriora învelșul non-stick. Înainte de a prăji produse, se toamnă un pic de ulei de legume sau de floarea-soarelui în castron.

II. UTILIZAREA DISPOZITIVULUI**Setarea orei**

Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Apăsăți și mențineți apăsat butonul «Hour/+» sau «Min/». Indicatorul timpului curent pe display va începe să clipească. Pentru setarea valorii orei apăsați butonul «Hour/+», a minutelor – butonul «Min/». Majorarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. După finalizarea setării orei curente nu apăsați butoanele pe unu timp de 5 secunde. Setările se vor salva automate.

Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și mențineți apăsat butonul «Menu» în orice regim. Pe display va lumina indicatorul deconectării a semnalelor sonore. Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați încă o dată și mențineți apăsat butonul «Menu».

Setarea timpului de preparare

În dispozitivul puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului «EXPRESS». Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

După selectarea programului automat și apăsarea butonului «Menu» utilizați butonul «Hour/+», pentru setarea valorii orei și butonul «Min/» – pentru setarea valorii minutelor. Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

i În unele programe automate numărătorea timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, dacă turnați apă rece și setați în programul «STEAM» timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătorea inversă a timpului setat de preparare vor începe numai după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas. În programul «PASTA» numărătorea timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului «Start».

Amânarea startului programului

Funcția «Time Delay» («Amânarea startului») permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatele vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul maxim de start amânat constituie 24 de ore. Timpul de start amânat implicit este compus din timpul de funcționare a programului și timpul necesar pentru dispozitivul de a atinge parametrii de lucru (dacă acesta este prevăzut de setările de fabrică al programului). Pasul setării timpului de start amânat – 1 minut.

Pentru modificarea timpului de start amânat după confirmarea selectării programului automat de preparare apăsați butonul «Time Delay». Pentru majorarea valorii orei apăsați butonul «Hour/+». Pentru modificarea valorii minutelor – butonul «Min/». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

i În timpul funcționării funcției «Time Delay» pe display se afișează valoarea orei curente. Pentru a vedea timpul gradului de pregătire a bucatelor apăsați și mențineți apăsat butonul «Time Delay». Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «FRY», «PASTA» și «EXPRESS». Nu utilizați funcția «Time Delay» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează indicatorul butonului «Cancel/Reheat», pe display se afișează indicatorul «Reheat» și numărătorea directă a timpului de funcționare în regimul dat. În caz de necesitate, încălzirea automată poate fi deconectată, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat».

Deconectarea preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în dispozitiv este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul funcționării funcției «Time Delay» sau programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul funcționării programului apăsați butonul «Start». Pentru reconectarea încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul «Start».

i Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» și la setarea în programul «MULTICOOK» temperaturii de preparare mai puțin de 80°C.

Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza dispozitivul pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul dispozitivului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsăți și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat». Se vor ilumina indicatoarele corepunzătoare pe display și pe buton. Timerul va începe numărătorea directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele pină 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», pină când se vor stinge indicatoarele corespunzătoare.

Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor dispozitivul poate menține produsul într-o stare caldă până la 12 ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

Funcția «MASTERFRY» (schema A3, pag. 4)

Multifărătorul REDMOND RMK-M451E este echipat cu elementul de ridicare încălzire. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți utiliza în multifărător nu numai castronul, dar și tigaia (inclusă în setul de livrare).

Din motive de securitate pentru schimbarea poziției elementului de încălzire folosiți cleștele (incluse în setul de livrare al dispozitivului).

Pentru a apuca cleștele numai dețineți utilizati mânășul izolat termic. Este interzis să atingeți discul de încălzire cu mâinile indiferent de poziția sa!

Pentru instalarea elementului de încălzire în poziția superioară atenți ridicăți-l până când se oprește și rotiți ușor în împotriva acelor de ceasornic până la fixarea sigură a elementelor în sloturile de pe pereții camerei de lucru.

Pentru instalarea discului de încălzire în poziția inferioară ridicăți-l, pentru ca fixările să iasă din sloturile de pe pereții camerei de lucru și, ușor întorcând discul sensul acelor de ceasornic, ușor lăsați.

Nu încercați să schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Se interzice să închideți capacul dispozitivului, dacă elementul de încălzire al discului este instalat în poziția superioară.

Pentru pregătirea în multifărător folosiți numai tigaia, ce intră în setul livrării.

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 pină la lansarea acestuia, atunci utilizând funcția «MASTERCHEF LITE», puteți modifica setările direct în procesul de preparare.

Puteți oricând regla funcționarea oricăru 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? Modificati temperatura sau timpul de preparare, fără a întrerupe funcționarea programului, ca și cum ați preparat la aragaz sau în cuptor.

Puteți utiliza funcția «MASTERCHEF LITE» doar în timpul preparării. În timpul utilizării programului «EXPRESS» activării funcției «Time Delay» 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 pină la 170°C cu pasul de 5°C. Intervalul posibil al timpului de preparare depinde de program 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». Indicații valorii temperaturii pe display va începe să clipească.
2. Setări temperatura dorită. Pentru majorarea apăsați butonul «Hour/»», pentru micșorarea – butonul «Min/»», pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. 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 pină la două ore (cu ex-

cepția 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». Indicații valorii orei pe display va începe să clipească.
2. Setări 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 pretece 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 corespunzător.
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

STOP **CONTEAZĂ!** Dacă utilizați un dispozitiv de fierbere a apei (de exemplu, atunci când gătiți produse), este interzisă setarea temperaturii de gătit peste 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și ruperea aparatului. Din același motiv, este interzisă utilizarea programului «BAKE», «FRY», «BREAD» pentru fierberea apei.

1. Pregătiți (cantați) ingredientele necesare.
2. Repartizați ingredientele în vasul dispozitivului în conformitate cu programul de preparare și introduceți-l în corpur dispozitivului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub maximul de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul dispozitivului pină se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.

ATENȚIE! Dacă gătiți la temperaturi ridicate folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.

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 apăsarea repetată a butonului «Menu».

I În programul «MULTICOOK» după confirmarea selecției programului puteți seta temperatura dorită de preparare. Pentru majorarea valorii setați implicit utilizați butonul «Hour/»», pentru micșorarea – butonul «Min/»». Pentru a încheia setarea temperaturii apăsați butonul «Menu».

5. Pentru modificarea timpului de preparare setați implicit utilizați butoanele «Hour/» și «Min/».
6. După necesitate, setați timpul de start amânat.
7. Funcția «Time Delay» nu este disponibilă la utilizarea programelor «FRY», «PASTA» și «EXPRESS».

7. Pentru lansarea programului de preparare apăsați butonul «Start». Se vor ilumina indicatoarele butoanelor «Start» și «Cancel/Reheat». Numărătoarea inversă a timpului de preparare, în dependență de programul selectat de preparare, va începe imediat după apăsarea butonului «Start» sau atingerea temperaturii necesare în vas.

I După necesitate, puteți opri din timp funcția de încălzire automată, apăsând butonul «Start». Indicații butonului «Cancel/Reheat» se va stinge. Apăsarea repetată a butonului «Start» va conecta din nou funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «YOGURT» și «EXPRESS».

8. Despre finalizarea programului de preparare vă informa un semnal sonor, pe display va apare inscripția «End». Ulterior, în dependență de programul selectat sau setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se iluminează indicatorul butonului «Cancel/Reheat» și inscripția «Reheat» pe display) sau în regimul de așteptare.
9. Pentru anularea programului introdus, întreruperea procesului de preparare sau încălzire automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Cancel/Reheat».

I Pentru obținerea rezultatului calitativ Vă oferim rețetele de preparare a bucatelor din cartea de rețete însoțită de dispozitiv elaborată special pentru acest model. Puteți la fel găsi rețetele corespunzătoare pe siteul www.redmond.com.py.

Dacă conform opiniei Dvs., rezultatul dorit în programele automate obține 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» dispozitivul poate întocmi o gamă întreagă de aparate de bucatărie și permite prepararea bucatelor practic după orice rețetă, găsită într-o carte veche de bucată sau în Internet.

I Dacă temperatura de preparare a bucatelor nu depășește 80°C, funcția de încălzire automată va fi deconectată fără posibilitatea de conectare manuală.

Timpul de preparare setat implicit în programul «MULTICOOK» constituie 30 de minute, temperatura de preparare – 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul setării de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului – de la 2 minute pină la 15 ore cu pasul de 1 minut.

I ATENȚIE! Din motive de securitate la setarea temperaturii peste 130°C timpul de preparare va fi limitat pină la 2 ore.

I În programul «MULTICOOK» puteți prepara multe feluri de bucate diferite. Folosiți cartea de bucate însoțită alături de bucatări noștri profesioniști sau tabelul special privind temperaturile necesare pentru prepararea diferitor tipuri de bucate și alimente. De asemenea, puteți găsi rețetele potrivite pe siteul www.redmond.com.py.

STOP 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 pină la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul «STEAM»

Programul se recomandă pentru prepararea la aburi a cărnii, cârnii 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 pină la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Pentru preparare în acest program utilizați un conținer special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 400-800 ml de apă. Instalați conținerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în conținer și instalați vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că vasul aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile pct. 3-8 din instrucțiunile generale privind utilizarea programelor automate.

I După clocotirea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas dispozitivul va emite un semnal sonor. Se va începe numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare.

Dacă nu utilizați setările automate a timpului în acest program, consultați tabelul «Timpul recomandat de preparare a diverselor produse pe abur».

Programul «SOUP»

Se recomandă pentru prepararea bulionelor, supelor din legume și supelor reci din carne, pește, pasăre sau legume.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 40 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute pină la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.

i Înainte de atingerea parametrilor de lucru de preparare, dispozitivul va emite un semnal sonor.

Programul «PASTA»

Programul prevede aducerea apei la fierbere, 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 a apei începe după apăsarea repetată a butonului «Start».

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile «Time Delay» și «Keep Warm» în acest program nu sunt disponibile.



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 clocotindă.

Programul «PORRIDGE»

Se recomandă pentru prepararea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 25 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 până la 1 oră și 30 de minute cu pasul setării de 1 minut.

Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spălați bine toate crupele cu bob întreg (orez, hrișcă, grâu, etc.) până când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul dispozitivului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorați și/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 rețetelor.

Programul «STEW»

Se recomandă pentru prepararea tocaneii din carne, fripturii și ghivecului. 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 panispinelului împlîndînd în el un bețisor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân incaldate fragmente de aluat - panispinelul este gata.

La prepararea capșurilor se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor. Scoateți produsul gata din dispozitiv imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul dispozitivului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.

Programul «FRY»

Se recomandă pentru prăjirea cărnii, cărnii din pasăre, peștelui și bucatelor multicook-penente.

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.

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 «Keep Warm» în acest program este limitat până la 3 ore. Nu utilizați funcția «Time Delay», deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.

Țineți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi – coacerea. Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernerea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile din ea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea piinii.



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 întorcăți-o după emisia de către dispozitiv a semnalului sonor.

ATENȚIE! Utilizați mînșii de bucătărie pentru scoaterea piinii gata din dispozitiv.

Nu deschideți capacul dispozitivului la etapa dospirii aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

Programul «SLOW COOK»

Programul se recomandă pentru prepararea conșervelor, cărnii pe os, precum și laptelui copt. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul setării de 10 minute.

Programul «EXPRESS»

Programul se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor farmăcioase cu apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de preparare, precum și funcțiilor «Time Delay» și «Keep Warm» în acest program nu sunt disponibile.

Pentru pornirea programului de preparare în regimul de așteptare apăsați butonul «Start». Se vor ilumina indicatoarele regimului de preparare și iluminarea bucatelor «Start». Va începe lucrul programului setat.



Dacă la utilizarea programelor automate rezultatul dorit nu a fost atins, adresați-Vă la secțiunea «Recomandări pentru preparare», unde veți putea găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări și primi recomandările necesare.

III. POSIBILITAȚI SUPLEMENTARE DE PREPARARE

- Pregătirea aluatului
- Pregătirea ingredientelor
- Prăjirea
- Pregătirea de cașului, brânzei
- Pregătirea alimentelor pentru copii
- Sterilizarea ustensilelor
- Pasteurizarea produselor alimentare

IV. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă funcția de încălzire timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămie în programul «STEAM».
- Nu lăsați în multicooker 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.

ROU

NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciu ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în dispozitiv înlăturați 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 dispozitivului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Curățarea capacului interior din aluminiu

Deschideți capacul dispozitivului.

1. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare din plastic. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu trăgându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
2. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umed sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul scos sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați în acest caz mașina de spălat vase.
3. Ștergeți ambele capace până la uscat.
4. Introduceți capacul din aluminiu în canalele superioare.
5. Aliniați capacul detașabil din aluminiu cu capacul de bază. Cu un efort mic apăsați pe fixatoarele 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 leșitură în adâncitura capacului în sus și spre sine.
2. Apăsăți 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 leșiturile corespunzătoare pe manta interioară și cuplați-le până se va auzi un click. Instalați compact supapa de aburi în locașul pe capacul dispozitivului.

STOP ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l rădăcuți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

Înlăturarea condensatului

În modelul dat condensatul se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului. Înlăturați condensatul acumulat în adâncitura în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie după fiecare utilizare a dispozitivului.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor 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.

STOP Înainte de curățarea camerei de lucru a dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Pereteii 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 umezit). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.

i La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.

V. SFATURI PENTRU PREPARARE

Erori la pregătire și soluțiile lor

În tabelul reprezentat mai jos sunt colectate greșelile tipice, permise la pregătirea mâncării în multifierbătoare, sunt prevăzute cauzele posibile și căile de soluționare.

BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMĂ

Cauzele posibile	Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis ermetic, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă	Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la partea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multifierbătorului nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire
Alegerea nefericită a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire.	Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folișiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevărat.
Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale filei produselor.	Selecția ingredientelor, metoda lor de feliere, marcajul proporțiilor, alegerea programului și timpului de pregătire trebuie să corespundă rețetei alee
Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare.	
Tipul rețetei alee de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multifierbător	

Cauzele posibile		Căile de soluționare
La pregătirea în abur: în castron este prea puțin apă, pentru a asigura o densitate adecvată a vaporilor		Turnați în castron apă în mod necesar în volumul recomandat rețetei. Dacă aveți îndoiele, verificați nivelul apei în procesul de pregătire
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal	La prăjirea obișnuită este deajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjirea în friteuză urmați pașii rețetei corespunzătoare
	Excesul de umiditate în castron	Nu închideți capacul multifierbătorului la prăjire, dacă aceasta nu este scris în rețetă. Produsele congelate înainte de prăjire este necesar să le decongeleți și să scurgeți apa din ele
La fierbere: fierberea în uscat a supei la fierberea produselor cu aciditate mare		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere : spălare, mistuirea ș.m.d. Urmăriți recomandările rețetei alee de către dumneavoastră
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	Scoateți coptura din castron, întoarceți-o și iarăși puneți-o în castron. După care așteptați prepararea. În continuare la coacere puneți în castron aluat în volum mai mic

PRODUSUL A FIERT ÎN EXCES

Dumneavoastră ați greșit la alegerea tipului produsului sau la setarea (calculul) timpului de preparare. Dimensiunile prea mici ale ingredientelor	Apelați la verificările (adaptate pentru acest model de dispozitiv) rețetei. Selecția ingredientelor, modul lor de feliere, proporțiile marcajului, alegerea programului și timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acesteea
După pregătire bucatela gata prea mult au stat în autoîncălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este de dorit. Dacă în modelul dumneavoastră de multifierbător este prevăzută deconectarea preliminară a acestei funcții, dumneavoastră puteți folosi această posibilitate

LA FIERBERE PRODUSUL DE EVAPORĂ

La fierberea terciului de lapte, laptele se evaporă	Calitatea și proprietățile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii acestuia. Recomandăm să folosiți numai laptele unt cu grăsimea până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi puțin diluat cu apă potabilă
Ingredientele înainte de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (rău spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de preturare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia . Cerealele integrate, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată

BUCATELE SE ADR

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare . Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmați pașii rețetei , pentru dispozitivul acestui model
La prăjire: dumneavoastră ați uitat să turnați în castron ulei, nu ați mestecat sau târziu ați scos produsele preparate	La prăjirea obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjirea uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp

La fierberea înăbușită*: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multifierbătorului fără necesitate
La fierbere*: în castron e prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor)	Observați raportul corect dintre ingredientele lichide și solide
La coacere: nu ați uns suprafața interioară a castronului cu unt înainte de pregătire	Înainte de a pune aluatul ungeți partea de jos și pereții castronului cu ulei sau unt (nu trebuie să turnați ulei în castron!)

PRODUSUL A PIERDUT FORMA TĂIERII

Dumneavoastră prea des amestecați produsul în castron	La prăjirea obișnuită amestecați bucatele nu mai des decât peste fiecare 5-7 minute
Dumneavoastră ați setat prea mare timpul de pregătire.	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți pașii rețetei, adaptate pentru dispozitivul modelului dat

COPTURA S-A PRIMIT UMEDĂ

Au fost utilizate ingrediente necorespunzătoare, oferind exces de umiditate (legume sau fructe suculențe, fructe de padure congelate, smântână ș.m.d.)	Alegeți ingredientele în corespundere cu rețeta copturii. Încercați să nu alegeți în calitate de ingrediente produse, care conțin prea multă umiditate sau folosiți-le după posibilitate în cantități minime
Dumneavoastră ați lăsat prea mult timpul de pregătire în multifierbătorul închis	Stăruiiți-vă să scoateți coptura din multifierbător imediat ce este gata. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în multifierbător pe un termen scurt cu autoîncălzirea conectată

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouale cu zahărul au fost rău bătute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de prețurare, proporțiile marjaului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aluatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multifierbătorului	

i În rândul modelelor multifierbătoarelor REDMOND în programele «STEW» și «SOUP» la insuficiența lichidului în castron este activat sistemul de protecție de supraîncălzire al dispozitivului. În acest caz programul de pregătire se oprește și multifierbătorul trece în regulă autoîncălzirii.

Tabel recapitulativ al programelor de preparare (setări din fabrica)

Programul	Recomandări pentru utilizare	Timpul de preparare implicat	Intervalul timpului de preparare / Pasul de instalare	leşirea la parametrii de funcționare	Amnarea startului	Autoîncălzirea, ore
MULTICOOK	Pregătirea diverselor meniuri cu posibilitatea setării temperaturii și a timpului de pregătire	00:30	2 min – 15 ore / 1 min În cazul în care temperatura este mai mare de 130°C: 2 min – 2 ore / 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf	00:35	10 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, a cărnii, a produselor vegetariene și dietetice	00:30	10 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Prepararea fetului întâi (ciorbilor, supelor etc.)	00:40	20 min – 8 ore / 5 min	✓	✓	✓

Programul	Recomandări pentru utilizare	Timpul de preparare implicat	Intervalul timpului de preparare / Pasul de instalare	leşirea la parametrii de funcționare	Amnarea startului	Autoîncălzirea, ore
PASTA	Prepararea pastelor după diferite tipuri de rețete	00:08	2 min – 1 oră / 1 min		✓	
PORRIDGE	Pregătirea terciurilor cu lapte	00:25	5 min – 1.5 ore / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Înăbușirea cu abur a legumelor, a cărnii și peștelui	1:00	20 min – 12 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Coacerea checurilor, pandispanului, budincilor, aluaturilor din foietaj, a tartelor și a altuaturilor dospite	00:50	20 min – 4 ore / 10 min	✓		✓
FRY	Prăjirea legumelor, a cărnii de pasăre	00:15	5 min – 1 oră / 1 min		✓	✓
YOGURT	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8:00	30 min – 12 ore / 30 min	✓		
BREAD	Coacerea pâinii	3:00	10 min – 6 ore / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Înăbușirea prin prăjire a legumelor, cărnii, a peștelui	3:00	5 min – 12 ore / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Pregătirea rapidă a orezului, a terciurilor fărâncioase					

ROU

i În tabel este prezentată o medie a temperaturii de lucru a elementului de încălzire.

Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur

Produs	Greutatea, g / Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	40
File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	20
Chiftuțe/pârjoale	500	800	25/40
Pește (filer)	300	800	15
Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
Cartofi (tăiați în 4 bucăți)	5 pcs.	800	25/30
Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	20
Sfeciă (tăiată în 4 bucăți)	500	800	35
Legume (proaspăt congelate)	500	1500	90
Ouă de găină	500	800	5
Ouă	5 pcs.	800	10

i Trebuie să luați în considerare, că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate să diferențieze de valorile recomandate în dependență de proprietățile produsului specific, precum și de preferințele gustului dumneavoastră.

Recomandări privind utilizarea regimurilor de temperatură în programul «MULTICOOK»

Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare
35°C	Dospirea aluatului și pregătirea oțetului	105°C	Pregătirea piftiei
40°C	Pregătirea iaurturilor	110°C	Sterilizare
45°C	Dospire	115°C	Pregătirea siropului de zahăr
50°C	Fermentare	120°C	Pregătirea ciolanului
55°C	Pregătirea crem brulee	125°C	Prepararea cărării înăbușite
60°C	Pregătirea ceaiului verde sau a mâncărilor pentru copii	130°C	Pregătirea budincii
65°C	Fierberea cărării în ambalaj vacuum	135°C	Prăjirea mâncărilor gata preparate pentru a le conferi o crustă crocantă
70°C	Pregătirea băuturii punct	140°C	Coacere
75°C	Pasteurizare sau pregătirea ceaiului alb	145°C	Coacerea legumelor și a peștelui în staniol
80°C	Pregătirea băuturii glintvein	150°C	Coacerea cărării în staniol
85°C	Pregătirea brânzei dulci sau a mâncărilor care necesită un timp mai îndelungat de preparare	155°C	Coacerea aluaturilor din aluat cu drojdie
90°C	Pregătirea ceaiului roșu	160°C	Prăjirea cărării de pasăre
95°C	Pregătirea terciurilor de lapte	165°C	Prăjirea steak-urilor
100°C	Pregătirea bezelelor sau a dulceturilor	170°C	Prăjirea cartofilor frii, a nuggetilor din pui

i Consultați Cartea de rețete atașată.

VI. ACCESORII OPTIONALE

Accesoriile suplimentare pentru multibucătăria REDMOND RMK-M451E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul www.redmond.company sau în magazinele distribuitorului oficial.

VII. DEFEȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare	
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.	
Bucatele se prepară prea mult timp	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduu de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.	
	Vasul în corpul dispozitivului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.	
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.	
	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al dispozitivului	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, reziduu de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul dispozitivului până 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 gunoii 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 INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó nem vállal felelőséget a biztonsági követelményektől és a termék üzemeltetési szabályaitól való elállás következtében keletkezett károkért.
 - Jelen elektromos készülék egy többfunkciós eszköz, amely ételkészítésre használandó lakásokban, családi házakban vagy egyéb hasonló körülményű nem ipari üzemeltetésre. A készülék ipari vagy bármely egyéb helytelen használata a termék megfelelő üzemeltetésének feltételei megsértésének tekintendő. Ebben az esetben a gyártó nem vállal felelőséget az esetleges következményekért.
 - Mielőtt áramosítaná a készüléket, ellenőrizze megegyezik-e a hálózati feszültség a készülék névleges feszültségi értékével (lásd a műszaki adatokat vagy a termék gyári tábláját).
 - Használjon a készülék teljesítményének megfelelő hosszabbítót – a paraméterek eltérése rövidzárlathoz vagy kábelégéshez vezethet.
 - A készüléket csak leföldelt konnektorba dugja, ez kötelező követelmény áramütés elkerülése céljából. Használjon hosszabbítót, győződjön meg arról, hogy annak is van földelése.
- STOP** FIGYELEM! A készülék működése során a készüléktest, főzőedény és fém részek melegednek! Legyen óvatos! Használjon konyhai edényfógo kesztyűt. Forró gőz által kapott égési sérülések elkerülése érdekében ne dőljön a készülék fölé fedélnyitás közben.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból használat után ill. tisztítás és áthelyezés közben. Az elektromos vezetéket száraz kézzel húzza ki, a csatlakozót fogva a vezeték helyett.
 - Ne húzza át az elektromos vezetéket az ajtók nyílásain keresztül vagy hőforrás közelében. Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne legyen áttekeredve ill. behajlítva, ne érintkezzen éles tárgyakkal, sarkokkal és bútor széleivel.
- STOP** EMLÉKEZZEN: Az elektromos kábel véletlen károsodása olyan működési zavarokat idézhet elő, amelyek nem tartoznak a garanciális követelmények körébe, valamint áramütést okozhat. A sérült elektromos vezetéket sürgősen cserélni szükséges a szervizközpontban.
- Ne helyezze a készüléket puha felületre, ne takarja le működés közben – ez túlmelegedéshez vagy a készülék meghibásodásához vezethet.
 - Tilos a készüléket szabadterén használni – ez súlyos károsodáshoz vezethet, ha a készülék készüléktestbe nedvesség vagy idegen tárgyak kerülnek.

- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos utasításait.

STOP

TILOS a készüléktestet vízbe meríteni vagy vízszög alá helyezni.

- A korongformájú melegítőelem helyzetváltoztatásakor okvetlenül használandó a készletben található csipesz. Ezzel elkerülhetőek a lehetséges égési sérülések vagy egyéb sérülések kialakulása.
- A melegítőelem felhelyezésénél felső pozícióba győződjön meg arról, hogy szilárdan van rögzítve a készülék kamrája falán lévő vajatokban. A melegítőelem helytelen felhelyezése esetén a melegítőelem szabadon vándorolhat a készülék működése közben, ami meghibásodáshoz vezet.

STOP

A csipeszt csak hőszigetelő kesztyűben fogja meg. A melegítő koronghoz – a helyzetétől függetlenül – kézzel érné tilos!

Áramütés elkerülése érdekében ne változtassa a melegítőelem helyzetét, amikor a készülék áramosítva van!

A készülék fedelét lezárni tilos, amennyiben a korongformájú melegítőelem felső pozícióba van állítva.

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzelmi- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet megváltoztatása. A készülék javítását kizárólag a szervizközpont illetékes szakembere végezheti. A szakszerűtlenül elvégzett munka a készülék károsodásához, személyi sérüléshez vagy anyagi károkhoz vezethet.



FIGYELEM! Bármely meghibásodásnál a készüléket használni tilos.

HUN

Műszaki jellemzők

Típus.....	RMK-M451E
Tejelsztímény.....	860-1000 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata.....	5 l
Edény/serpenyő bevonata.....	tapadásálló, kerámia
Kijelző.....	LED
Gőzszelap.....	cserélhető
Belső fedél.....	cserélhető
Méretek.....	308 × 305 × 245 mm
Nettó tömeg.....	4,3 kg

Programok

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. MULTICOOK | 8. BAKE (SÜTEMÉNY) |
| 2. PILAF (PILÁF) | 9. FRY (SÜTÉS) |
| 3. STEAM (PÁROLÁS) | 10. YOGURT (JOGHURT) |
| 4. SOUP (LEVES) | 11. BREAD (KENYÉR) |
| 5. PASTA (TESZTA) | 12. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS) |
| 6. PORRIDGE (TEJALAPÚ KÁSA) | 13. EXPRESS |
| 7. STEW (PÖRKÖLT) | |

Funkciók

„MASTERCHEF LITE” (főzési idő és hőmérséklet beállítás) adott program működése közben).....	van
„MASTERFRY” (felemelhető melegítőelem).....	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

Multikonyha.....	1 db.
Edény.....	1 db.
Párolóköntény.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.
Lapos kanál.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.
Edényfogó csipesz.....	1 db.
Joghurtos poharak.....	6 db.
Serpenyő.....	1 db.
Csipesz.....	1 db.
Recept szakácskönyv.....	1 db.
Merőkanál/kanál tartószerkezet.....	1 db.
Használati útmutató.....	1 db.
Szervizkönyv.....	1 db.
Elektromos tápkábel.....	1 db.

i A gyártó, a termék fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát. A műszaki jellemzők megengedett hiba ±10%.

A készülék típus felépítése (A1) ábra, 3 old.)

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Készülék fedél | 11. Lapos kanál |
| 2. Tömítőgyűrű | 12. Merőkanál |
| 3. Levehető belső fedél | 13. Párolóköntény |
| 4. Gőzkiereszto nyílás | 14. Merőkanál/kanál tartószerkezet |
| 5. Edény | 15. Mérőpohár |
| 6. Fedél nyitógomb | 16. Edényfogó csipesz |
| 7. Vezérlőpanel és kijelző | 17. Elektromos tápkábel |
| 8. Ház | 18. Felemelhető melegítőelem |
| 9. Hordozófogantyú | 19. Serpenyő |
| 10. Cserélhető gőzszelap | 20. Joghurtos poharak |

Vezérlőpanel (A2) ábra, 4 old.)

1. „Cancel/Reheat” (Törles/Melegítés”) gomb – melegítés funkció bekapcsolása/kikapcsolása, főzési program megszakítása, felhasználói beállítások törlése.
2. „Time Delay” („Késleltetés”) gomb – startidő késleltetés üzemmód bekapcsolás.
3. „Menu” („Menü”) gomb – automatikus főzési program megerősíté a kiválasztása.
4. Kijelző.
5. „Min/-” („Per/-”) gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása, hőmérséklet csökkentése, perc érték kiválasztása
6. „Hour/+” („Óra/+”) gomb – automatikus ételkészítési program kiválasztása, hőmérséklet növelése, óra érték kiválasztása
7. „Start” („Start”) gomb – adott főzési üzemmód bekapcsolása.

Kijelző felépítése (A2) ábra, 4 old.)

- a. Automatikus program indikátorok
- b. Startidő késleltetés üzemmód indikátor
- c. Főzési időmód indikátor.
- d. Időérték indikátor.
- e. Automatikus melegítés üzemmód indikátor.
- f. „EXPRESS” program indikátor.
- g. Melegítés üzemmód indikátor.
- h. Hangjelzés kikapcsolás indikátor.
- i. Hőmérséklet érték indikátor.

I. ELSŐ BEKAPCSOLÁS ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket és a tartozékokat a dobozból. Távolítsa el az összes csomagoló anyagot.

i Ügyeljen arra, hogy helyén maradjanak a figyelmeztető címkek, az útmutató matricák és a sorozatszámot tartalmazó címke a készülék burkolatán!

Szállítás vagy rakortárs után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

Nedves törölközővel törölje meg a készülék burkolatát. Az edény 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.

STOP FIGYELEM! Tilos a készüléket a fogantyúnál fogva a töltött tálat felemelni.

Ne kapcsolja be a készüléket a táll vagy az üres táll nélkül – a főzési program véletlen elindítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Botos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt óntson egy kis növényi vagy napraforgóolajat a tállal.

II. KÉSZÜLÉK 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 perccérték beállításához pedig a „Min/-” gombot. Az óra és perccérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítás gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot. Az időbeállítás befejeztével 5 másodpercig nem 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 indikátora. A hangjelzések bekapcsolásához ismétlenül nyomja meg és tartsa lenyomva a „Menu” gombot.

Főzési idő beállítás

A készüléknek, a „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 perccérték beállításához pedig a „Min/-” gombot. Az óra és perccérték növelése egymástól függetlenül történik. A maximális érték elérést követően az időérték beállítás újra kezdődik. Az időbeállítás gyors módosításához, Nyomja meg és tartsa lenyomva a szükséges gombot.

i Egyes automatikus programokban a főzési idő visszaszámlálás 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 visszaszámlálás csak a víz forrását és kelőképpen sűrű gőz képződését követően kezdődik. A „PASTA” programban a beállított főzési idő visszaszámlálása a víz forrását és a „Start” gomb ismételt megnyomását követően kezdődik.

Program startidő késleltetés

„Startidő késleltetés” funkció lehetővé teszi azon idő beállítását, amikor az étel kész kell, hogy legyen (a program üzemideje figyelembevételével). A főzési folyamat indítását 24 óra időtartományban lehet késleltetni. Az alapértelmezett beállított startidő késleltetés időértéke, a szükséges program futásidejét és a készülék 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 perccérték módosításához pedig a „Min/-” gombot. Az óra és perccérték 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 készletlen 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 használni, 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 világít, a kijelzőn a „Melegítés” indikátor és az idő visszaszámlálás 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 készüléknek lehetőség van a „Startidő késleltetés” funkció vagy bármely főprogram működése közben az automatikus melegítés funkcióit előzetesen kikapcsolni. Ehhez a program működése közben nyomja meg a „Start” gombot. Az automatikus melegítés újraindításához nyomja ismétlenül a „Start” gombot.

i „YOGURT”, „PASTA” és „EXPRESS” programokban, illetve „MULTICOOK” programban 80°C foknál alacsonyabb hőmérséklet beállításakor az automatikus melegítés funkció nem érhető.

Ételmelegítés

A készüléket hideg ételek melegítéséhez is lehet használni. Ehhez:

1. Rakja az ételt az edénybe és helyezze az edényt a készülék 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 gombok kigyulladásán a megfelelő indikátorok. Az időzítő elkezdődik a melegítési idő visszaszámlálását.

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 készülék 12 órán keresztül melegen tartani az ételt, azonban nem ajánlatos az ételt két-három óránál hosszabb időn belül meleg állapotban tartani, mivel ez az étel ize változódáshoz vezethet.

„MASTERFRY” funkció (A3) ábra, 5 old.)

A készülék fellelhető melegítőelemmel van felszerelve. Ennek köszönhetően a multifunkciós főzőkészülékben nem csak a főzőedényt, hanem a serpenyőt is használhatja (a készlet tartalmazza).

i Biztonságos használat érdekében a melegítőelem helyzetváltoztatáskor használja a csipeszt (a készlet tartalmazza).

i A csipeszt csak hőszigetelő kesztyűben fogja meg. A melegítő koronghoz – a helyétől függetlenül – kézzel érni tilos!

A melegítőelem felső pozícióba való felhelyezése érdekében óvatosan emelje fel azt maximálisan, és kissé fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a rögzítők biztonságos rögzülnek a kamra falán lévő vágatokban.

A korangformájú melegítőelem alsó pozícióba való felhelyezése érdekében emelje fel azt úgy, hogy a rögzítők kijjjenek a kamra falán lévő vágatokból, és kissé fordítsa el az elemet az óramutató járásával egyező irányba, miután óvatosan ereszse le.

i Ne próbálja megváltoztatni a melegítőelem helyzetét, amennyiben a készülék áramosítva van!

A készülék fedelét tilos lezárni, ha a korangformájú melegítőelem felső helyzetbe van felállítva.

i A multifunkciós főzőkészülékkel való főzéshez kizárólag serpenyőt használjon, amelyet a készlet tartalmaz.

„MASTERCHEF LITE” funkció

A „MASTERCHEF 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 „MASTERCHEF LITE” funkcióit 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 hagyományosan tüzhelyen főzne vagy sütné, az adott program beállítását mellőzve.

i A „MASTERCHEF LITE” funkciókat csak az ételkészítési folyamat közben tudja használni. Az „EXPRESS” program, a „Startidő” késleltetés „FUNKCIÓ” használata és üzemi paraméterek készenléti állapotba való átterésekor a „MASTERCHEF LITE” funkció nem elérhető.

Hőmérséklet módosítása „MASTERCHEF LITE” funkció alkalmazásakor 35 és 170 °C tartományban 1 °C módosításléptéssel lehetséges. Az időtartomány a kiválasztott főzési programtól függ. Módosításléptés – 1 perc.



A „MASTERCHEF LITE” funkció különösen akkor lehet hasznos, ha Ön bonyolult receptek alapján főz, melyekhez több program használata javasolt (pl.ellátott, töltött káposzta, Beef Stroganoff, levesek és tészták, illetve zsem 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 óráos módosításléptéssel nyomja a „Hour/+” gombot, 1 perces módosításléptéssel – a „Min/-” gombot. Az óra és percek 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.



Abban az esetben, ha a főzési időérték 00:00, az adott főzési program leáll.

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál

STOP FONTOS! Ha a készüléket vízforraláshoz használja (pl.ellátott, főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100 °C fölé. Ugyanebból az okból tilos a forrásban lévő víz programot „BAKE”, „FRY”, „BREAD”.

1. Készítse elő (mérje ki) a szükséges összetevőket.
2. Az adott programnak megfelelően rakja az összetevőket a készülék edényébe, helyezze az edényt a készülékbe. Úgyjen, hogy minden összetevő, beleértve folyadékok is, az edény belső falán található szintskára 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 készülék 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 megérését 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 befejeztéhez 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.
7. „FRY”, „PASTA” és „EXPRESS” programokban a „Startidő késleltetés” funkció nem elérhető.

i A főzési program indításához nyomja meg a „Start” gombot. Kigyulladnak a „Start” és „Cancel/Reheat” gombok indikátorai. A visszazámlálás 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 funkcióit előzetesen ki lehet kapcsolni. A „Cancel/Reheat” gomb indikátora kiolszik. A „Start” gomb ismételt megnyomásával az adott funkció újra be lehet kapcsolni. „YOGURT” és „EXPRESS” programok használatkor az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

8. A főzési program befejezett hangjelzés kísér, a kijelzőn „End” felirat jelenik meg. A továbbiakban a kiválasztott programoktól és az aktuális beállításoktól függően, a készülék automatikus melegítés üzemmódba (a „Cancel/Reheat” gomb indikátora ég és a kijelzőn „Keep Warm” felirat jelenik meg) vagy a készenléti állapotba tér át.
9. Az elvezetett beállítások törléséhez, a főzési program vagy automatikus melegítés megszakításához, nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a „Cancel/Reheat” gombot.

STOP Magas nidségű eredmény elérésé céljából, használja a mellékelt szakácskönyvben található, a készülék vizére forralásztó recepteket. A megfelelő recepteket megtalálhatja a www.redmond.company.honlapon is.

Abban az esetben, ha a hagyományos automatikus programok használatával nem ért el megfelelő eredményt, használja a „MULTICOOK” univerzális programot, mely új lehetőségeket nyit az Ön gasztronómiai kísérleteihez.

„MULTICOOK” program

A program ételkészítésre javasolt a felhasználó által előre beállított főzési hőmérséklet és idő paraméterek alkalmazásával. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a készülék egy sor konyhai berendezést, helyettesíti, 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 lehetsége 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 módosításléptéssel lehetséges. Főzési idő kézi beállítás az adott programban 2 perc és 15 óra tartományban 1 perces módosításléptéssel lehetséges.



FIGYELEM! A biztonságos használat érdekében, 130 °C foknál, magasabb hőmérsékletnél, a főzési idő nem haladhatja meg a 2 órát.



A „MULTICOOK” programban különböző ételeket készíthet. 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 is megtalálhatja.



Ha a MULTICOOK program forrásban lévő vízhez használja (pl.ellátott, főzési termékek), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100 °C fölé.



„PILAF” program

A program különböző pilafok 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 módosításléptéssel.

„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 módosításléptéssel.

Ételkészítéshez az adott programban használja a speciális párolóköntéret (a készülék tartozéka):

1. Töltsön az edénybe 400-800 ml vizet. Helyezze az edényt a párolóköntérenye be.
2. Mérje ki és készítse elő a recept szerinti hozzávalókat, egyenesen helyezze be azokat a párolóköntérenben és helyezze a köntéret a készülékbe. Úgyjen, hogy az edény szorosan érintkezzen a fűtőelemmel.
3. Kövesse az alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál fejezet 3-8. pontját.



A víz forrását és megfelelő sűrűségű gőz képződését követően, a készülék hangjelzészt bocsát ki. Elkésződött a főzési idő visszazámlálása.

Abban az esetben, ha az adott programban nem használja a főzési idő automatikus beállítását, kövesse a „Különböző hozzávalók javasolt párolási ideje” táblázat utasításait.

„SOUP” program

Javasolt erőlevesek, bcsínáltelések, zöldség és hídje levesek készítésére hűsöb, halból, baromfából és zöldségfélékből.

Alapértelmezett az adott programban a főzési idő 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 8 óra közötti időtartományban 5 perces módosításléptéssel.



Üzemi főzési paraméterek elérést követően a készülék hangjelzészt bocsát ki.

„PASTA” program

A program magába foglalja a víz forralását, a hozzávalók berakását és a további főzést. A víz forrását és a hozzávalók berakása idejét hangjelzészt kíséri. A főzési idő visszazámlálása a „Start” gomb ismételt megnyomásával kezdődik.

Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 8 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 2 perc és 1 óra közötti időtartományban 1 perces módosítással. „Startidő késleltetés” és „Automatikus melegítés” funkció az adott programban nem elérhető.



Egyes élelmiszerek készítésekor (például, tészta, ravioli stb.) hab képződik. Hab kijávyósa elkerülése érdekében, a hozzávalók forró vizre rakása után néhány perccel nyissuk ki a fedelét.

„PORRIDGE” program

Javasolt alacsony zsírtartalmú pasztőrözött tejben készült káská főzésére. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 25 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 1 óra 30 perc közötti időtartományban 1 perces módosítással.

A tej kifutása és megfelelő eredmény elérése céljából, ételkészítés előtt javasolt elvezetni 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 készülék 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



A tej és a gabonafélék tulajdonosság, származási helyüktől és termelőtől függően, különbözhetnek, ami esetenként kihatással lehet a főzés eredményére.

Abban az esetben, ha a „PORRIDGE” programban nem ért el megfelelő eredményt, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. A tejalapú káská készítése optimális hőmérsékletre 95°C fok. A hozzávalók mennyiségét és főzési idejét a receptnek megfelelően használja.

„STEW” program

A program gulyás, pörkölt illetve ragu készítésére ajánlott. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 1 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 12 óra közötti időtartományban 5 perces módosítással.

„BAKE” program

A program javasolt kuglófok, felfújtak, pitek készítéséhez élesztős tésztából. Alapértelmezetten az adott programban a főzési idő 50 perc. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 20 perc és 4 óra közötti időtartományban 10 perces módosítással.



A piszkótkék elkészítési fokát jó pálcika (fogpiszkáló) segítségével tudja ellenőrizni. Ha kivételkor nem ragad rá tészta, a piszkótkék elkészült.

Sütémények készítése folyamán, ajánlott az automatikus melegítés funkció kikapcsolása. A készletet az elkészítést követően, nedvesedés elkerülése érdekében, azonnal vegye ki a készülékből. Ha ez lehetetlen, az ételt kis ideig az automatikus melegítés funkció bekapcsolása mellett, a készülék-ban 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 módosítással. A startidő késleltetés funkció az adott programban nem elérhető.



A szükséges hőmérséklet elérését a készülék hangjelzéssel jelzi.

A hozzávalók odaégetése elkerülése érdekében, ajánlott betartani a receptkönyv utasításait és időközönként a hozzávalókat az edényben megkeverni. A „FRY” program ismételt használata előtt, hagyjuk a készüléket teljesen kihűlni. Ajánlott az élelmiszereket nyitott fedőnél sütni – ez 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 módosítással. A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy azok az edény térfogatának

legfeljebb felét foglalják el. Az adott programban automatikus melegítés funkció nem elérhető.

„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 módosítással.

Az „Automatikus melegítés” funkció az adott programban 3 órában van korlátozva. Nem ajánlott a „Startidő késleltetés” funkció használata, mivel ez kihatással lehet a késztermék minőségére.

Figyelembe kell venni, hogy a készülék működésének első órájában, kelesztés folyik – csak azután kezdődik a termék sütése. A lisztet használat előtt szennyöződek eltávolítása és oxigénnel való dúsítása érdekében, ajánlott átszitálni. Az elkészítési idő csökkentése és a sütési folyamat egyszerűsítése érdekében, ajánlott kész lisztkeverékek használatát.



A hozzávalók berakásakor ügyeljen, hogy azok az edény térfogatának legfeljebb felét foglalják el.

1 óránál alacsonyabb főzési idő beállításokor a „Start” gomb megnyomását követően indul a sütési folyamat. Ahhoz, hogy a BREAD egyetlen alkalommal is, hangjelzés után ajánlott a terméket megfordítani.

FIGYELEM! A kenyér kivételéhez a készülékből, használjon konyhai fogókesztyűt. A kenyér kelesztési folyamatában ne nyissa ki a készülék fedelét! Ettől függhet a késztermék minősége.

„SLOW COOK” program

A program pörkölt, csülök, valamint sült tej készítésére ajánlott.

Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 3 óra. Lehetőséges a főzési idő kézi beállítása 5 perc és 12 óra közötti időtartományban 10 perces módosítással.

„EXPRESS” program

A program javasolt rizs és más vialapú káská gyors készítésére. A program a víz teljes kiparólgása után, automatikusan leáll. Az adott programban kézi időbeállítás, a „Startidő késleltetés” és Automatikus melegítés funkció nem elérhető.

A főzési program indításához kézzel lenyomja meg a „Start” gombot. Ekkor kigyullad a főzési üzemmód és a „Start” gomb indikátora. Beindul a kiválasztott program működése.



Abban az esetben, ha a várt eredményt nem érte el, forduljon a „Főzési javaslatok” fejezethez, ahol válasz található kérdéseire, valamint szükséges javaslatokat talál.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta kelesztése
- Fondú készítése
- Olajsütés lehetősége
- Tűr, sajt készítése
- Gyümöket készítése
- Edény sterilizálása
- Folyékony termékek pasztörözése

IV. Készülék karbantartása

Általános szabályok és javaslatok

- A készülék első használatát előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ételkészítés után ajánlott 15 percen keresztül „STEAM” programban egy fél citromot főzni.

- Nem ajánlatos készletelt vagy vizet tárolni a készülék edényében 24 óránál hosszabb ideig. Az edényben hagyott ételt hűtőszekrényben lehet tárolni edényelt együtt és szükség esetén a készüléknek a melegítés funkcióit használva, fel lehet melegíteni.
- Ha a készülék hosszabb ideig nem használja, kapcsolja le az elektromos hálózatról. A készülék munkakamájára, beleértve fűtőelemet, edényt, belső fedelet és gőzszelveget tiszta és száraz kell, legyen.
- Mielőtt a készülék tisztításához kezdene, győződjön meg, hogy a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt. Tisztításhoz használjon puha törölkendőt és kímélő edény-tisztítószer.



TILOS a készülék tisztításánál durva tisztítóeszköz vagy szivacs, valamint kopotató hatású paszták használatát. Hasonlóképpen tilos kőmialag agresszív hatású vagy más, élelmiszerral érintkező tilos anyagok használata.

TILOS a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!

- Óvatosan tisztítsa a készülék gumi és szilikon alkatrészeit: azok sérülése vagy deformálódása nem kívánt működési zavarokat okozhat.
- A készülék burkolatát szennyeződeskor 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, kézleg puha szivacsot és kímélő tisztítószerrel használva, vagy mosogatógéppben lehet tisztítani (figyelembe véve a gyártó használati utasításait).

Erős szennyződés esetén, töltse szűnítg az edényt meleg vízzel és hagyja bizonyos ideig ázni, miután végezte el a tisztítást. Törölje, szárazra az edény felületét mielőtt az edényt a készülébe helyezné.

Az edény folyamatos használata esetén, lehetséges az edény tapadásgátló bevonata részbeni vagy teljes felváltása. Ez nem jelenti az edény meghibásodást.

Belső alumínium fedél tisztítása

1. Nyissa ki a készülék fedelét.
2. A fedél belső felülete alsó részén, központ irányába, nyomja meg a műanyag rögzítők. Nagyobb erőfeszítés nélkül, óvatosan húzza saját irányába a belső fedelet addig, amíg el nem válik a fő fedélről.
3. Törölkendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedelet. Szükség esetén, tisztítószerrel használva, csapvíz alatt, mossa el a levett fedelet. Adott esetben mosogatógépp használata nem javasolt.
4. Törölje szárazra mindkét fedelet.
5. Helyezze az alumínium fedél kiálló részét a felső barázdákba, illessze össze a fő fedéllel. Óvatosan nyomja meg a rögzítőket kattanásig.

Levehető gőzleeresztő szelep tisztítása

A gőzselepp speciális mélyedésben a felső fedelén helyezkedik el és külső, valamint belső burkolatokból áll.

1. A külső burkolatot a kiálló fűlnél fogva, óvatosan húzza ki a mélyedésből.
2. Nyomja meg a műanyag rögzítőt a gőzselepp alsó részén és vegye le a belső burkolatot.
3. Szükség esetén vegye ki a gumitömítéseket. Tisztítsa meg a gőzselepp összes részét.
4. Végezze el a gőzselepp összeszerelését a fődoltek sorrendben: helyezze vissza a gumitömítéseket, illessze össze a rögzítő rögzítőt a belső burkolat elhelyezkedő burkolat kattanásig. Szorosan rögzítse a gőzleeresztő szelepet a készülék fedelén található furatban.

STOP FIGYELEM! A gőzselep gumitömítése deformációja elkerülése érdekében, a gumitömítést, ne csavarja és ne húzza ki tisztításkor, le- vagy visszazsereléskor.

Kondenzátum eltávolítása

Az adott típusnál a kondenzátum speciális, az edény körüli üregben gyűlik össze. A készülék minden használata után, konyhai törőruha segítségével, távolítsa el az edény körül összegyűjtött 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.

STOP Tisztítás előtt, győződjön meg abban, hogy a készülék 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, tisztítószert használjon nedves, közép kemény szivacsot vagy műszálal kefést.

i Az készülék folyamatos használata esetén, lehetséges a fűtőkorong részbeni vagy teljes színelváltása. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását és nincs kihatással a készülék működésére.

V. FŐZÉSI TANÁCSOK

Főzési hibák és azok elhárítása

Az alábbi táblázat tartalmazza az ételek a készülékben való elkészítések előforduló tipikus hibákat, a lehetséges okokat és megoldásokat.

AZ ÉTEL FÉLKÉSZEN MARADT

Lehetséges ok	Megoldások
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt elég magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedelét zárja le kattánásig. Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a fedél szoros lezárását és a belső fedél tömitő gumija nem deformálódott.
A főzőedény és a fűtőelem között rossz a kontaktus, ezért a főzési hőmérséklet nem volt elég magas	A főzőedényt egyenesen kell a készülékbe belehelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőlemezzel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzőkészülék főző kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyeződni a fűtőlemezt.
A hozzávalók rosszul vannak összeválogatva. Ezek a hozzávalók nem készítendők a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével.	Célszerű kipróbálni (az adott modellhez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igaziból megbízható recepteket.
A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betartva az általános arányok a termékek elhelyezésékor. Helytelenül van beállítva (rosszul kiszámítva) a főzési idő.	A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő – mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek.
A kiválasztott recept elkészítési módja nem alkalmas jelen a készüléket való elkészítésre.	
Gőzfőzőskor: A főzőedényben túl kevés víz van ahhoz, hogy elegendő sűrűsűgő gőzt biztosítson	A főzőedénybe övketlenül a recept által javasolt mennyiségű vizet öntsön. Ha kételkedik, ellenőrizze a vízszintet a főzési folyamat közben.
Sütéskor	Túl sok növényi olajt öntött a főzőedénybe Átlagsütés esetén az olaj éppen hogy takarja be a főzőedény alját. A fritőzben való sütéskor kövesse a megfelelő recept utasításait.

Lehetséges ok	Megoldások
Sütéskor	Magas a nedvességi szint a főzőedényben Sütés közben ne zárja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét, ha csak ezt nem követeli a recept. Frissen mélyhűtött termékeket sütés előtt övketlenül olvassza ki és öntsse le a vizet.
Főzőskor: hűvösebb kifutása magas savtartalmú termékek főzőskor	Egyes termékek főzés előtt speciális előkészületeket igényelnek: átmosás, passzírozás és stb. Kövesse a kiválasztott recept tanácsait.
Sütemények sütéskor (a tészta nem sült ki)	A tészta újrafekészítése közben a belső fedélre tapadt és elzárta a gőzkieresztő szelepet Kisebb mennyiségű tésztát helyezzen a főzőedénybe. A főzőedénybe túl sok tésztát helyezett Vegye ki a főzőedényből a süteményt, fordítsa meg, és újra helyezze a főzőedénybe, miután folytassa az elkészítést. A későbbiekben süteménysütéskor a főzőedénybe helyezzen kevesebb tésztát.

A TERMÉK TÚLFŐTT

Hibás terméktypus választott vagy hibásan állította be (számolta ki) a főzési időt. A hozzávalók túlságosan aprók	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő – mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek.
A főzés befejeztével a készlet túl sokáig volt az automatikus melegítés üzemmódon	Az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha a készülék típusánál elő van írva az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhassa ezt a lehetőséget.

FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK

Tejbekása főzőskor kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak ultrapasztörőzött tejet ajánlunk használni, melynek zsírtartalma nem haladja meg a 2,5%-t. Szükség esetén a tejet kissé hígítsa ivóvízzel.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy nem megfelelően voltak előkészítve (rosszul mosott termék és stb.) Nem voltak betartva a hozzávalók arányai vagy a terméktypus helytelenül volt kiválasztva	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az előzetes megmunkálási módszer, a behelyezendő termékek aránya – mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek. Teljes kiőrésű gabonaféléket, hús, hal és tenger gyümölcseit mindig alaposan mossa meg tiszta vízzel.

AZ ÉTEL LERAGAD

Az előző étel főzése után a főzőedény rosszul volt megtisztítva. A főzőedény tapadásmentes bevonata sérült	Mielőtt elkezdene a főzést, győződjön meg arról, hogy a főzőedény jól meg van tisztítva és a tapadásmentes bevonat nem sérült.
A behelyezett termék összmennyisége kisebb a receptben ajánlottnál	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez.
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csikkenesse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait
Sütnél: a főzőedénybe elfelejtett olajt önteni, nem kavargatta vagy későn fordította meg a készülő termékeket	Normál sütéskor a főzőedénybe öntsön kevés növényi olajt, hogy a főzőedény alját vékonyan betakarja. Egyenletes sütéshez a főzőedényben lévő termékeket egy bizonyos idő után kevergetni vagy forgatni kell időnként.
Pörkölésnél *: a főzőedényben nem elegendő a nedvességi szint	Öntsön a főzőedénybe több folyadékot. Szükség nélkül főzés közben ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét.
Főzésnél*: a főzőedényben túl kevés a folyadék (nincs betartva a hozzávalók aránya)	Ügyeljen a folyékony és szilárd hozzávalók helyes arányára.
Süteménysütésnél: sütés előtt nem vajazta ki a főzőedény belső felületét	A tészta belehelyezése előtt oloajozza vagy vajazza ki a főzőedény alját és falait (ne öntsön olajt a főzőedénybe!)

HUN

A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJÁT

Túl gyakran kevergette a terméket a főzőedényben	Átlagsütősor kavarja az ételt maximum 5-7 percenként
Túl hosszú főzési időt állított be	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptáltat recepit javaslatait

A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDETT

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználva, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött bogysó gyümölcs, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalókat olyan termékeket, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségben használja őket.
A kész süteményt túl hosszasan tartotta a készülőben zárt fedéllel	Igyekezzen nyomban az elkészítés után kivenni a süteményt. Ha szükséges, rövid időre a terméket benne hagyassa a multifunkciós főzőkészülékben bekapcsolt automatikus melegítésnél.

NEM EMELKEDETT FEL A SÜTEMÉNY

A tojás a cukorral rosszul volt felverve	Forduljon a kipróbált (jelen modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, azok előkészítési módszere, az elhelyezendő termékek arányai feleljenek meg a recept követelményeinek.
A sütőporos tészta sokáig állapodott	
Nem szítálta át a lisztet vagy rosszul gyúrta be a tésztát	
A hozzávalók elhelyezésénél hibát követett el	
A kiválasztott süteményrecept nem adaptált az adott modellhez	

i A REDMOND számos modelljeinél a „STEW” és „SOUP” programoknál – amennyiben a főzőedényben nem elegendő a folyadék – bekapcsol a készülék túlmelegedés védelemrendszere. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzőkészülék átvált automatikus melegítés üzemmódra.

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/ lépésmódosítás	Üzemi paraméterek beállítása	Startidő késleltetés	Automatikus melegítés
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 zöldségételek, valamint diétás és vegetáriánus ételek készítése	00:30	10 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
SOUP	Levesek készítése (borscs, uborkaleves és stb.)	00:40	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓	✓	✓
PASTA	Különböző recept szerinti készült tészták főzése,	00:08	2 perc – 1 óra / 1 perc		✓	
PORRIDGE	Tejalapú 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	✓		✓

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/ lépésmódosítás	Üzemi paraméterek beállítása	Startidő késleltetés	Automatikus melegítés
BAKE	Kuglófok, piskóták, felfújtak, 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	Kenyésütés	3:00	10 perc – 6 óra / 5 perc	✓		✓
SLOW COOK	Zöldség, hús, hal lassú főzése	3:00	5 perc – 12 óra / 10 perc	✓		✓
EXPRESS	Rizs, kásák gyors készítése	Automatikus ki- kapcsolás teljes vízforrálás után				

i A fűtőelem átlaghőmérséklete van feltüntetve

Gőzön készített különböző termékek ajánlott főzési ideje

Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Vízmen-nyiség, ml	Főzési idő, perc	Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Vízmen-nyiség, ml	Főzési idő, perc
Sertés-/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	30/40	Burgonya (4 részre vágva)	500	800	20
Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	40	Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	35
Baromfi mellehúsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	20	Cékla (4 részre vágva)	500	1500	90
Húsgombóc/fásírt	500	800	25/40	Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	500	800	5
Hal (filé)	300	800	15	Tyúktójas	5 kom.	800	10
Tenger gyümölcssei (frissen mélyhűtött)	300	800	5				

i Érdemes megjegyezni, hogy a fenti adatok általánosak. Meglehető, hogy gyakorlatban az idő nem egyezik az ajánlott értékkel, a konkrét termék tulajdonságai, illetve az egyéni ízlés függvényében.

Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok*	Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok*
35°C	Tésztakelesztés, ecet készítése	45°C	Kenyérfokozás
40°C	Joghurtok készítése	50°C	Erjedés

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok*
55°C	Máz készítése
60°C	Zöld tea, gyermekétel készítése
65°C	Vákuum csomagolású hús készítése
70°C	Puncs készítése
75°C	Pasztőrözés, fehér tea készítése
80°C	Forralt bor készítése
85°C	Türő, 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 szakévkönyvet.

VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND RMK-M451E multicooking kiegészítő tartozékait megvásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékkel kapcsolatos újdonságokról a www.redmond.company honlapon, vagy a hivatalos képviselők boltjaiban.

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, ismételten kapcsolja be a készüléket.
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a levehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorba csatlakoztatva
	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorba
Az étel túl sokáig készül	Az elektromos hálózatban nincs feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes karbantartó 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.
Az étel túl sokáig készül	Szennyeződés került az edény és a fűtőkorong közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok)	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat vagy szennyeződést.
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szivárog ki	A fűtőkorong túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkorongot
	A készülék belső fedele és az edény nem légmentesen zár	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
A belső fedél tömítőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült	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 tömítőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült	Ellenőrizze a tömítőgyűrű állapotát a készülék belső fedelén. Lehetséges, hogy ki kell cserélni

i Amennyiben nem sikerül orvoslani a hibákat, forduljon szervizbe.




Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt!

A használt (rég) készülékek nem dobtathók 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 szennyezett anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő feliratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasonosítására vonatkozóan.

 Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилното използване на уреда значително ще удължи живота му.

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
- Това е многофункционален уред за готвене на храна в домашни условия и може да бъде използван в апартаменти, вили или други подобни условия за непромишлена употреба. Промислено или всяко друго неправомерно използване на устройството ще се счита за нарушение на условията за правилно използване на продукта. В този случай производителят не поема никаква отговорност за евентуални последствия.
- Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
- Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството – несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
- Свържете уреда само в заземен контакт – това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е заземен.

STOP **ВНИМАНИЕ!** По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.

- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.
- Не прекарвайте захранващия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не е обвърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелиите.

STOP **ПОМНЕТЕ:** случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията за гаранция, а така също с електротоково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- Не поставяйте уреда на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на уреда.

- Не използвайте уреда на открито – на влага или чужди обекти да влезнат вътре в уреда, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.

STOP **ЗАБРАНЯВА СЕ потапянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под струя вода!**

- При изменение на положението на дисковият нагревателен елемент обезателно използвайте щипци, идващи с комплекта приставки на уреда – това изключва възможността за получаване на изгаряния или други случайни травми.
- При поставяне на нагревателният диск в горна позиция се убедете, че той е неподвижно зафиксирал в улекте на стените на работната камара на уреда. Неправилното фиксиране на нагревателният елемент може да доведе до произволното му изместване в процеса на използване на уреда и повреждането му.

STOP **За да хванете щипците обезателно използвайте термоизолиращи ръкавици. Не докосвайте рамената на отоплителният диск независимо от неговото положение!**

За избягване на електрически поражения не променяйте положението на нагревателният елемент, ако приборът е включен в електрическата мрежа!

Забранява се покриването на капака на уреда, ако дисковият нагревателен елемент е поставен в горна позиция.

- 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 безопасното използване и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и захранващия 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.) могат да бъдат опасни за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонтни по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

STOP **ВНИМАНИЕ!** **Забранено е използването на уреда при използване на уреда при неизправност.**

Технически характеристики

Модел.....	RMK-M451E
Мощност.....	860-1000 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на купата.....	5 л
Покритие на купата/тиган.....	незалепащо керамично
Дисплей.....	LED
Клапан за изпускане на пара.....	подвижен
Вътрешен капак.....	подвижен
Габаритни размери.....	308 × 305 × 245 mm
Тегло нето.....	4,3 kg

Програми

1. MULTICOOK	8. CAKE (ПЕЧЕНЕ)
2. PILAF (ПИЛАФ)	9. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
3. STEAM (НА ПАРА)	10. YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО)
4. SOUP (СУПА)	11. BREAD (ХЛЯБ)
5. PASTA (МАКАРОНИ)	12. SLOW COOK (ВЪТЪСВАНЕ)
6. PORRIDGE (МЛЕЧНА КАША)	13. EXPRESS
7. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	

Функции

„MASTERCHEF LITE“ (настройка на времето и температура за приготвяне в процеса на работа на програмата).....	да
„MASTERFRY“ (повиджач за нагревателен елемент).....	да
Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично поддържане).....	до 12 часа
Предварително изключване на автоматичното поддържане.....	до 12 часа
Заотляване на ястия.....	до 12 часа
Отляване на старта.....	до 24 часа
Изключване на звуковите сигнали.....	да

Комплект

Мултикухня.....	1 бр.
Купа.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара.....	1 бр.
Черпак.....	1 бр.
Плоска лъжица.....	1 бр.
Мерителна чаша.....	1 бр.
Шпаци за изваждане на купата.....	1 бр.
Бурканчета за кисело мляко.....	6 бр.
Тиган.....	1 бр.
Шпаци.....	1 бр.
Книга рецепти.....	1 бр.
Държач за черпака/лъжицата.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.
Сервизна книжка.....	1 бр.
Закхранващ кабел.....	1 бр.

i 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%.

Устройство на уреда (схема А1, стр. 3)

1. Капак на уреда	11. Плоска лъжица
2. Уплътнителен пръстен	12. Черпак
3. Вътрешен подвижен капак	13. Контейнер за приготвяне на ястия на пара
4. Отвор за излизане на парата	14. Държач за черпака/лъжицата
5. Купа	15. Мерителна чаша
6. Бутон за отваряне на капачка	16. Шпаци за изваждане на купата
7. Панел за управление с дисплей	17. Закхранващ кабел
8. Корпус	18. Повиджач за нагревателен елемент
9. Дръжка за пренасане	19. Тиган
10. Подвижен клапан за изпускане на пара	20. Бурканчета за кисело мляко

Панел за управление (схема А2, стр. 4)

1. Бутон „Cancel/Reheat“ („Отмяна/Заотляване“) – включване/ изключване на функцията заотляване, 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 автоматичната програма за приготвяне
4. Дисплей.
5. Бутон „Min/–“ („Min/–“) – избор на автоматичната програма за приготвяне, намаляване на температурата, – избор на стойността на минутите.
6. Бутон „Hour/+“ („Hour/+“) – избор на автоматичната програма за приготвяне, увеличаване на температурата, избор на стойността на часовете.
7. Бутон „Start“ („Start“) – включване на зададения режим за приготвяне

Устройство на дисплея (схема А2, стр. 4)

- a. Индикатори за автоматичните програми.
- b. Индикатор за режима за отлагане на старта.
- c. Индикатор за режима за приготвяне.
- d. Индикатор за стойността на времето.
- e. Индикатор за режима за автоматично поддържане.
- f. Индикатор за програмата „EXPRESS“.
- g. Индикатор за режима за приготвяне.
- h. Индикатор за изключване на звуковите сигнали.
- i. Индикатор за стойността на температурата.

I. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Отстранете всички опаковъчни материали.

i **Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели и табелката със серийния номер на izdelieto на корпуса му!** След транспортане или съхраняване при ниски температура трябва да останете уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Избърнете корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте купата 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 уреда.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Забранява се повиши устройството с изпъннен с чаша държача.

Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа в случай на случайно стартиране на програмата за топане това ще доведе до критичната прегряване на устройството или увреждане на антипъленгарно покритие. Преди горещото продукти, изсипете малко олио или слънчозледово олио в една купа.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА**Настройка на часовника**

Включете уреда към електрическата мрежа. Натиснете и задръжте бутона „Hour/+“ или „Min/–“. Индикаторът за текущото време на дисплея започва да мига. За задаване на стойността на часовете натиснете бутона „Hour/+“, 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 натискате 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 свети индикаторът за изключване на звуковите сигнали. За включване на звуковите сигнали повторно натиснете и задръжте бутона „Menu“.

Настройка на времето за приготвяне

Уредът дава възможност за самостоятелно задаване на времето на приготвяне за всяка програма, освен „EXPRESS“. Сгъщата за регулиране и възможният диапазон на задаването време зависят от избраната програма за приготвяне.

След избора на автоматичната програма и натискането на бутона „Menu“, използвайте бутона „Hour/+“, за да зададете стойността на часовете, и бутона „Min/–“ за задаване на стойността на минутите. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност на параметъра, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.

i При някои автоматични програми 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 купата се образува достатъчно пълна пара. В програмата „PASTA“ отчитането на зададеното време за приготвяне ще започне след като водата закипи и бъде повторно написан бутонът „Start“.

Отлагане на старта на програмата

Функцията „Отлагане на старта“ дава възможност за задаване на времето, когато ястието трябва да бъде готово (като се отчита времето на работа на програмата). Максималното време за отлагане на старта е 24 часа. Времето за отлагане на старта по подразбиране е времето на работа на програмата, и времето, необходимо на уреда за достигане на работните параметри (ако това е предвидено от фабричните настройки на програмата). Сгъщата за регулиране на времето за отлагане на старта е 1 минута.

За промяна на времето за отлагане на старта, след потвърждаването на избора на автоматичната програма натиснете бутона „Time Delay“. За увеличаване на стойността на часовете натиснете бутона „Hour/+“. За промяна на стойността на минутите – бутона „Min/–“. Изменението на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност на параметъра, задаването продължава от началото на диапазона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.

i По време на работа на функцията „Отлагане на старта“ на дисплея се избира заява стойността на текущото време. За да видите времето за готовност на ястието, натиснете и задръжте бутона „Time Delay“. Функцията за отлагане на старта е достъпна във всички автоматични програми за приготвяне, с изключение на програмите „FRY“, „PASTA“ и „EXPRESS“. Не се препоръчва използването на функцията „Отлагане на старта“, ако в състава на ястието се използват бързоразвалящи се продукти (ййш, прясно мляко, месо, сирене и т.н.).

Поддържане на температурата на готовите ястия (автоматично поддържане)

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 12 часа. При действашо автоматично поддържане свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се изобразяват индикаторът „Поддържане“ и прякото отчитане на времето за работа в дадения режим.

При необходимост автоматичното поддържане може да бъде изключено с натискане и задръжане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“.

Предварително изключване на автоматичното поддържане

Не винати е желателно да се включва автоматично поддържане след края на програмата за приготвяне. С оглед на това, в уреда е предвидена възможност за предварително изключване на тази функция по време на работа на функцията „Отлагане на старта“ или на основната програма за приготвяне. За целта по време на работа на програмата натиснете бутона „Start“. За да включите отново автоматичното поддържане, повторно натиснете бутона „Start“.

i Функцията за автоматично поддържане е недостъпна при използване на програмите „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ и при задаване на температура на приготвяне под 80°C в програмата „MULTICOOK“.

Запояване на ястия

Уредът може да се използва за запояване на студени ястия. За целта:

1. Преместете продуктите в купата и я сложете в корпуса на уреда.
2. Затворете капак, включете уреда към електрическата мрежа.
3. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Cancel/Reheat“. На дисплея и бутона ще светнат съответните индикатори. Таймерът започва пряко отчитане на времето за запояване.

Уредът запоява ястието до температура 70-75°C и го поддържа в топло състояние в продължение на 12 часа. При необходимост запояването може да бъде спряно с натискане и задръжане за няколко секунди на бутона „Cancel/Reheat“, докато не изгаснат съответните индикатори.



Благодарение на функциите за автоматично подгряване и запояване, 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 MASTERFRY (схема А3, стр. 5)

Уредът е снабден с повдигащ се нагревателен елемент. Благодарение на това сега вече можете да използвате в уреда не само супата, но и тигана (идавац с комплекта приставки).



Ще бъде безопасност за промяна на положението на нагревателния елемент използвателите щипците (идаващи с комплекта приставки към уреда).

За да хванете щипците безобезопасно използвателите термоизолирани ръкавици. Не докосвайте ръчницата на отоплителният диск независимо от неговото положение!

За фиксирането на нагревателния елемент в горна позиция внимателно го повдигнете до запор и леко завъртете в обратна на часовниковата стрелка до надеждна фиксация и закрепване в улеите на стените на работната камера.

За фиксирането на дисковия нагревател в долна позиция го приповдигнете, така че укрепителите да излязат от улеите на стените на работната камера и леко завъртете диска по часовниковата стрелка и внимателно пуснете.



Не се опитвайте да измените положението на нагревателния елемент, ако приборът е включен в електрическата мрежа!

Забранява се покриването на капак на уреда, ако дисковият нагревателен елемент е фиксиран в горна позиция.



За готвене в уреда използвателите само тигана включен в комплекта приставки.

Функция „MASTERCHEF LITE“

Открийте за себе си още повече възможности за кулинарно творчество с новата функция „MASTERCHEF LITE“. Докато програмата „MULTICOOK“ дава възможност за задаване на параметри за работа на програмата преди стартирането ѝ, използвателите функцията „MASTERCHEF LITE“ ще можете да промените настройките направо в процеса на приготвяне. Винаги можете да върнете работата на което и да е от програмите така, че тя да отговаря точно на вашите желания. Супата изкипява? Мленчата 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.



Можете да използвате функцията „MASTERCHEF 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 „MASTERCHEF LITE“ е недостъпна.

При използване на функцията „MASTERCHEF 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 „MASTERCHEF LITE“ може да се окаже особено полезна, ако готвите ястия по сложни рецепти, които изискват комбинация от различни програми на приготвя-

не (например, при приготвяне на сарми, бифштекс, Страссоно, супи и тестени изделия по различни рецепти, конфитюр и т.н.).

За да измените температурата за приготвяне:

1. По време на изпълнението на програмата за приготвяне натиснете бутона „Menu“. Индикаторът за стойността на температурата на дисплея започва да мига.
2. Задайте желаната температура. За увеличаване натиснете бутона „Hot/+“, за намаляване – бутона „Min/-“. За бърза промяна натиснете и задръжте съответния бутон. След достигането на максималната (минималната) стойност, задаваната продължава от началото на диалязона.
3. Не натисвайте 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 ограничава 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 натисвайте бутона „Hot/+“, със стъпка от 1 минута – бутона „Min/-“. Измененото на стойността на часовете и минутите става независимо един от друг. След достигането на максималната стойност, задаваната продължава от началото на диалязона. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
3. Не натисвайте 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 установи на температурата на готвене е 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 „BAKE“, „FRY“, „BREAD“.

1. Подгответе (претеглете) необходимите съставки.
 2. Подгответе съставките в купата 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 купата. Уверете се, че купата е поставена без наклон и се допират палъка до нагревателния елемент.
 3. Затворете капак на уреда до шракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
- ВНИМАНИЕ!** Ако се готви при висока температура с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставайте капак на устройството на открито.
4. За изход от режима на готовност натиснете бутона „Menu“. Изберете необходимата програма за приготвяне с помощта на бутоните „Hot/+“ и „Min/-“ (на дисплея мига индикаторите на програмата). Потвърдете избора на програмата с повторно натискане на бутона „Menu“.



В програмата „MULTICOOK“ след потвърждение на избора на програма, можете да зададете желаната температура за приготвяне. За увеличаване на стойността, зададена по подразбиране, използвайте бутона „Hot/+“, 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 „Hot/+“ и „Min/-“.
6. При необходимост задайте време за отлагане на старта.



Функцията „Отлагане на старта“ е недостъпна при използване на програмите „FRY“, „PASTA“ и „EXPRESS“.

7. За стартиране на програмата за приготвяне натиснете бутона „Start“. Светват индикаторите на бутоните „Start“ и „Cancel/Reheat“. Обратното отчитане на времето за приготвяне, в зависимост от избраната програма на приготвяне, започва веднага след натискането на бутона „Start“ или след достигане на необходимата температура в купата.



При необходимост може предварително да се изключи функцията за автоматично подгряване чрез натискане на бутона „Start“. Индикаторът за бутона „Cancel/Reheat“ изгасва. Повторното натискане на бутона „Start“ включва отново тази функция. Функцията за автоматично подгряване не може да се изключи при програмите „YOGURT“ и „EXPRESS“.

8. Краят на програмата за приготвяне се извества със звуков сигнал, а на дисплея се появява надписът «End». По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущите настройки, уредът минава в режим за автоматично подгряване (свети индикаторът за бутона „Cancel/Reheat“, а на дисплея се появява надпис «Keep Warm») или в режим на готовност.
9. За да отмените въведената програма, да прекъснете процеса на приготвяне или автоматичното подгряване, натиснете и задръжте в продължение на няколко секунди бутона „Cancel/Reheat“.



За получаване на качествено резултат се препоръчва да се използват рецептите за приготвяне на ястия от приложената към уреда REDMOND RMK-M451E кулинарна книга, разработена специално за този модел. Можете да намерите подходящи рецепти и на сайта www.redmond.com.py.

Ако, според вас, не сте успели да постигнете желаната 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“, уредът 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.



Ако температурата за приготвяне на ястието не пречишава 80°C, функцията за автоматично подгряване ще бъде изключена без възможност да бъде включена ръчно.

Времето за приготвяне по подразбиране в програмата „MULTICOOK“ е 30 минути, температурата на приготвяне – 100°C. Диапазонът на ръчно задаване на температурата в програмата е 35-170°C със стъпка на регулиране 5°C. Диапазонът за ръчно задаване на времето – от 2 минути до 12 часа със стъпка 1 минута.



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 препоръчителни температури за приготвяне на различни ястия и продукти. Можете да намерите необходимите рецепти и на сайта www.redmond.com.py.



Ако използвате програмата мултиварвар „MULTICOOK“ (например при приготвянето на храни), не настройвайте температурата на готвене и по-висока от 100°C.

Програма „PILAF“

Програмата е предназначена за приготвяне на различни видове пилав. 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 купата 400-800 мл вода. Сложете в купата контейнера за готвене на пара.
2. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете равномерно в контейнера и поставете купата в корпуса на уреда. Убедете се, че купата се допира пълно до нагревателния елемент.
3. Следвайте указанията в точки 8-10 от общите процедури при използване на автоматични програми.

i След кипването на водата и достигането на достатъчна пълнота на парата в купата, 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 бутона „Start“.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функциите „Отлагане на старта“ и „Автоматично подгряване“ са недостъпни в тази програма.

i При приготвянето на някои продукти (например макарони, пелмени и др.) се образува пяна. За да се предотврати протичането ѝ извън купата, може да отворите капак няколко минути след изключването на продуктите във връзката вода.

Програма „PORRIDGE“

Предназначена е за приготвяне на каша с използване на нискомаслено пасторизирано 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 купата на уреда с масло;
- строго да се спазват пропорциите на съставките съгласно препоръките в книгата с рецепти (количеството на съставките да се намалява и увеличава 1:1 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 желанят резултат в програмата „PORRIDGE“, използвайте универсалната програма „MULTICOOK“. Оптималната температура за приготвяне на млячната каша е 95°C. Количеството на съставките и времето за приготвяне са според рецептите.

Програма „STEW“

Предназначена е за приготвяне на гулаш, печено и рагу. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 12 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Програма „BAKE“

Предназначена е за приготвяне на кексове, печени ястия и пийти от тесто с мая.

Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 50 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 20 минути до 4 часа със стъпка на регулиране от 10 минути.



Готовността на паницираната може да проверите, като го боднете с дървена пръчица (келчка за зъби). Ако след като я извадите, по нея няма попълна тесто – паницирането е готово.

При приготвяне на печива се препоръчва да се изключва функцията за автоматично подгряване на ястията. Извадете готовия продукт от уреда веднага след приготвянето му, за да овалне. Ако това е невъзможно, можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгряване.

Програма „FRY“

Програмата е предназначена за пържене на месо, птици, риба и ястия от няколко компонента. Времето за приготвяне по подразбиране за тази програма е 15 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 1 час със стъпка на регулиране от 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.



При достигане на зададената температура за приготвяне уредът издава звуков сигнал.

За да се избегне загаряне на съставките, препоръчваме да се спазват инструкциите от книгата с рецепти и периодично да се разбърква съдържанието на купата. Преди да използвате отново програмата „FRY“, оставете уреда да изстине. Препоръчва се продуктите да се пържат при отворен капак – така ще се получи хрупкава корка.

Програма „YOGURT“

Предназначена е за приготвяне на кисело мляко 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 спазвате съставките, внимавайте те да не заемат повече от половината от полезния обем на купата. Функцията за автоматично подгряване е недостъпна в тази програма.

Програма „BREAD“

Програмата се препоръчва за печене на различни видове хляб от пшенично брашно и с добавяне на ръжено брашно. Програмата предвижда пълен цикъл за приготвяне, от втасването на тестото до изличането. Времето за приготвяне по подразбиране в програмата е 3 часа. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 6 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

Максималното време за работа на функцията „Автоматично подгряване“ за тази програма е ограничено на три часа. Не се препоръчва използването на функцията „Отлагане на старта“, тъй като това може да повлияе на качеството на печене.

Трябва да имате предвид, че по време на първия час на работа на програмата тестото втаса, а след това следва непосредствено печене. Преди да използвате брашното ви препоръчваме да го пресетете за насищане с кислород и отстраняване на примесите. За да се съкрати времето и да се опрости приготвянето се препоръчва използването на готови смеси за приготвяне на хляб.



Когато спазвате съставките, внимавайте те да не заемат повече от половината от полезния обем на купата.

При задаване на време на приготвяне по-малко от 1 час, след написане на бутона „Start“ започва процесът на печене. За да се избегне изхвърляне правилно, трябва да се обърне при прозвучаването на звуков сигнал.



ВНИМАНИЕ! Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате готовия хляб от уреда.

Не отваряйте капак на уреда при етапа на втасване на тестото! От това зависи качеството на продукта, който печете.

Програма „SLOW COOK“

Програмата е предназначена за приготвяне на яхния, джолан и на пасторизирано 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 ронлив каша с вода. Програмата предвижда автоматично изключване след пълното кипване на водата. В тази програма е невъзможно ръчно задаване на времето за приготвяне и са недостъпни функциите „Отлагане на старта“ и „Автоматично подгряване“.

За стартиране на програмата на приготвяне в режим на готовност натиснете бутона „Start“. Светват индикаторът за режима на приготвяне и фоновото осветление на бутона „Start“. Започва изпълнението на зададената програма.



Ако при използването на автоматичните програми не е постигнат желанят 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
- Пастюризация на течни продукти

BGR

IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на уреда, както и за отстраняване на миризмата на храна от уреда, след приготвянето ви препоръчваме да обработите в него в продължение на 15 минути половинка лимон в програмата „STEAM“.
- Не оставяйте за повече от 24 часа купата с приготвена храна в затворения уред или когато е напълнена в купата с готовото ястие може да се пави в хладилника и при необходимост може да се стопли храната в уреда, като се използва функцията за затопляне.
- Ако приборът не се използва продължително време, задължително го изключете от електрическата мрежа. Работната камера, в това число нагревателният диск, вътрешният капак и клапанът за изпускане на пара трябва да бъдат чисти и сухи.
- Преди да присъстите към почистване на изделието, уверете се, че е изключено от електрическата мрежа и напълно изстило. За почистване на уреда използвайте мека кърпа и деликатни препарати за миене на съдове.



ЗАБРАНЯВА Се използването при почистване на уреда на груби кърпи или гъби и на абразивни паста. Неопустимо е също така използването на кавита и да било агресивни или дървени 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 вода нито!

- Бъдете внимателни при почистване на гумените детайли на уреда: тяхната повреда или деформация може да доведе до неправилна работа на уреда.
- Корпусът на изделието може да се почиства, когато се замърси. Купата, вътрешният алуминиев капак и подвижният клапан за изпускане на парата трябва да се почистват след всяко използване на уреда. 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 купата

Купата 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 купата с топла вода и я оставете да се накисне за известно време, след което я почистете. Преди да сложите купата в корпуса на уреда, задължително изтрийте до сухо върхната повърхност на купата.

При редовно използване на купата е възможна пълна или частична промяна на цвета на вътрешното ѝ незагарящо покритие. Само по себе си това не е признак за дефект на купата.

Почистване на вътрешния алуминиев капак

1. Отворете капака на уреда.
2. Натиснете едновременно към центъра двата пластмасови фиксатора в долната част от вътрешната страна на капака. Без да прилагате усилия, дръпнете вътрешния алуминиев капак към себе си и надолу, за да се отдели от основния капак.
3. Почистете повърхността на двата капака с мека влажна салфетка или гъба. При необходимост измийте сваления капак под водна струя, като използвате препарат за миене на съдове. В този случай не се разрешава използването на съдомиялна машина.
4. Изтрийте до сухо и двата капака.
5. Поставете алуминиевия капак в горните жлебове. Напаснете подвижния алуминиев капак с основния капак. С леко усилие натиснете фиксаторите до 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, напаснете 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.

СТОП *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 кухня на корпуса на уреда около купата. След всяко използване на уреда отстранявайте останалия в кухнята около купата 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-свещено замърсяване, повърхността на работната камера трябва да се почиства, за да се избегне неправилната работа или повредата на уреда.

СТОП *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 нежелателен мириса при следващото приготвяне на храна.

При попадане на странични предмети в канала около централния термодатчик, отстранете ги внимателно с пинцета, като внимавате да не натискате корпуса на датчика. При замърсяване на повърхността на нагревателния диск може да се използва навлажнена гъба със средна твърдост или синтетична четка.

i *При редовна експлоатация на уреда, с времето може да се получи пълна или частична промяна на цвета на нагревателния диск. Само по себе си това не е признак на неизправност на устройството и не влияе на правилната му работа.*

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

Таблицата по-долу обобщава често срещаните грешки, направени при готвене в уреда, обсъжда възможните причини и решението.

ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Възможни причини		Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или да го затворите плтно, така че температурата на готвене не е достатъчно висока,		По време на готвене, не отваряйте капака на уреда ненужно. Затворете капака, докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на капака да е плтно затворен и гуменото уплътнение от вътрешната страна на капака не се е деформирало
Купата и нагревателният елемент са в лош контакт, така че температурата на готвене не е достатъчно висока,		Купата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на уреда няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Все неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готвене.		Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, деът на отметки, избор на програма и време за готвене трябва да съответстват на избраната рецепта
Каквото и да избереете, рецептата не е подходяща за готвене в този уредът		
При приготвяне на пара, в купата водата е твърде малко, за да се осигури адекватна гъстота на изпаренията		Изсипете в купа вода с препоръчителния обем в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на водата в процеса на готвене
При пържене	Вие сте напълнили в купата твърде много растително масло	При редовно пържене е достатъчно за покриване на дното на купата малко олио. Когато се използва като фритюрник, следвайте указанията в съответната рецепта
При пържене	Излишна влага в купата	Не затваряйте капака при пържене в уреда ако не е написано в рецептата. Замразените храни преди пържене задължително се размразяват и премахва водата от тях
При готвене: варете бульона, когато готвите храни с висока киселинност		Някои продукти изискват специална обработка преди готвене, миене, пасиране и т. н. Следвайте съветите на избраната от Вас рецепта
Когато печете (тестото не се е опекло)	В процеса на втасване тестото се е запелило за вътрешната страна на капака и е запушило клапана за освобождаване на парата	Поставете в купата тесто с по-малък обем
	Поставили сте в купата повече тесто	Извадете тестото от купата, включете и отново го поставете в купата, след това продължете готвенето. В бъдеще поставяйте в купата за печене по-малко количество тесто

ПРОДУКТА СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на напласването (изчислението) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, деът на отметки, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автономгравел	Дългото използване на автономгравел е нежелателно. Ако вашият модел уреда има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция,

ПРИ ВАРЕНЕЕ ПРОДУКТА ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява	Качеството и свойствата на млякото може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастеризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
Съставките преди готвене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т.д.). Не съблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отнетките трябва да се съобразяват с неговите препоръки. Пълнозърнестите зърнени култури, месо, риба и морски дарове винаги изплакнете обилно с чиста вода преди готвене.

ЯСТИЕТО ПРЕГАРЯ

Купата е слабо почистена след предишното готвене. Купата с незалепващо покритие е повредена	Преди да започнете да готвите, уверете се, че купата е добре измита и незагарящото покритие не е повредено
Общият обем на продукта е по-малко от препоръчаният в рецептата	Обърнете се към проверена (адаптирана за използване с устройството) рецепта
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството
При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или късно сте извадили готовото ястие	С редовно пържене в купата, сипете малко олио – така, че да покрие дъното на купата с тънък слой. За еднообразни храни, пърженето в купата трябва периодично да се разбърква или преобърне на определен период от време
При задушаване*: в купата влагата е негостатъчна	Добавете още течност в купата. По време на готвене, не отваряйте без необходимост капака на мултипотвача
При варене*: в купата има твърде малко течност (не са съблюдавани пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите въставки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагането на тестото намажете олио и стените на купата с масло или олио (не се налива масло в купата!)

ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЯЗАНЕ

Вероятно сте разбърквали често продуктите в купата	Обикновено ястието се разбърква при пържене не повече от веднъж на 5-7 минути
Вероятно сте нагласили повече време за приготвяне	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ПЕЧИВОТО Е ОВЛАЖНЯЛО

Били са използвани неподходящи съставки, които придават излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени плодове, сметана и така нататък)	Изберете съставки съгласно рецептата на печене. Опитайте се да не избирате като съставки в храните, продукти, които съдържат твърде много влага, или да ги използвате колкото е възможно в по-малки количества
Оставили сте готовото печиво в затворен уредът	Опитайте се да махнете готовото печиво от уреда след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в уреда за кратък период от време, в автономния режим

ПЕЧИВОТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО

Яйцата и захарта са били лошо разбити	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата
Тестото е престояло дълго време с бакулвера	
Не сте пресяли брашното и лошо сте замесили тестото	
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел	

i При някои модели REDMOND в програмите „STEAM“ и „SOUP“ при недостиг в купата на мазнина, работната система на защитата от прегряване на уреда. В този случай програмата за приготвяне спира и уреда преминава в режим на автономно греење.

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	Настройки на работните параметри	Отлагане на старта	Автоматично подгряване
MULTI-COOK	Приготвяне на различни ястия с възможност за задаване на температурата и времето на приготвяне	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Ако температурата е над 130 °C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
PILAF	Приготвяне на различни видове кисело мляко	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, панишпани, запечени ястия, различни видове пии 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 пиллаф	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			Автоматично изключване след пълното варене на вода		

BGR

i Дадена е средната работна температура на нагревателния елемент.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
Филе от свинско/говеждо (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе от овнешко (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	40
Пилешко филе (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	20
Топчета от месо/кюфтета	500	800	25/40
Риба (филе)	300	800	15
Морски дарове (прясномраззени)	300	800	5
Пелмени	5 бр.	800	25/30
Картофи (нарязани на 4 части)	500	800	20
Моркови (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	35
Цвекло (нарязано на 4 части)	500	1500	90
Зеленчуци (прясномраззени)	500	800	5
Яйце от кокошка	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 „МУЛТИСЪОК“

Работна температура	Препоръки за използване*
35°C	Втаване на тесто, приготвяне на оцет
40°C	Приготвяне на кисело мляко
45°C	Заквасване
50°C	Ферментация
55°C	Приготвяне на фондан
60°C	Приготвяне на зелен чай, детски храни
65°C	Варене на месо във вакуумна опаковка
70°C	Приготвяне на пуш
75°C	Пастьоризация, 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
110°C	Стерилизация
115°C	Приготвяне на захарен сироп

Работна температура	Препоръки за използване*
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	Опущване
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 стекове
170°C	Приготвяне на пържени картофи, пилешки хапки

i Вижте също приложената книга с рецепти.

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMK-M451E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.com/parny, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ВЪЗМОЖНИ НЕИЗПРАВНОСТИ И НАЧИНИ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕТО ИМ

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платка на управление или на нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Пълно затворете капака и отново включете уреда в електрическата мрежа.
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към уреда и(или) електрическият контакт.	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта.
	Неизправен електрически контакт.	Включете уреда в работещ контакт.
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, повзвнете на доставчика на електрически ток.
	Между купата 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.
	Купата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете купата изправена, без да е наклонена.
	Нагревателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
По време на приготвянето изпод капака на уреда излиза пара.	Нарушена е херметичността на съединяване на купата и вътрешния капак на уреда.	Купата е поставена накриво в корпуса на уреда. Поставете купата изправена, без да е наклонена.
	Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет.	Проверете да не би между капака и корпуса на уреда да има попаднали чужди предмети (боклук, зърна, късчета храна). Ако има такива, отстранете ги. Винаги заваряйте капака на уреда до шракване.
	Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена.	Проверете състоянието на уплътнителната гума върху вътрешния капак на уреда. Може би тя трябва да бъде сменена.

 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 уредът 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.

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.

MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehničke sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
- Ovaj električni uređaj je višefunkcionalni aparat za pripremu hrane u kućanskim uvjetima i može se koristiti u stanovima, domovima za odmor ili u drugim sličnim uvjetima izvan industrijske namjene. Industrijska ili bila koja nenamjenska upotreba uređaja smatra se narušavanjem uvjeta predviđene upotrebe proizvoda. U takvom slučaju proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključjenja uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesaobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregrijavanje kabla.
- Priključujte uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.

STOP **PAŽNJA!** *Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne naginjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.*

- Isključujte uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrtne ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.

STOP **UPAMTITE:** *slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.

- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospjeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP **ZABRANJENO** *je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!* Pri promjeni položaja diskovnog grijačeg elementa obavezno koristite klijesta koja ulaze u komplet proizvoda. Ovo će isključiti mogućnost dobivanja opekлина ili drugih slučajnih ozljeda.

- Pri instaliranju grijačeg diska u gornjem položaju provjerite da je on učvršćen u žljebovima radne komore uređaja. Nepravilno instaliranje grijačeg elementa može dovesti do njegovog slobodnog pomicanja u toku korištenja i do kvara uređaja.

STOP *Za uzimanje klijesta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grijućeg diska rukama neovisno od njegovog položaja!*

Kako biste izbjegli udar struje nemojte pomicati grijačii elemenat ako je uređaj priključan u struju!

Zabranjuje se zatvaranje poklopca uređaja ako je grijači elemenat instaliran u gornjem položaju.

- 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 prismotrom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t.d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP **PAŽNJA!** *Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.*

Tehničke karakteristike

Model	RMK-M451E
Snaga	860-1000 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude	5 l
Premaz posude/tava	keramički, protiv zagorijevanja
Display	LED
Ventil za paru	na skidanje
Unutarnji poklopac	na skidanje
Gabaritne veličine	308 × 305 × 245 mm
Težina	4,3 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 (MLIJEČNA KAŠA)	13. EXPRESS
7. STEW (PIRIJANJE)	

Funkcije

»MASTERCHEF LITE« (podešavanje vremena i temperature pripreme jela tijekom funkcioniranja programa)	ima
»MASTERFRY« (grijači element za podizanje)	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

Multikuhinja	1 kom.
Posuda	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.
Zdjele za jogurt	6 kom.
Tava	1 kom.
Kijlešta	1 kom.
Knjiga recepata	1 kom.
Držać za kutlaču/žlicu	1 kom.
Uputa za upotrebu	1 kom.
Servisna knjžica	1 kom.
Gajtan za električno napajanje	1 kom.

i Proizvođač ima pravo da izvrši izmjene u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

Izvedba modela (shema A1, str. 3)

1. Poklopac aparata	11. Ravna žlica
2. Brtveni prsten	12. Kutlača
3. Unutarnji poklopac na skidanje	13. Posuda za pripremu jela na pari
4. Otvor za izlaz pare	14. Držać za kutlaču/žlicu
5. Posuda	15. Mjerna čaša
6. Tipka za otvaranje poklopca	16. Hvataljka za posudu
7. Ploča za upravljanje displayom	17. Gajtan električnog napajanja
8. Kutište	18. Grijači element za podizanje
9. Ručica za prenošenje	19. Tava
10. Ventil za paru na skidanje	20. Zdjele za jogurt

Upravljačka ploča (shema A2, str. 4)

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/« – 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« – uključivanje zadanog režima pripreme jela.

Izvedba displaya (shema A2, str. 4)

- a. Indikatori automatskih programa.
- b. Indikator režima odgode starta.
- c. Indikator režima pripreme jela.
- d. Indikator vrijednosti vremena.
- e. Indikatori režima automatskog podgrijavanja jela.
- f. Indikator programa »EXPRESS«.
- g. Indikator režima zagrijavanja jela.
- h. Indikator isključenja zvučnih signala.
- i. Indikator vrijednosti temperature.

I. PRIJE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omete.

! Obavezno ostavite na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kucištu!

Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Obrišite kucište 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.

STOP PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjelom po ručici.

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 priženja hrane, ulijte malo biljnog ili sunekotretovog ulja u zdjelu.

II. KORIŠTENJE UREĐAJA**Podešavanje sata**

Uključite aparat u električnu mrežu. Pritisnite i držite tipku »Hour/+« ili »Min/« – Indikator tekućeg vremena na displayu počinje treptati. Za podešavanje vrijednosti sati pritisnite tipku »Hour/+«, a za minute – tipku »Min/« – Povećanje vrijednosti sati i minuta obavlja se neovisno, odn. samostalno za svako vrijeme. Kada se postigne maksimalna vrijednost, podešavanje će se nastaviti od početka opsega. Za brzu promjenu pritisnite i držite potrebnu tipku. Po završetku podešavanja tekućeg vremena tijekom 5 sekundi nemojte 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 aparatu moguće je samostalno podešavanje vremena pripreme jela za svaki program ponosob, s iznimkom programa »EXPRESS«. Korak promjene i mogući opseg zadanog 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 odbojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje samo nakon što je aparat postigao zadanu radnu temperaturu. Primjerice, ako se nalije hladna voda u programu »STEAM« se podesi vrijeme od 5 minuta, onda će odbojavanje zadanog vremena pripreme jela početi tek nakon što voda proključa i kada se u posudi stvori dostatno gusta para. U programu »PASTA« odbojavanje 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 biti pripremljeno (uključujući i vrijeme rada programa). Maksimalno vrijeme odgode starta iznosi 24 sata. Podrazumijevano vrijeme starta čini vrijeme rada programa i vrijeme neophodno 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 postije 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 odgode 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 kvarjive 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 »Reheat« 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 aparata 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«, podesena temperatura pripreme jela niža od 80°C.

Podgrijavanje jela

Aparat može se koristiti za podgrijavanje hladnih jela. Za to je potrebno:

1. Postaviti namirnice u posudu aparata i ubaciti je u kucište 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 ugaše odgovarajući indikatori.



Zahvaljujući funkcijama automatskog podgrijavanja i podgrijavanja, vrućenajmski kuhinjski aparati mogu zadržati pripremljena jela toplima do 12 sati, međutim mi vam ne preporučujemo ostavljati jelo u toplom stanju duže od dva-tri sata, pošto to može dovesti do promjene ukusa i kvalitete jela.

Funkcija «MASTERFRY» (shema A3, str. 5)

Aparat je opremljeno grijalnim elementom na dizanje. Zahvaljujući tome sada možete koristiti i multikuhalu ne samo posudu, nego i tavu (ulazi u komplet).



Iz sigurnosnih razloga za promjenu položaja grijaćeg elementa koristite klijestaž (ulaze u komplet).

Za uzimanje klijestaž obavezno koristite termoozlozacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grijaćeg diska rukama neovisno od njegovog položaja!

Za instaliranje grijaćeg elementa u gornjem položaju pažljivo ga podignite do maksimuma i lagano okrenite suprotno od smjera kazaljke na satu do sigurne fiksacije podupirača u žljebovima radne komore.

Za instaliranje disk-grijača u donju poziciju podignite ga, da bi podupirači izašli iz žljebova na zidovima radne komore, lagano okrenite disk u smjeru kazaljke na satu i pažljivo spustite.



Nemojte pokušavati promijeniti položaj grijaćeg elementa ako je uređaj priključen u struju! Zabranjeno je zatvaranje poklopca uređaja ako se disk-grijaći element nalazi u gornjem položaju.



Za spremanje u aparatu koristite samo tavu, koja ulazi u komplet.



Funkcija «MASTERCHEF LITE»

Otvorite za sebe još više mogućnosti za Vaše kulinarstvo umijeće s novom funkcijom «MASTERCHEF LITE»! Pošto program »MULTICOOK« omogućava zadavanje parametara rada programa prije njegovog startovanja, korištenjem funkcije «MASTERCHEF LITE«, možete mijenjati, podešavati parametre u samom procesu pripreme jela.

Uvijek možete podesiti rad bilo koje programa tako da on odgovara upravo Vašim željama. Kipi vam juha? Kaša od mlitijeka 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 »MASTERCHEF LITE« samo za vrijeme pripreme jela. Za vrijeme korištenja programa »EXPRESS«, funkcije »Odgođ starta« i čekanje postizanja radnih parametara, funkcija »MASTERCHEF LITE« nije dostupna.

Promjena temperature kod korištenja funkcije »MASTERCHEF 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 »MASTERCHEF LITE« može biti iznimno korisna ako pripremate jelo od složenih receptata, koji zahtijevaju kombinaciju različitih programa pripreme (primjerice, kod pripremanja sarme, govedine stroganofa, juha i paste po različitim receptima, džemna i t.d.).

Za promjenu temperature tijekom pripreme jela:

1. Za vrijeme rada programa pripreme jela pritisnite tipku »Menu«. Indikator vrijednosti temperature na displayu počinje treptati.
2. Podesite željenu temperaturu. Za povećanje temperature pritisnite tipku »Hour/+«, a za smanjenje – tipku »Min/-«. Za brzu promjenu pritisnite i držite pritisnutom tipku. Nakon dostizanja maksimalne (minimalne) vrijednosti podešavanje se nastavlja od početka opsega.
3. Ne pritisnite tipku 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 programom 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 pritisnite tipke na upravljačkoj ploči tijekom 5 sekundi. Promjene će se automatski pohraniti.



Ako se postavi vrijednost vremena pripreme jela 00:00, rad program će se obavistiti.

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 »BAKE«, »FRY«, »BREAD«.

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke.
2. Postavite sastojke u posudu aparata u skladu s programom pripreme i ubacite posudu u kućište aparata. Obratite pažnju na to da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Provjerite da li je posuda postavljena bez ukošenja te da li dobro naliježe na grijali element.
3. Zatvorite poklopac aparata tako da klikne. Uključite aparat u električnu mrežu.



PAŽNJA! 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« poslije potvrđivanja izbora programa možete podesiti željenu temperaturu pripreme jela. Za povećanje vrijednosti, koje je postavljeno tvornički, koristite tipku »Hour/+«, a za smanjenje – tipku »Min/-«. Za završetak podešavanja temperature pritisnite tipku »Menu«.

5. Za promjenu vremena pripreme, koje je postavljeno tvornički, koristite tipke »Hour/+« i »Min/-«.
6. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođ starta programa.



Funkcija »Odgođ starta« nedostupna je kod korištenja programa »FRY«, »PASTA« i »EXPRESS«.

7. Za početak programa pripreme jela pritisnite tipku »Start«. Pale se indikatori 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, pritisnjenjem tipke »Start«. Ugasiti će se indikator tipke »Cancel/Reheat«. Ponovnim pritiskom na tipku »Start« ova se funkcija ponovno uključuje. Funkcija automatskog podgrijavanja nedostupna je kod korištenja programa »YOGURT« i »EXPRESS«.

8. O završetku programa pripreme jela obavijestit će vas zvučni signal, a na displayu će se pojaviti natpis »End«. Nadalje, u ovisnosti od odabranog programa ili tekućih čestica, uređaj prelazi u režim automatskog podgrijavanja (gori indikator tipke »Cancel/Reheat« i natpis »Keep Warm« na displayu) ili u režim 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 pripremanjem da koristite recepte za program jela iz knjige receptata koja se prilaže uz aparat, koji su nožljeni posebno za ovaj model uređaja. Odgovarajuće recepte, također, možete pronaći i na sajtu www.redmond.company.

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 kulinarne pokuse.

Program »MULTICOOK«

Ovaj je program namijenjen za pripremu jela na temelju parametara temperature i vremena, zadanim od strane korisnika. Zahvaljujući programu »MULTICOOK« aparat može zamijeniti čitav niz kuhinjskih aparata i omogućava pripremu jela, praktički, po svakom receptu koji vam se dopadne, a koji ste pronašli u starijoj 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, vrijeme 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.



PAŽNJA! U cilju sigurnosti kod podešavanja temperature preko 130°C, vrijeme će pripreme biti ograničeno na dva sata.



U programu »MULTICOOK« moguće je pripremanje mnoštva različitih jela. Koristite specijalnu knjigu 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.redmond.company.



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, živali, 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 namirnicu saglasno receptu, ravnomjerno ih poslažite u specijalnoj posudi i ubacite posudu u kućište aparata.
2. Provjerite da li posuda dobro naliježe na grijali element.
3. Pridrжавajte se naputaka danim u točkama 3-8 općeg redoslijeda radnji kod korištenja automatskih programa.



Kada je voda proključala i kada se postigne dostatna gustoća 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, živali 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 dovodjenje vode do ključanja, ubacivanje sastojaka i njihovu daljnju pripremu. O momentu kada je voda proključala i o neophodnosti ubacivanja sastojaka, obavijestava vas zvučni signal. Nakon očitavanje vremena pripreme jela počinje poslije ponovnog pritiskanja tipke »Start«.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 8 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 2 minute do 1 sata s korakom od 1 minute. Funkcije »Odgođ starta« i »Automatsko podgrijavanje« u ovom su programu nedostupne.



Kod pripreme nekih vrsta namirnica (primjerice makarona i dr.) stvara se pjena. Da bi se omogućilo njezino izlivanje izvan posude, može se otvoriti poklopac nakon nekoliko minuta poslije ubacivanja namirnica u ključalu vodu.

Program »PORRIDGE«

Namijenjen je za pripremu kaše uz primjenu pasteuriziranog 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 50 minuta s korakom od 1 minute.

Da bi se izbjeglo da mlijeko iskipi, te za dobivanje dobrih rezultata, preporučuje se prije pripreme ispuniti sljedeće radnje:

- Temeljno oprati žitarice za pripremu kruhice (rižu, heljdu, proso i sl.), sve dok voda od pranje ne postane potpuno bistra.
- Prije pripreme jela namazati posudu aparata maslacom.
- Strogo se pridržavati omjera sastojaka suglasno uputama danim u knjizi recepata (smanjivanje i povećavanje količine sastojaka mora biti strogo u odgovarajućem omjeru);
- Kod upotrebe obranog mlijeka isto treba razblažiti vodom u omjeru 1:1.

i Svojstva mlijeka i krupica, u ovisnosti od proizvođača i mjesta podrijetla, mogu se razlikovati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

Ako željeni rezultat u programu »PORRIDGE« nije bio postignut, koristite univerzalni program »MULTICOOK«. Optimalna temperatura pripreme mliječne kaše iznosi 95°C. Količine sastojaka i vrijeme pripreme podesite suglasno receptu.

Program »STEAM«

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, zapечenih 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.

i Da bi je biskvit pripremljen može se provjeriti ubadanjem u njega drvenog štapića (čakalice). Kada se čakalica izvadi iz biskvita na njoj ne smije biti natijeljenog tijesta.

Kod pripreme kolača preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja jela. Gotovi proizvod vadite odmah iz aparata, kako isti ne bi ovaljao. Ako je to nemoguće, dozvoljeno je ostaviti jelo u aparatu na kraće vrijeme, uz uključivanje funkcije automatskog podgrijavanja.

Program »FRY«

Namijenjen je za pečenje mesa, živadi, ribe i jela koja se sastoje od više sastojaka.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 1 sata s korakom od 1 minute. Funkcija odgode starta u ovom programu nije dostupna.

i Kada se postigne zadana temperatura pripreme jela, uređaj daje zvučni signal.

Da bi se izbjeglo zagorijevanje sastojaka, preporučujemo da se pridržavate uputa danim u knjizi recepata, te da s vremena na vrijeme miješate sadržaj posude. Prije ponovne upotrebe programa »FRY« ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Preporučuje se proces pečenja obavljati sa otvorenim poklopcem – to će omogućiti dobijanje hrskave kožure.

Program »YOGURT«

Namijenjen je za pripremu domaćih jogurta, te za odležavanje tijesta. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 8 sati. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 30 minuta do 12 sati s korakom od 30 minuta. Kod ubacivanja sastojaka obratite pažnju na to da isti ne zauzmu više od polovice korisnog volumena posude. Funkcija automatskog podgrijavanja u ovom je programu nedostupna.

Program »BREAD«

Preporučuje se za pečenje različitih vrsta kruha od pšeničnog brašna uz dodatak razenog 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 »Autopatsko 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 radna programa odvija odležavanje tijesta, a tek nakon toga neposredno pečenje kruha. Prije upotrebe brašna isto se preporučuje prosijati i kako bi se zaslilo kisikom, te za otklanjanje primjesa. Za skraćivanje vremena i pojednostavljivanje pripreme, preporučujemo korištenje gotovih smjesa za pripremu kruha.

i Prilikom ubacivanja sastojaka obratite pažnju na to da isti ne zauzmu više od polovice volumena posude.

Kod podešenosti vremena pripreme ispod 1 sata, poslije pritisnuta 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 uređaja tijekom odležavanja tijesta! Od toga ovisi kvaliteta ispečenog proizvoda.

Program »SLOW COOK«

Program je namijenjen za lagano pirjanje mesa, kolenice, te za lagano kuhanje mlijeka.

Podrazumijevano vrijeme pripreme jela u programu iznosi 3 sata. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme u rasponu od 5 minuta do 12 sati s korakom od 10 minuta.

Program »EXPRESS«

Program je namijenjen za pripremu riže i rihih kašica na vodi. Program predviđa automatski 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 osvijetljenje tipke »Start«. Počinje izvršavanje podešenog režima pripreme jela.

i Ako prilikom korištenja automatskih programa nije dobili željeni rezultat, pogledajte odjeljak »Savjeti za pripremu jelov, gdje možete pronaći odgovore na nječiše postavljena pitanja i dobiti odgovarajuće preporuke.

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Odležavanje tijesta
- Priprema dječije hrane
- Priprema fondue
- Sterilizacija posude
- Priprema u fritizi
- Pasterizacija tekućih namirnica
- Priprema sitnog i tvrdog sira

IV. ODRŽAVANJE APARATA**Opća pravila i preporuke**

- Prije prve upotrebe aparata, te za uklanjanje mirisa od hrane u aparatu, preporučuje se njegova obrada tijekom 15 minuta sa polovicom limuna u programu »STEAM«.
- Ne treba ostavljati u zatvorenom 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 aparatu, koristeći funkciju podgrijavanja jela.
- Ako aparat ne koristiš 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 krpnu i nježna sredstva za pranje posuda.

STOP

ZABRANIENO JE za čišćenje uređaja koristiti grube krpe ili spužve, te abrazivne paste. Također se ne dozvoljava upotreba bilo kakvih kemikalija agresivnih ili drugih tvari koje se ne preporučuju za primjenu za predmete koji dolaze u dodir sa hranom.

ZABRANIENO JE uranjanje kućišta uređaja u vodu ili njegovo stavljanje pod mlaz tekuće vode!

- Budite oprezni kod čišćenja gumenih dijelova aparata: njihovo oštećenja 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 aparatu, uklanjajte poslije svake upotrebe uređaja. Unutarnje površine radne komore čistite po potrebi.

Čišćenje kućišta

Kućište uređaja čistite mekom vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Dozvoljava se upotreba nježnog sredstva za čišćenje. Da bi se izbjegli tragovi od vode nakon čišćenja, preporučujemo da ga obrišete do suhog stanja.

Čišćenje posude

Posudu možete čistiti ručno, kako uz pomoć meke spužve i sredstva za pranje posuda, tako i u perilici za posude (u skladu sa preporukama njezinog proizvođača).

Kod silne zaprljanosti nalijte u posudu toplu vodu i ostavite je neko vrijeme da se natopi i nakon toga obavite čišćenje. Obavezno obrišite vanjsku površinu posude od suhog stanja prije nego je ubacite u kućište aparata.

Kod dugotrajne upotrebe posude moguće je djelimično ili potpuna promjena boje unutarnjeg premaza protiv zagorijevanja. To nije simptom neispravnosti posude.

Čišćenje unutarnjeg aluminijskog poklopa

1. Otvorite poklopac aparata.
2. U donjem dijelu unutarnje strane poklopa 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 poklopa.
3. Obrišite površine oba poklopa vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Ako je potrebno operite skiniuti poklopac pod mlazom vode, koristeći sredstvo za pranje posuda. U ovom slučaju ne treba koristiti perlicu za posude.
4. Obrišite oba poklopa do suhog stanja.
5. Ubacite aluminijski poklopac u gornje otvore. 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 dubljenju poklopa, nagore i ka sebi.
2. Pritisnite plastični fiksator na donjem dijelu ventila i skinite unutarnji omotač.
3. Ako je potrebno pažljivo izvucite kućište ventila. Operite svu dijelove ventila.
4. Sklapanje obavite suprotnim redoslijedom: vratite gumenicu na svoje mjesto, fiksatori glavnog dijela ventila treba da se poklope sa odgovarajućim sarkama na unutarnjem omotaču, a omotač treba da se suklaide, ubacivanjem istih do klika. Postavite ventil za paru u gnijezdo na poklopcu uređaja.

STOP

PAŽNJA! Da bi se izbjeglo deformacija gumenice 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 aparata uklanjajte kondenzat koji se nakupio oko posude, koristeći za to kuhinjsku krpnu.

Čišćenje radne komore

Ako se strogo pridržavate naputaka danih u ovoj uputi, vjerovatnoća dospjeća tekućine, komadica hrane ili prijavštine u radnu komoru uređaja je minimalna. Ako je, ipak, došlo do značajnijeg zaprljanja, površine radne komore moraju se očistiti, kako bi se izbjeglo nepravilno funkcioniranje uređaja.

HRV

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 ometač 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 osjetilca /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

Greške kod pripreme jela i načini njihovog otklanjanja

U donjoj tablici sakupljene su tipične greške koje se pojavljuju prilikom pripreme jela u aparatu, razmotreni su mogući uzroci i načini otklanjanja.

JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi	Načini rješavanja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila dostatno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac kako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena gumica na unutarnjem poklopcu nije deformirana
Posuda uređaja i grijni element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije dostatno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro nalijegati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprtljanje grijnog diska.
Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela.	Poželjno je koristiti provjerenе (za ovaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima doista možete vjerovati.
Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela.	Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela.
Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela	
Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom uređaju	
Kod pripreme jela na pari: u posudi je suviše malo vode kako bi se stvorila dovoljna gustoća pare	Nalijevajte u posudu obvezatno u receptu preporučenu količinu vode. Ukoliko sumnjate, provjerite razinu vode tijekom pripreme jela.
Kod prženja	Nalili ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja
	Kod prženja u fritezi pridržavajte se uputa danim u odgovarajućem receptu
	Ne zatvarajte poklopac uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svježe zamrznute namirnice obvezatno odmrznuti i izliti iz njih vodu.
Kod kuhanja: bujon kipi tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiselocnom	Neki sastojci zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje i sl. Pridržavajte se uputa recepta koji ste odabrali
Kod pečenja (tjesto se nije ispeklo)	U procesu odležavanja tjesto je nalegalo na unutarnji poklopac i zatvorilo ventil za ispuštanje pare
	Stavljajte u posudu uređaja manju količinu tjesta
	Izvadite pečeno tjesto iz posude, obrnite ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljajte u posudu uređaja manju količinu tjesta

SASTOJCI SU SE PREKUHALI

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izračuna) vremena pripreme jela. Suviše su mala dimenzije sastojaka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, omjeri u kojima se dodaju, odabir programa i vremena pripreme jela moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu
Poslije završetka kuhanja gotovo je jelo suviše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja	Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u Vašem modelu uređaja predviđeno prethodno isključenje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

KOD KUHANJA JELO KIPI

Kod kuhanja mliječne kaše mlijeko hoće da iskipi	Kvaliteta i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasterizirano mlijeko sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pijaćom vodom
Prije kuhanja sastojci nisu bili obradeni ili su nepravilno obradeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihovog prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu. Krupice od integralnih žitarica, meso, ribu i plodove mora uvijek treba temeljno oprati do pojave čiste vode

JELO ZAGORIJEVA

Posuda uređaja nije bila dobro očišćena od prethodne pripreme jela.	Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz neoštećen.
Oštećen je premaz posude protiv zagorijevanja.	
Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept).
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučen za dotični model uređaja.
Kod pečenja: zaboravili ste naliti ulje u posudu, niste miješali ili ste kasno prevrtali sastojke koji se peku	Kod uobičajenog pečenja nalite u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pečenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena.
Kod pirjanja*: u posudi nema dostatno vlage	Dodajte u posudu više tečnosti. Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac uređaja ako za to nema potrebe.
Kod kuhanja*: u posudi ima suviše malo tekućine (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog omjera tekućine i krutih sastojaka
Kod pečenja tjesta: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tjesta namažite dno i stijenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu!)

SASTOJCI GUBE NAREZANI OBLIK

Često se miješali sastojke u posudi uređaja	Kod uobičajenog pečenja jelo ne treba mešati češće od jednom tijekom 5-7 minuta
Podesili ste suviše dugo vrijeme pripreme jela	Skratite vrijeme pripreme jela ili se pridržavajte naputaka u receptu koji je preporučan za dotični model uređaja.

ISPEČENO TIJESTO JE GNJEVAO (VLAŽNO)

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (sočno povrće ili voće, zamrznuto jagodičasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše mnogo vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zatvorenom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja.

TIJESTO SE KOD PEČENJA NIJE PODIGLO

Jaja i šećer nisu bili dobro izlupani	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu.
Tijesto je dugo stajalo sa dodanim praškom za pecivo	
Niste prosijali brašno ili ste loše zamijesili tijesto	
Napravili ste grešku kod dodavanja sastojaka	
Recept koji ste odabrali nije prikladan za pečenje u dotičnom modelu uređaja	

i Kod nekih modela REDMOND u programima »STEW« i »SOUP« kod nedostatka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

Zbira 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 mljeku	00:25	5 min – 1.5 h / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Pirjanje mesa, ribe, povrća	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, kolača, raznih peciva od kiselog i lisnatog tijesta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Prženje povrća, mesa, peradi	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Pečenje kruha	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Pirjanje povrća, mesa, ribe	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Brza priprema riže, kaša na vodi					

Automatsko isključivanje nakon potpunog vrenja vode

i Navedena je prosječna radna temperatura grejnog elementa.

Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na pari

№	Proizvod	Težina, g / kol-kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Jagnjeći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Mijeveno meso/Kotleti	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	300	800	5
7	Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	800	20
8	Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Cikla (isečena na 4 dijela)	500	1500	90
10	Povrće (svježe smrznuto)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10

i Treba imati na umu da su ovo opšte preporuke. Realno vreme može da se razlikuje od preporučenih vrednosti u zavisnosti od kvaliteta konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

Preporuke za korištenje temperaturnih režima u programu »MULTICOOK«

№	Radna temperatura	Preporuka za korištenje	№	Radna temperatura	Preporuka za korištenje
1	35°C	Provjera tijesta, priprema octa	15	105°C	Priprema pihtija
2	40°C	Priprema jogurta	16	110°C	Steriliziranje
3	45°C	Kvasca	17	115°C	Priprema šećernog sirupa
4	50°C	Fermentacija	18	120°C	Priprema koljenica
5	55°C	Priprema slatkiša	19	125°C	Priprema pirjanog mesa
6	60°C	Priprema zelenog čaja, hrane za bebe	20	130°C	Priprema zapečenog jela
7	65°C	Kuhanje mesa u vakum pakiranju	21	135°C	Prženje gotovih jela kako bi dobila hrskavu koru
8	70°C	Priprema punča	22	140°C	Dimljenje
9	75°C	Pasteriziranje, priprema bijelog čaja	23	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
10	80°C	Priprema kuhanog vina	24	150°C	Pečenje mesa u foliji
11	85°C	Priprema sira ili namirnica koje zahtjevu dugo vrijeme kuhanja	25	155°C	Pečenje proizvoda od lisnatog tijesta
12	90°C	Priprema crvenog čaja	26	160°C	Pečenje peradi
13	95°C	Priprema mlječnih kaša	27	165°C	Pečenje šnici
14	100°C	Priprema pulsica ili džemova	28	170°C	Priprema pomfrita, pilećih nageta

i Takođe pogledajte priloženu knjigu recepta.

HRV

VI. DOPUNSKA OPREMA

Nabaviti dodatnu opremu za multikuhinju REDMOND RMK-M451E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.multicooker.com ili u trgovinama ovlaštenih dilera.

VII. MOGUĆE NEISPRAVNOSTI I NAČINI NJIHOVOG OTKLANJANJA

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Na displayu se pojavila poruka o pogrešci: E1 – E4	Sustavna pogreška, moguć je kvar upravljačke ploče ili grijnog elementa	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac i ponovno uključite uređaj u električnu mrežu
Uređaj se ne uključuje	Gajtan za napajanje strujom nije uključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Provjerite da li je gajtan za napajanje strujom uključen u odgovarajući priključak na uređaju i da li je uključen u utičnicu
	Neispravna električna utičnica	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu
	U električnoj mreži nema struje	Proverite da li u mreži ima struje. Ako struje nema obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
Jelo se priprema suviše dugo	Prekid u napajanju električnom energijom (napon struje je nestabilan ili je ispod potrebne razine)	Provjerite stabilnost napona struje u električnoj mreži. Ako je napon nestabilan ili je ispod dozvoljene granice, obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
	Između posude i grijnog elementa upao je strani predmet ili neke čestice (smeće, krupica, komadići hrane)	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu uređaja nije dobro postavljena	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Grijni je disk silno zaprtijan	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Očistite grijni disk
Tijekom pripreme jela ispod poklopca izlazi para	Posuda nije postavljena ravno u kućištu uređaja	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Narušeno je brtvljenje između posude i unutarnjeg poklopca aparata	Provjerite da nema stranih predmeta ispod poklopca (priljavština, krupica, komadići hrane između poklopca i kućišta). Ako ih ima uklonite ih. Poklopac aparata uvijek zatvorite do kraja /treba da klikne/.
	Brtvena gumica na unutarnjem poklopcu uređaja silno je zaprtijana, deformirana ili oštećena	Provjerite stanje brtvene gumice na unutarnjem poklopcu uređaja. Možda je treba zamijeniti

 Ako se problem i dalje javlja, obratite se ovlaštenom servisu.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti 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 bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu 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.

 *Prédtým, než začnete spotrebič používať si dôkladne prečítajte návod na jeho použitie a uschovajte ho ako príručku. Správne používanie spotrebiča značne predlží dobu jeho používania*

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
- Tento prístroj je multifunkčné zariadenie určené na varenie potravín v domácom prostredí a môže byť použitý v bytoch, chalupách, iných miestach, ktoré vyhovujú podmienkam použitia. Priemyselné alebo akékoľvek iné zneužitie zariadenia bude považované za porušenie správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné dôsledky.
- Pred zapojením zariadenia do elektriny skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
- Použite predĺžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia - nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
- Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené - je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predĺžovací kábel je tiež uzemnený.
- STOP** **UPOZORNENIE!** *Počas fungovania prístroja sú jeho kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Budte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrický šnúru vypínať suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
- Neukladajte kábel do dverí a neschráňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neatáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.
- STOP** **ZAPAMÄTAJTE SI:** *náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.*
- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky - môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.

- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

STOP

JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo dávať pod tečúcu vodu!

- Ak chcete zmeniť polohu vykurovacieho telesa, vždy na to použite kliešte dodávané spolu s prístrojom. Predídete tým popáleniu sa alebo inému úrazu.
- Ak nastavujete vykurovacie teleso do hornej polohy, presvedčte sa, že je zafixované v drážkach na stenách misy. Nesprávna montáž vykurovacieho telesa môže spôsobiť posunutie zariadenia počas jeho prevádzky čím sa prístroj môže rozbiť.

STOP

Ak chcete chytiť tieto kliešte je nutné použiť chňapku. Dotýkať sa vyhrievaného disku bez ohľadu na jeho umiestnenie je zakázané!

Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, nemeňte polohu vykurovacieho telesa, ak je prístroj zapojený do elektrickej siete!

Je zakázané zakrývať veko prístroja ak je vykurovacie teleso nastavené do hornej polohy.

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúsenosti a znalosti 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 údržbu zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.
- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.
- STOP** **UPOZORNENIE!** *Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.*

SVK

Technické údaje

Model.....	RMK-M451E
Prikon.....	860-1000 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Obsah misy.....	5 l
Povlak misy/panvica.....	nehorlavý, keramický
Displej.....	LED
Parný ventil.....	snímateľný
Vnútroreťveko.....	snímateľné
Rozmery.....	308 × 305 × 245 mm
Netto.....	4,3 kg

Programy

1. MULTICOOK	8. BAKE (PEČENIE)
2. PILAF (RIZOTO)	9. FRY (FRITOVANIE)
3. STEAM (NA PÁRE)	10. YOGURT (JOGURT)
4. SOUP (POLIEVKA)	11. BREAD (CHLIEB)
5. PASTA	12. SLOW COOK (POMALÉ VARENIE)
6. PORRIDGE (MLIEČNÁ KAŠA)	13. EXPRESS
7. STEW (DUŠENIE)	

Funkcie

„MASTERCHEF LITE“ (nastavenie času a teploty prípravy jedál v procese režimu programu).....	áno
„MASTERFRY“ (nastaviteľné vykurovacie teleso).....	áno
Udržiavanie teploty pripravovaných 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

Vyabavenie

Multikuchyňa.....	1 ks.
Misa.....	1 ks.
Nádobna na prípravu jedál na pare.....	1 ks.
Naberačka.....	1 ks.
Plochá lyžica.....	1 ks.
Odmerka.....	1 ks.
Kliešte na misu.....	1 ks.
Nádobny na jogurt.....	6 ks.
Panvica.....	1 ks.
Štipce.....	1 ks.
Kniha receptov.....	1 ks.
Držiak na naberačku/tyžicu.....	1 ks.
Návod na použitie.....	1 ks.
Service kniha.....	1 ks.
Elektrická šnúra.....	1 ks.

i Vyroba má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien. Technické charakteristiky umožňujú chybu ±10%.

Zloženie prístroja (schéma A1, str. 3)

1. Kryt zariadenia	11. Plochá lyžica
2. Tesniaci krúžok	12. Naberačka
3. Snímateľné vnútorné veiko	13. Nádobna na prípravu jedál na pare
4. Klobočik ventilu na vypúšťanie pary	14. Držiak na naberačku/tyžicu
5. Misa	15. Odmerka
6. Tlačidlo otvárania veka	16. Kliešte na misu
7. Ovládacie panel s displejom	17. Elektrická šnúra
8. Teleso	18. Nastaviteľné vykurovacie teleso
9. Rúčka na prenos	19. Panvica
10. Snímateľný parný ventil	20. Nádobny na jogurt

Ovládacie 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, nastavuje sa hodnota minút.
6. Tlačidlo „Hour/*“ („Hodina/*“) – sa volí automatický program prípravy jedál, zvyšuje sa teplota, sa volí hodnota hodín.
7. Tlačidlo „Start“ („Start“) – zapnutie zadaného režimu prípravy jedál.

Vyabavenie 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

Opätne vyberte výrobok a jeho diely z krabice. Odstráňte všetky obaly.

! Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a štítkos sa sériovým číslom výrobku na jeho telese!

Po prevaze 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, že sa v spotrebiči vyskytnú cudzí zápach, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.

STOP POZOR! Je zakázané zdvíhať zariadenie s naplnenou miskou za rukoväť.

Nezapínajte spotrebič bez toho, aby bola vnútri miska, ba ani s prázdnu miskou. V prípade náhodného spustenia programu na varenie dôjde ku kritickému prehriatiu spotrebiča alebo poškodeniu neprilohového povlaku. Pred vyprázaním nalejte do misky trochu rastlinného alebo slnečnicového oleja.

II. POUŽITIE PRÍSTROJA

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. Pri rýchly zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a držať potrebné tlačidlo. Po ukončení nastavenia prebiehajúceho času v priebehu 5 sekúnd netlačte tlačidlá na paneli. Nastavenia budú automaticky uložené.

Vypnutie hlasovej 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 prístroji na varenie a pečenie je možné samostatne nastavovať čas na prípravu jedál pri každom programe okrem programu „EXPRESS“. Krok zmeny a možný rozsah nastavenia času záleží od vybraného programu prípravy.

Po výbere automatického programu a 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. Pri rýchly 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 o 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 odloženia štartu je 24 hodín. Čas odloženia štartu sa automaticky rovná dobe prípravy programu a dobe, potrebnej prístroj na to, aby dosiahol pracovné hodnoty (ak je to stanovené výrobnými nastaveniami programu). Krok nastavenia času odloženia štartu je 1 minúta.

Ak chcete zmeniť čas odloženia štartu po potvrdení výberu automatického programu stlačte tlačidlo „Time Delay“. Ak chcete zvýšiť počet hodín stláčajte tlačidlo „Hour/*“. Na zmenu minút stláčajte tlačidlo „Min/-“. Zmena počtu hodín a minút sa uskutočňuje nezávisle jeden od druhého. Po dosiahnutí maximálnej hodnoty času nastavenie bude pokračovať od začiatku rozsahu. Pri rýchly 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 odloženia štartu je prístupná pri použití všetkých automatických programov okrem programov „FRY“, „PASTA“ a „EXPRESS“. Neodporúča sa používať funkciu odloženia štartu v prípade akceptovať obsahujúce rýchlou sa kaziace potraviny (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Udržiavanie teploty hotových jedál (automatický ohrev)

Táto funkcia sa zapne automaticky ihneď po ukončení programu prípravy jedla 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, prístroj poskytuje možnosť predbežného vypnutia tejto funkcie pri použití funkcie „Odloženie štartu“ alebo pri použití základného programu prípravy jedla. 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 menš ako 80°C.

Rozohriatie jedál

Prístroj je možné použiť na rozohriatie studených jedál. Postupujte nasledovne:

1. Preložte potraviny do misy, vložte misu do prístroja.
2. Zatvorte veiko a zapojte spotrebič do elektriky.
3. Stlačte a držte niekoľko sekúnd tlačidlo Cancel/Reheat. Rozsvietenia sa prísušné indikatory na displeji a na tlačidle. Časovacie začne priamy odpočet času rozohriatia.

Spotrebič zohreje jedlo na teplotu 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, pričom nezastaví príslušné indikatory.

! Vďaka funkciám automatického ohrievania jedál a rozohriatia jedál prístroj 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 jedla.

Funkcia „MASTERFRY“ (schéma A3, str. 5)

Prístroj je vybavený nastaviteľným vykurovacím telesom. Vďaka tomu môžete teraz prístroj používať nielen ako misu, ale aj ako panvicu.

i Ak chcete zmeniť polohu vykurovacieho telesa, za bezpečnostných dôvodov pri tom použite kliešte (sú súčasťou balenia).

i Ak chcete chytiť tieto kliešte je nutné použiť chrápku. Dotýkať sa výhrevného disku bez ohľadu na jeho umiestnenie je zakázané!

Ak chcete nastaviť vykurovacie teleso do hornej polohy, opatrne ho až nadzor zdvihnite a zľahka otočte mierne proti smeru hodinových ručičiek až kým nezapadne do drážok na mise.

Ak chcete nastaviť vykurovacie teleso do nižšej polohy, zdvihnite ho, aby ho bolo možné z drážok mierne vybrať a zľahka v smere hodinových ručičiek polohu vykurovacieho telesa znížte.

i Nesnažte sa zmeniť polohu z vykurovacieho telesa, ak je prístroj zapojený do elektrickej siete!

i Je zakázané zkráňať veko prístroja ak je vykurovacie teleso nastavené do hornej polohy.

i Na prípravu jedál v prístroji používajte iba panvicu, ktorá je súčasťou balenia prístroja.

Funkcia „MASTERCHEF LITE“

Objavte pre seba aj viac príležitostí pre kulinársku tvorivosť s novou funkciou „MASTERCHEF LITE“! Ak program „MULTICOOK“ umožní nastaviť parametre programu pred tým ako je spustený, v takom prípade s pomocou funkcie „MASTERCHEF LITE“ môžete zmeniť nastavenie priamo v procese varenia.

Vždy môžete nastaviť prevádzku akéhokoľvek programu tak, aby zodpovedala vašim želaniám. Kypí Vám polievka? Mliečna kaša „uteká z hrnca“? Zelenina na pare sa pripravuje veľmi dlho? Zmeňte teplotu alebo čas prípravy jedla, bez toho aby došlo k prerušeniu programu, ako keby ste varili na sporáku alebo v rúre.

i Funkcia „MASTERCHEF LITE“ môže byť použitá iba počas varenia. Počas použitia programu „EXPRESS“, práce funkcie „Odloženie štartu“ 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.

i Funkcia „MASTERCHEF LITE“ môže byť obzvlášť užitočná, ak varíte jedlá podľa zložitých receptov, ktoré vyžadujú kombináciu rôznych programov varenia (napríklad pri varení kapustových mäsových guliek, Stroganoff, polievok a cestovín podľa rôznych receptov, džemu a pod).

Pre zmenu teploty prípravy jedla:

1. Počas práce programu prípravy jedla stlačte tlačidlo „Menu“. Indikátor hodnoty teploty začne blikať na displeji.
2. Nastavte požadovanú teplotu. Ak chcete zvýšiť teplotu stlačte tlačidlo „Hour/+“. Na zmenšenie teploty stlačte tlačidlo „Min/-“. Pre rýchlu zmenu hodnoty je potrebné stlačiť a držať potlačné 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.

i 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 potlačné tlačidlo.
3. Nedržte palec na tlačidle na paneli nastavenia viac ako 5 sekúnd. Zmeny sa uložia automaticky.

i Ak nastavíte dobu prípravy jedla na 00:00, program sa zastaví.

Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov

STOP **POZOR!** Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ zahrievať teplotu vody na prípravu jedla nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z rovnakého dôvodu NEPOUŽÍVAJTE na varenie vody programy „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Umiestnite ingrediencie do misy prístroja v súlade s programom prípravy jedál a vložte ju do spotrebiča. Dbajte o to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryškou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy. Presvedčte sa, že misa nie je umiestnená nakrиво a je pevne spojená s ohrievacím telesom.
3. Zatvorte veko prístroja zavčknutím. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.

! **UPOZORNENIE!** Ak pripravujete jedlo pri vysokých teplotách s veľkým množstvom rastlinného oleja, nechajte veko vždy otvorené.

4. Ak chcete vyjsť z režimu očkávania stlačte tlačidlo „Menu“. Vyberte potrebný program prípravy jedla s pomocou tlačidiel „Hour/+“ a „Min/-“ (zodpovedajúci indikátor programu na displeji bude blikať). Potvrďte výber program opakovaným stlačením tlačidla „Menu“.

i V programe „MULTICOOK“ po potvrdení výberu programu môže nastaviť požadovanú teplotu prípravy jedla. Pre zväčšenie teploty, nastavenej automaticky, použite.

5. Na zmenu času prípravy, určeného výrobcom, použite tlačidlo „Hour/+“ a „Min/-“.

6. Podľa potreby nastavte čas odročenia štartu.

i Funkcia „Odloženie štartu“ nie je k dispozícii pri použití programov „FRY“, „PASTA“ a „EXPRESS“.

7. Ak chcete spustiť program prípravy jedla stlačte tlačidlo „Start“. Rozsvietenia sa indikátory „End“, „Start“ a „Cancel/Reheat“. Spätné odočítavanie času prípravy jedla v závislosti od zvoleného programu varenia sa spúšťa 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“.

8. O ukončení programu prípravy jedla vás informuje zvukový signál, na displeji sa zobrazí „End“. Ďalej, v závislosti od zvoleného programu alebo aktuálneho nastavenia, sa spotrebič prepne do režimu automatického rozohriatia (svieti indikátor tlačidla „Cancel/Reheat“ a nápis „Keep Warm“ na displeji) alebo do pohotovostného režimu.

9. 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 jedla z kulinárskej knihy priloženej k prístroju, navrhnutej špeciálne pre tento model. Hodné recepty môžete taktiež nájsť na webovej stránke www.redmond.com.my.

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 užívateľom definovaných hodnôt teploty a času prípravy jedál. Vďaka programu „MULTICOOK“, prístroj na varenie a pečenie môže nahradiť celú sadu kuchynských prístrojov a umožní prípravu jedla prakticky podľa každého receptu, ktorý ste našli v starej kuchárskej knihe alebo vás užúpal na internete.

i Ak teplota prípravy jedla neprevyšuje 80°C, funkcia automatického rozohriatia bude vypnutá bez možnosti ručného zapnutia.

Po nastavení predvolby v programe „MULTICOOK“, je čas prípravy jedla 30 minút, teplota určená na prípravu jedla – 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 minúte.

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 kuchársku knihu v prílohe od našich profesionálnych kuchárov alebo špeciálne tabuľky odporúčajúcich teplôt pri varení rôznych pokrmov a potravín. Tie správne rekrty si tiež môžete nájsť na web stránke www.redmond.com.my.

STOP Ak použijete 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 ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „STEAM“

Program je určený na prípravu jedál z mäsa, hydiny, ryby, zeleniny a viaczlukových jedál na pare. 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 špeciálnu nádobu (ktorá je súčasťou sady):

1. Nalejte do misy 400–800 ml vody. Postavte misu do kontajnera na prípravu jedál na pare.
2. Odmerajte a pripravte potravinu podľa receptu, rovnomerne ich rozložte v nádobe a vložte misu do spotrebiča. Presvedčte sa, že misa je pevne spojená s ohrievacím telesom.
3. Dodržiavajte pokyny v bodoch 3-8 „Všeobecných zásad obsluhy pri používaní automatických programov“.

i Po zavretí vody a dosiahnutí dostatočnej hustoty pary v mise spotrebič vydá zvukový signál. Opätň odočítá čas funkcie programu prípravy jedla sa začína.

i 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, ryby, kurenie 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 zavretie vody, vkladanie ingrediencií (prísad) a ich nasledujúcu prípravu. Keď zovrie voda zvukový signál vám oznámi, že je treba vložiť prísady. Spiatočný odočít čas 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 makaronov, plnených mäsových pirohov a iných) sa vytvára pena. Na zamedzenie možnosti jej vytiekania 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 jedla predstavuje 25 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 1 hodiny a 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Abyste sa vyhli vylukeniu mlieka a dosiahli potrebný výsledok, je vhodné pred prípravou jedla dodržiavať nasledujúci postup:

- dôkladne premý všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, prosa a t. p.) dovedy, kým voda v ktorej sa umývajú krúpy, nebude prievitná;

- pred prípravou jedla natrieť misu prístroja maslom;
- prísne dodržiavať súmernosť pri odmeriavaní prísad podľa pokynov z knihy receptov (zmešovať alebo zväčšovať počet prísad prísne proporcionálne);
- pri použití plnotučného mlieka je potrebné ho riediť v pomere 1:1.

i Vlastnosti mlieka a krup môžu byť v závislosti od výrobcu a miesta pôvodu odlišné, čo sa inokedy prejavuje na výsledku pripraveného jedla.

V prípade, že požadovaný výsledok v programe „PORRIDGE“ nebol dosiahnutý, použite univerzálny program „MULTICOOK“. Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Počet prísad a čas prípravy jedla sú určené v recepte.

Program „STEW“

Program je určený na prípravu guláša, pečienky a ragú. V predvolenom nastavení programu „STEW“ trvá príprava jedla 1 hodinu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 20 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „BAKE“

Program je určený na prípravu rôznych nákyvov, cesta 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 cesta je možné skontrolovať zapichnutím do neho drevenej paličky (špáratka). Ak na paličke nie je prilepené cesto – cesto je hotové.

Pri príprave pečenia sa odporúča vypnúť funkciu automatického ohrevu jedla. Hotové jedlo vyberte z prístroja ihneď po jeho príprave, aby nezvlnilo. Ak to nie je možné, povoliť sa ponechať produkt v prístroji na krátku dobu pri zapnutí automatického ohrevu.

Program „FRY“

Program je určený na prípravu pečeného mäsa, hydiny, ryby a viaczložkových jedál. Pri predvoľbe programu trvá príprava jedla 15 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia po 1 minúte. Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná. Po dosiahnutí požadovanej teploty varenia spotrebič vydá zvukový signál.



Pre zamedzenie prichádzania ingrediencií odporúčame sledovať návod podľa knihy receptov a pravidelne premiešavať obsah misy. 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 kysnuté 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 objemu nádoby. Funkcia automatického ohrevu v tomto programe nie je k dispozícii.

Program „BREAD“

Program je určený na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky s prídáním ražnej múky. Program poskytuje kompletný cyklus prípravy od kysnutia až po pečenie. 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 hotovú zmes na prípravu chleba.



Pri umiestňovaní ingrediencií dbajte o to, aby ingrediencie nezaberali viac ako polovicu objemu misy

Pri nastavení času prípravy jedla menej ako za 1 hodinu po stlačení tlačidla „Start“ sa spustí proces pečenia. Aby sa chlieb upiekol rovnomerne, je potrebné ho obrátiť po zaznení zvukového signálu spotrebiča.

UPOZORNENIE! Použite kuchynské rukavice pri vyberaní chleba zo spotrebiča.

Neotvárajte veko multifunkčného spotrebiča počas kysnutia cesta! Od toho závisí kvalita konečného produktu.

Program „SLOW COOK“

Program je určený na prípravu mletého mäsa, prednej nožiny, a taktiež topenej 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 ryby a kaše na vode. Program zabezpečuje automatické vypnutie po zavretí všetkej vody. Funkcia ručného nastavenia doby prípravy jedla, a taktiež funkcia „Odložený štart“ i „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, pozrite si strán „Rady pre prípravu jedla“, kde môžete nájsť odpovede na najčastejšie otázky a získať potrebné odporúčania.

III. ĎALŠIE MOŽNOSTI

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava vo fritéze
- Príprava tvarohu, syra
- Príprava detskej výživy
- Sterilizácia riadu
- Pasterizácia tekutých potravín

IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež pred odstránením zápachu potraviny z multifunkčného spotrebiča po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicou citrónu s použitím programu „STEAM“.
- Netreba nechávať v zakrytý multifunkčnom spotrebiči misu s pripraveným jedlom alebo misu naplnenú vodou viac ako 24 hodín. Misa s pripraveným jedlom môžete uskladňovať v chladničke a pri potrebe zohriať jedlo v prístroji s použitím funkcie ohrevu.
- V tom prípade, ak nepoužívate spotrebič dlhšiu dobu, vypnite ho z elektriky. Telo spotrebiča, vrátane disku ohrevu, misy, vnútorného veka, parového a uzatváracieho ventilu, nádoby na zber kondenzátu musia byť čisté a suché.
- Predtým, než začnete spotrebič čistiť sa presvedčte, 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 špeciálne navrhnuté v danej príručke) a abrazívne pasty. Taktiež nie je povolené použitie 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 prúdovou vodou!

- Buďte opatrní pri čistení gumených častí multifunkčného spotrebiča: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť nesprávne fungovanie spotrebiča.
- Teleso výrobku je potrebné čistiť podľa miery znečistenia. Misa, vnútorné hliníkové veko, sminateľný 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. Vnútorné čast treba čistiť podľa potreby.

Čistenie tela zariadenia

Čistite vnútorné čistiace zariadenia mäkkou, vlhkou, kuchynskou servítkou alebo hubkou. Môžete použiť aj šetrné prostriedky, určené na umývanie riadu. Pre vylúčenie

vzniku prípadných vodných škvrín a šmúh na tele zariadenia sa odporúča pretierať jeho povrch nasucho.

Čistenie misy

Misu môžete čistiť ako ručne s použitím mäkkej hubky a prostriedku na umývanie riadu, tak aj v umývačke riadu (podľa odporúčania výrobcu).

Pri silnom znečistení misy nátejte do nej teplú vodu a nechajte ju nejaký čas odmočiť, potom ju vyčistite.

Bezpodmienečne poutierajte vonkajší povrch misy nasucho pred tým ako ju umiestnite do telesa tela.

Pri pravidelnom použití misy je možná úplná alebo čiastočná zmena farby jej vnútorného ohrievacieho náteru. Táto osobitná zmena nie je príznakom chyby misy.

Čistenie vnútorného hliníkového veka

1. Otvorte veko multifunkčného spotrebiča.
2. V spodnej časti vnútornej strany veka naraz stlačte smerom k centru dve plastové západky. Zliahka potiahnite vnútorné hliníkové veko na seba a dole, aby sa odpojilo od hlavového veka.
3. Poutierajte povrch oboch vek vlahkou kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vyumývajte veko a tesnenie pod prúdovou vodou s použitím prostriedku na umývanie riadu. V tomto prípade by sa nemala používať umývačka riadu.
4. Poutierajte obe veka dosucha.
5. Vložte hliníkové veko do vrchných drážok. Tesnenie musí presne priliehať k vnútornému veku po celom obvode. Zliahka stlačte západky do zacvaknutia.

Čistenie sminateľného parového ventilu

Parový ventil sa nachádza v špeciálnom ložisku na vrchnom veku prístroja a skladá sa z vnútorného a vonkajšieho krytu.

1. Opadne potiahnite vnútorný kryt za osadenia dohora a k sebe.
2. Zliahka na plastové tesnenie na spodnej strane ventilu a dajte dolu vnútorný kryt.
3. V prípade potreby opadne vyberte gumíčky z ventilu. Poumyvajte všetky časti ventilu.
4. Montujte v opačnom poradí: vložte gumíčky na miesto, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi osadeniami na vnútornom kryte a spojte ich do zacvaknutia. Pevne zakufajte parový ventil do ložiska na veku spotrebiča.

STOP DÔLEŽITÉ! Aby nedošlo k deformácii gumy ventilu, neskrúťte a nevyťahujte ju pri snímaní, čistení a montovaní.

Odstránenie kondenzátu

Pri tomto modeli sa kondenzát hromadí v špeciálnej dutine tela spotrebiča okolo misy. Po každom použití prístroja odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky.

Čistenie vnútra

Pri prísnom dodržiavaní tohto návodu na obsluhu je pravdepodobnosť prieniku tekutín, časti potravín alebo nečistôt do pracovnej komory spotrebiča minimálna. V prípade, že došlo k podstatnému znečisteniu, je potrebné očistiť vrchnú časť pracovnej komory tak, aby sa zamedilo nesprávne fungovanie alebo poškodeniu spotrebiča.

STOP Predtým než vyčistíte vnútro multifunkčného spotrebiča, je potrebné sa presvedčiť, že spotrebič je odpojený z elektriky a úplne vychladol!

Bočné steny vnútra, povrch ohrievacieho disku, plášť centrálneho snímača teploty je umiestnený v strede ohrievacieho disku) je možné očistiť vlhnutou (nie mokrou) hubkou alebo servítkou. Ak požadujete umývanie prostriedky, je nevyhnutné odstrániť ich zvyšky, aby sa odstránila možnosť nežiaducich zápachov pri nasledujúcej príprave potravín.

V prípade zistenia cudzích predmetov v priehibne okolo centrálneho snímača teploty ich opadne odstráňte pinzetou, netlačte pritom na kryt snímača teploty. Pri znečistení povrchu ohrievacieho disku je možné použiť navlhčenú hubičku strednej drsnosti alebo syntetickú handričku.

i Pri pravidelnom používaní spotrebiča sa časom úplne alebo čiastočne zmení farba ohrievacieho disku. Samozrejme že to nie je príznakom poruchy spotrebiča a tento fakt nemá vplyv na správne fungovanie spotrebiča.

V. TYPY NA VARENIE

Chyby počas prípravy jedál a spôsoby ich riešenia

Nasledujúca tabuľka zhrňa typické chyby pri varení v prístroji a opisuje možné príčiny a riešenia.

JEDLO SA NEDOVARILO DO KONCA

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko prístroja alebo zatvorilo ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia spotrebte zbytočne neotvárajte. 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 vysoká	Nádoba musí byť prípevnená k prístroju rovno a pevne prípevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v prístroji 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 prístroji.	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom spotrebiči) 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 natiaľi veľa oleja
	Prebytok vlahy v šálke
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypí	Počas obvyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritíze dodržujte príslušný recept. Nezakrývajte veko prístroja počas vyprážania ak to nie je nie napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážením určite rozmrazte a zlejte z nich vodu. Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasírovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu.
Počas pečenia: (često nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa priliepilo k vnútornej strane veka a prekrylo vypúšťací parný ventil
	Do nádoby ste dali veľa cesta

JEDLO JE PREVARENÉ

Pochybili ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (vypočte) doby pečenia. Príliš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný prístroj) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami.
Po uvarení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model prístroja má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť.

POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použitie ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedite mlieko trochu pitnej vody.
---	--

Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný prístroj) 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. Protihorľavé pokrytie nádoby je poškodené.	Než začnete variť uistite sa, že nádoba je dobre umytá a protihorľavý povlak nie je poškodený.
Celkový objem produktu je menší, než je odporúčané v recepte	Pozrite si osvedčené (upravené na daný prístroj) 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 nemešali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania natejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno prístroja bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať.
Počas dusenia*: v nádobe je nedostatok vody	Pridajte do nádoby viac vody. Počas pečenia neotvárajte veko prístroja 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 olejom pred varením.	Pred položením cesta namažte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlievajte olej do misy!)

PRODUKT STRATIL TVAR KOLÁČA

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 (štvrtatá zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotana 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 spotrebiči	Pokúste sa odstrániť koláč z prístroja. Ak je to nutné, môžete nechať produkt na krátku dobu v režime automatického ohrevu.

KOLÁČ SA NEDVIHOL

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný prístroj) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami.
V ceste bol dlhý prások do pečiva	
Nepresiali ste kvalitne múku alebo ste zle vymiesili cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type spotrebiča	

i Pri niektorých modeloch REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku vody v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a prístroj prechádza do fázy automatického ohrevu.

SVK

Súhrnný tabuľka programov varenia (továrenské nastavenia)

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas pripravujú jedál	Rozsah času pripravovania jedál/ postupnosť nastavení	Výstup na pracovné parametre	Odstavenie startu, hod.	Automatické zmrázanie, 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	Dusenie zeleniny, mäsa, ryby	1:00	20 min – 12 h / 5 min	✓	✓	
BAKE	Pečenie keksov, piškót, rôznych koláčov z kvasnicového a listkového cesta	00:50	20 min – 4 h / 10 min	✓		✓
FRY	Praženie zeleniny, mäsa, hydiny	00:15	5 min – 1 h / 1 min		✓	✓
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtov	8:00	30 min – 12 h / 30 min	✓		
BREAD	Pečenie chleba	3:00	10 min – 6 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Pomalé varenie zeleniny, mäsa, ryby	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Rýchle pripravovanie ryže, sypkých kaší a krúp					

i Tu je uvedená priemerná pracovná teplota nahrievacieho telesa.

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare

Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	30/40
Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	40
Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	20
Karbonátky/kotlety	500	800	25/40
Ryba (file)	300	800	15
Morský koktejl (čerstvo zamrazen)	300	800	5
Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	800	20
Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	800	35

Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	1500	90
Zelenina (čerstvo zamrazen)	500	800	5
Slepačie vajce	5 pcs	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*	Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie*
35°C	Kysnutie cesta, príprava octu	105°C	Príprava huspeniny
40°C	Príprava jogurtov	110°C	Sterilizácia
45°C	Zákvas	115°C	Príprava cukrového sirupu
50°C	Kvasenie	120°C	Príprava pečeného kolena
55°C	Príprava mliečnych cukrárenských výrobkov	125°C	Príprava dusenej mäsa
60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130°C	Príprava nákypu
65°C	Varenie mäsa vo vakuovom balení	135°C	Praženie hotových jedál pre vytvorenie šušťavej kôrky
70°C	Príprava punču	140°C	Údenie
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaja	145°C	Pečenie zeleniny a ryby vo fólii
80°C	Príprava vareného vína	150°C	Pečenie mäsa vo fólii
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, vyžadujúcich dlhší čas na pripravovanie	155°C	Praženie výrobkov z kvasnicového cesta
90°C	Príprava červeného čaja	160°C	Praženie hydiny
95°C	Príprava mliečnych kaší	165°C	Praženie steakov
100°C	Príprava snehového cukrovka alebo džemu	170°C	Príprava hranolok, kuracích nugetiek

i Viď aj knihu receptov, ktorá je súčasťou súpravy.


VI. INÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získať doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMK-M451E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

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 vychladnúť. 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
	V elektrickej sieti nie je elektrický prúd	Skontrolujte, či je v zásuvke napätie. V prípade ak tam napätie nie je, kontaktujte bytové družstvo

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia	
Jedlo sa pripravuje veľmi dlho	Výpadky elektrického prúdu (úroveň napätia je nestabilná alebo menej ako stanovujú normy)	Overte, či je v elektrickej sieti stabilné napätie. Ak je napätie nestabilné alebo menej ako stanovuje norma, obráťte sa bytové družstvo	
	Medzi misu a vykurovacie teleso sa dostali cudzie objekty alebo časti (nečistota, zrno, kúsky jedla)	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Odstráňte cudzie predmety a časti	
	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, na rovnú plochu	
	Zahrievací disk je veľmi znečistený	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite zahrievací disk	
Počas prípravy jedla spod veka spotrebiča uniká para	Vzduchotesné spojenie misy a vnútorného veka multifunkčného spotrebiča je narušené	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
		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), odtráňte 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

 Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.




Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami i recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodene spolu s ostatným bežným odpadom. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať príslušným organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie pred škodlivými látkami.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

 Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržением bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
 - Tento elektrický přístroj se jeví vícefunkčním zařízením pro přípravu pokrmů v domácím prostředí a může být používáno v bytech, venkovských domech a nebo jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru. Použití pro výrobu a jiné podobné využití, se bude považovat za narušení podmínek náležitého použití výrobku. V tom případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
 - Před připojením přístroje do elektrické sítě ověřte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
 - Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
 - Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemnění.
- STOP** *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Budte opatrní! Bezpodmínečně před použitím navlečte kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánějte se nad přístrojem při otevírání víka.*
- Odpojujte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenašení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
 - Neprotahujte přívodní kabel dvěma otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, uhlí a hran nábytku.
- STOP** *NEZAPOMENEŤTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.*
- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrousky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.

- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
- Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!*

- Při změně polohy diskového topného tělesa musíte používat kleště, které jsou dodané soupravě přístroje. Takovým způsobem si zabezpečíte ochranu před popáleninami nebo neočekávanými zreněními.
- Při montování topného disku v horní poloze se přesvědčte, že je dobře upevněn v drážkách na stěnách vnitřní části přístroje. Nesprávné namontování topného tělesa může způsobit jeho volné přemístění během použití přístroje a poškození.

STOP *Pokud chcete chytit tyto kleště je nutné použít chňapku. Dotýkat se topného disku bez ohledu na jeho umístění je zakázáno!*

Aby nedošlo k zranění elektrickým proudem nesmíte měnit polohu topného tělesa, když je přístroj připojen k elektrické síti!

Zakazuje se přikrývat přístroj víčkem, když se diskové topné těleso nachází v horní pozici.

- 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.
- Obalový materiál (folie, polystyren a t.p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
- Zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje jsou. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP *POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.*

Technické údaje

Model	RMK-M451E
Píkón	860-1000 W
Načetí	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misy	5 l
Povrch misy/pánev	antihotlavý, keramický
Displej	LED
Bezpečnostní parní ventily	snímatelný
Vnitřní poklička	snímatelná
Rozměry	308 × 305 × 245 mm
Netto	4,3 kg

Programy

1. MULTICOOK	8. BAKE (PEČENÍ)
2. PILAF (RIZOTO)	9. FRY (SMAŽENÍ)
3. STEAM (NÁ PÁRE)	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
MASTERY (zvedací topné těleso)	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

Multikuchyň	1 ks
Mísa	1 ks
Nádoba pro přípravu na páře	1 ks
Naběračka	1 ks
Plochá lžice	1 ks
Odměrka	1 ks
Kleště na misu	1 ks
Pánev	1 ks
Skleničky na jogurt	6 ks
Kleště	1 ks
Kniha receptů	1 ks
Držák naběračky/lžice	1 ks
Návrto k obsluze	1 ks
Servisní kniha	1 ks
Přívodní šňůra	1 ks

i Vyrobcem si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svoji produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Slazení přístroje (schéma A1, str. 3)

1. Víko přístroje	11. Plochá lžice
2. Kruhové těsnění	12. Naběračka
3. Snímací vnitřní víko	13. Kontejnér pro přípravu na páře
4. Otvor pro únik páry	14. Držák naběračky/lžice
5. Mísa	15. Odměrka
6. Tlačítko otevření víka	16. Kleště na misu
7. Ovládací panel s displejem	17. Přívodní šňůra
8. Těleso přístroje	18. Zvedací topné těleso
9. Držadlo pro přenášení	19. Pánev
10. Snímací bezpečnostní ventily	20. Skleničky na jogurt

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. Indikátor 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 rozeberte výrobek a vyndejte výrobek a jeho součástky z krabice. Odstraňte všechny balicí materiály.

⚠ Nesmí se odstraňovat z těla spotřebiče varovné štítky, informační nálepky a nálepka, na které je uvedeno sériové (výrobní) číslo!

Pro přepravu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Otřete tělo spotřebiče 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.

STOP POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou misou za rukojet.

Nezapínejte spotřebič, aniž by byla uvnitř miska, ba ani s prázdnou miskou. V případě náhodného spuštění programu na vaření dojde ke kritickému přehřátí spotřebiče nebo poškození nepřiléhavého povlaku. Před smažením nalijte do misky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.

II. POUŽITÍ PŘÍSTROJE**Nastavení hodin**

Připojte přístroj do sítě. Stlačte a držte tlačítko Hour/+ nebo Min/– . Indikátor času na displeji začne blikat. Pro nastavení hodnoty hodin stlačte tlačítko Hour/+ , minut – tlačítko Min/– . Zvýšením hodnoty hodin a minut probíhá nezávisle od sebe. Pro dosažení maximální hodnoty nastavení pokračujte znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a držte příslušné tlačítko. Po ukončení nastavení času v průběhu na panelu 5 vteřin nic nestiskujte. Nastavení bude automaticky uloženo.

Vypnutí zvukových signálů

Pro vypnutí zvukových signálů stlačte a držte tlačítko Menu v libovolném režimu. Na displeji se rozsvítí indikátor vypnutí zvukových signálů. Pro zapnutí zvukových signálů stlačte a držte tlačítko Menu .

Nastavení doby přípravy

V přístroji je možné samostatně nastavovat dobu přípravy v každém programu s výjimkou programu EXPRESS . Krok změny a rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu přípravy.

Pro výběr automatického programu a stlačení tlačítka Menu použijte tlačítko Hour/+ pro nastavení hodnoty hodin a tlačítko Min/– pro nastavení hodnoty minut. Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Pro dosažení maximální hodnoty nastavení pokračujte znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a držte příslušné tlačítko.

i U některých automatických programů odečítání nastaveného času začíná až po dosažení zadané pracovní teploty přístroje. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu STEAM , zpětný odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečně hutné páry v misce. V programu PASTA odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a opětovném stlačení tlačítka Start (po nasypání těstoviny).

Odložení startu programu

Funkce Odložení startu umožňuje nastavit čas, ve kterém jídlo musí být hotové (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 přístroj pro dosažení pracovních parametrů (jestli je to založeno ve výrobním nastavení programu). Krok nastavení doby odložení startu – 1 minuta.

Změnu doby odložení startu po potvrzení výběru automatického programu přípravy provedeme stlačením tlačítka Time Delay . Pro změnu hodnoty hodin stisknete tlačítko Hour/+ . Pro změnu hodnoty minut – tlačítko Min/– . Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a držte příslušné tlačítko.

i V době zapnutí funkce Odložení startu se na displeji zobrazuje probíhající čas. Jestli chceme uvídnout dobu probíhající přípravy pokrmu, stlačte a držte tlačítko Time Delay . Funkce odložení startu je dostupná pro všechny automatické programy mimo program FRY, PASTA a EXPRESS . Nedoporučuje se používat funkci Odložení startu v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny (ovoce, 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 zapnutí režimu autoohřevu svítí indikátor tlačítka Cancel/Reheat , na displeji se zobrazuje indikátor Ohřev a probíhá odečet času v daném režimu. V případě potřeby je možné autoohřev vypnout stlačením a přidržením tlačítka Cancel/Reheat na několik vteřin.

Předběžné vypnutí autoohřevu

Ne vždy si přejeme mít zapnutý autoohřev po ukončení programu přípravy. Na základě toho je v přístroji založena možnost vypnutí dané funkce s předstihem, v průběhu funkce Odložení startu , nebo zvláštní funkce přípravy. K tomu v průběhu funkce přípravy stlačte tlačítko Start . Jestli znovu chcete zapnout autoohřev, podržte tlačítko Start .

i Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů YOGURT , PASTA , EXPRESS a při nastavení teploty nižší než 80°C v programu MULTICOOK .

Ohřívání pokrmů

Přístroj je možné používat k ohřevu studených jídel. K tomu je nutno udělat následovně:

1. Vložte potraviny do misy a misu zasuňte do přístroje.
2. Zavřete víko a připojte přístroj do sítě.
3. Stlačte a držte několik vteřin tlačítko Cancel/Reheat . Rozsvítí se příslušné indikátory na displeji i tlačítku. Hodiny začnou odečítat čas ohřevu.

Přístroj ohřeje pokrm na 70-75°C a bude udržovat tuto teplotu po dobu 12 hodin. V případě potřeby je možné ohřev vypnout stlačením a přidržením na několik vteřin tlačítka Cancel/Reheat , dokud nezhasnou příslušné indikátory.

💡 Díky funkcím autoohřevu a ohřevu přístroj 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 MASTERY (schéma A3, str. 5)

Přístroj je zabezpečen zvedacím topným tělesem. Díky tomu si teď můžete v přístroji používat nejen misu, ale i pánev (která je v dodávkové soupravě).

i Pro bezpečnost práce při změně polohy topného tělesa používejte kleště (které jsou dodány v soupravě přístroje).

Pokud chcete chytit tyto kleště je nutné použít chráničky. Dotýkat se topného disku bez ochledu na jeho umístění je zakázáno!

Pro umístění topného tělesa do horní polohy opatrně ho zvedněte nadoraz a jemně otočte ve směru proti hodinovému ručičkám až se svorníky v držáčkách na stěnách vnitřní části dobře neupne.

Chcete-li umístit topné těleso do dolní polohy trochu ho zvedněte, aby svorníky vjely do držáček na stěnách pracovní komory a po jemném otáčení disku ve směru hodinových ručiček opatrně spusťte.

i *Nepouštějte se změnit polohu topného tělesa, když je přístroj připojen k elektrické síti!*

Zakazuje se přikývat přístroj víčkem, když se diskové topné těleso nachází v horní pozici.

Pro vaření v přístroji používejte pánev jen značky, která je v dodávané soupravě.

Funkce MASTERCHEF LITE

Zjistěte ještě více možnosti 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 program tak, aby odpovídal vašim přáním. Vaším přáním. Vysvítáje se polévka? Mléčná kaše vyběhá? Zelenina na páře se připravuje velmi dlouho? Změňte teplotu v průběhu přípravy bez přerušení běhu programu tak, jako by jste vařili na sporáku nebo v troubě.

i *Funkce MASTERCHEF LITE můžete použít jenom v průběhu přípravy. Při použití programu EXPRESS, Odložení startu a nebo do dosažení zadané 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.

💡 *Funkce MASTERCHEF LITE může být velmi důležitá jestli připravujete pokrmy se složitými recepty, které si vyžadují kombinaci různých typů přípravy (například plněné zelne závitky, beef stroganoff, polévky nebo těstoviny podle různých receptů, džemy a t.d.)*

Změna teploty přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy stlačte tlačítko Menu. Indikátor nastavení teploty na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou teplotu. Pro zvýšení teploty stiskněte tlačítko Hour/+ , pro snížení – tlačítko Min/- . Pro rychlou změnu stlačte a držte 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 nestiskíte. 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 automatické programy YOGURT není funkce změny teploty dostupná.*

Změna doby přípravy:

1. V průběhu činnosti programu přípravy dvakrát stlačte tlačítko Menu . Indikátor nastavení času na displeji začne blikat.
2. Nastavte požadovanou dobu přípravy. Pro prodloužení doby po krocích 1 hodina stlačte tlačítko Hour/+ , po krocích 1 minuta – tlačítko Min/- . Změny hodnoty hodin a minut probíhají nezávisle od sebe. Po dosažení maximální hodnoty, nastavení pokračuje znovu od začátku časového rozpětí. Pro rychlou změnu hodnoty stlačte a držte příslušné tlačítko.
3. Po ukončení nastavení času v průběhu 5 vteřin nic nestiskíte. Změny budou uloženy automaticky.

i *Jestli nastavíte dobu přípravy 00:00, program se zastaví.*

Obecná pravidla pro použití automatických programů

STOP *POZOR! Pokud používáte zařízení na vaření vody (například při vaření jídel), JE ZAKÁZANO ohřívat teplotu vody na přípravu jídla nad 100°C. To může vést k přehřátí a poškození zařízení. Ze stejného důvodu NEPOUŽÍVEJTE na vaření vody programy „BREAD“, „FRY“, „BAKE“.*

1. Připravte (odměňte) potřebné ingredience.
2. Vsypte ingredience do misy přístroje v souladu s programem přípravy a umístěte je v tělese přístroje. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úrovně, vyznačené na vnitřním povrchu misy. Přesvědčte se, zda je mísa vložena bez pokroucení a těsně se dotýká ohřívacího článu.
3. Zavřete víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.

⚠ *UPOZORNĚNÍ! Pokud připravujete jídla při vysokých teplotách s velkým množstvím rostlinného oleje, nechte víko vždy otevřené.*

i *Pro východ z pohotovostního režimu stiskněte tlačítko Menu . Vyberte příslušný program přípravy s pomocí tlačítka Hour/+ a Min/- (příslušný indikátor programu na displeji začne blikat). Potvrďte výběr programem stlačením tlačítka Menu .*

i *V programu MULTICOOK můžete po ukončení výběru programu nařídit potřebou teplotu přípravy pokrmu. Pro zvýšení teploty stlačte tlačítko Hour/+ , pro snížení – tlačítko Min/- . Nastavení teploty ukončíte tlačítkem Menu .*

i *Pro změnu předem nastavené doby přípravy použijte tlačítka Hour/+ a Min/- . V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu.*

i *Funkce Odložení startu není dostupná při použití programu FRY , PASTA a EXPRESS .*

i *Spuštění programu přípravy proveďte stlačením tlačítka Start . Rozsvítí se indikátor tlačítka Start a Cancel/Reheat . V závislosti od vybraného programu ihned po stisknutí tlačítka Start a nebo po dosažení potřebné teploty v misce, začne zpětný odečet doby přípravy.*

i *V případě potřeby je možné vypnout funkci autoohřevu stisknutím tlačítka Start . Indikátor tlačítka Cancel/Reheat Zhasne. Opětovně stisknutím tlačítka Start znovu zapne danou funkci. Funkce autoohřevu není dostupná při použití programů YOGURT a EXPRESS .*

i *Ukončení programu přípravy vám oznámí zvukový signál a na displeji se objeví nápis End . V závislosti od vybraného programu můžete nastavení přístroje přejde do režimu autoohřevu (na displeji svítí indikátor tlačítka Cancel/Reheat a nápis Keep Warm) a nebo do pohotovostního režimu.*

i *Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlače a přidržte na několik vteřin tlačítko Cancel/Reheat .*

📖 *Pro dosažení kvalitních výsledků Vám nabízíme použít recepty pro přípravu pokrmů z příložené kuchařské knihy k hrci REDMOND RMK-M451E, zpracované speciálně pro tento model. Příslušné recepty můžete také najít na stránce www.redmond.comany. Jestli se Vám nepodařilo, dle vašeho mínění, dosáhnout požadovaného výsledku s pomocí základních automatických programů, použijte univerzální program MULTICOOK , který odkrývá nevidané možnosti pro Vaše kuchařské experimenty.*

Program MULTICOOK

Uvedený program je určen na přípravu pokrmů podle parametrů a doby přípravy jídel, jenž byly nastaveny uživatelem. Díky programu MULTICOOK přístroj může zamířit celou řadu kuchařských přístrojů a umožňuje připravit pokrm prakticky podle libovolného, pro vás zajímavého receptu nalezenému ve staré kuchařské knize, nebo převzatého z internetu.

i *Jestli teplota přípravy pokrmu nepřevyšuje 80°C, funkce autoohřevu bude vypnuta bez možnosti ručního zapnutí.*

i *V programu MULTICOOK je přednastavený čas přípravy 30 minuta a teplota přípravy 100°C. Rozměr 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 doporučené teploty pro přípravu různých pokrmů a potravin. Potébné recepty můžete také najít na stránce www.redmond.comany.*

STOP *Pokud použijete program MULTICOOK pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.*

Program PLAF

Program je určen k přípravě různých druhů rizota. Přednastavená doba přípravy v programu je 35 minut. Můžete ručně nastavit dobu přípravy a to 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. Můžete ručně nastavit dobu přípravy a to v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem po 5 minutách.

Pro přípravu v daném programu použijte speciální nádobu (je součástí kompletu):

1. Nalijte do misy 400-800 ml vody. Vložte do misy nádobu pro přípravu na páře.
2. Odměřte a připravte potraviny v souladu s receptem, rovnoměrně je rozložte v nádobu a mísu vložte dnovit 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 misce podá přístroj zvukový signál. Začne zpětný odečet doby přípravy.*

Jestli nepoužijete automatické nastavení doby přípravy v tomto programu, nahlédněte do tabulky Doporučené doby přípravy různých potravin na páře .

Program SOUP

Je určen pro přípravu vývarů, hustých, krémových, zeleninových a studených polévek z masa, ryb, drůbeže nebo zeleniny. Přednastavený čas přípravy v programu SOUP je 40 minut. Rozsah ručního zadání času je od 20 minut do 8 hodin, s krokem po 5 minutách.

i *Po dosažení 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 stisknutí tlačítka Start .

Přednastavený čas přípravy v programu je 8 minut. Je možné ručně zadání času přípravy v rozsahu od 2 minut do 1 hodiny, s krokem po 1 minutě. Funkce Odložení startu a Autoohřev jsou v tomto programu nedostupné.

💡 *Při přípravě některých potravin (například těstovin, pelmeňů a ...) se vytváří pěna. Předjetí tomuto jevu je možné odkrym 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. Můžete ručně nastavit dobu přípravy a to 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 (ryži, pohanku, prosa a pod.), pokud slévaná voda nebudete čistá;
- před přípravou vymazat misy přístroje olejem;
- přesně dodržovat proporce ingrediencí, odměřené v souladu s instrukcemi v knize receptů (snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí přesně v porportích);
- 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 . Optimální teplota přípravy kaši na mléce je 95°C. Množství ingrediencí a dobu přípravy zadávejte podle receptu.

Program STEW

Je určen pro přípravu gulášů, masových pečení a ragů. Přednastavený čas přípravy v programu je 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu přípravy a to v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s krokem po 5 minutách.

Program BAKE

Je určen pro pečení různých nákyků, biskvitů, a koláčů z kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 50 minut. Můžete ručně nastavit dobu přípravy a to 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 vytáhnutí nezástanou přilepeny zbytky těsta – biskvit je hotov.

Při použití programu pečení se doporučuje vypnout funkci automatického ohřevu pokrmy. Hotový výrobek vyjměte z přístroje ihned po dokončení, aby nenavlihl. Jestli neexistuje jiná možnost, můžete nechat výrobek na krátkou dobu v přístroji se zapnutým autoohřevem.

Program FRY

Program je určen pro smažení masa, ryb, drůbeže a pokrmů z několika komponentů. Přednastavený čas přípravy v programu je 15 minut. Je možnost ručního zadání času od 5 minut do 1 hodiny s krokem po jedné minutě. Funkce odloženého startu není v tomto programu dostupná.



Po dosažení zadané teploty přístroj vydá zvukový signál.

Proti přidání ingrediencí doporučujeme dodržovat pokyny z knihy receptů a čas od času promíchávat obsah misy. Před opakovaným použitím programu FRY nechte přístroj vychladnout. Pro dosažení křupavé kůrky se doporučuje smažení v otevřené vídce.

Program YOGURT

Je určen pro přípravu domácích jogurtů a kynutí těsta. Přednastavený čas přípravy v programu je 8 hodin. Je možné ručně nastavit čas od 30 minut do 12 hodin s krokem po 30 minutách. Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem nepřevyšoval polovinu objemu misy. Funkce autoohřevu není v tomto programu dostupná.

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 jsou 3 hodiny. Je možnost ručního zadání času přípravy od 10 minut do 6 hodin s krokem nastavení po 5 minutách.

Maximální doba použití funkce Autoohřev je ohraničeno třemi hodinami. Nedoporučuje se použití funkce Odložení startu, protože to může mít vliv na kvalitu chleba.

Je třeba počítat s tím, že v průběhu první hodiny činnosti programu probíhá kynutí těsta a potom teprve pečení. Před použitím mouky ji doporučujeme prosít, aby se prosytila kyslíkem a odstranily se příměsy. Pro zkrácení času a ulehčení přípravy doporučujeme použití hotových směsí pro přípravu chleba.



Při vkládání ingrediencí dbejte, aby jejich objem nebyl více než polovina užitečného objemu misy.

Při nastavení času méně než 1 hodina ihned po stlačení tlačítka Start začne proces pečení. Aby se chléb propekli rovnoměrně, po zaznění zvukového signálu je třeba jej otočit.

POZOR! Pro vytáhnutí chleba z přístroje použijte kuchyňské rukavice.

Neotvírejte víko přístroje v době kynutí těsta! Závisí od toho 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 vodu.

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 pohotovostném režimu stiskněte tlačítko Start. Rozsvítí se indikátory režimu přípravy a podsvícení tlačítka Start. Spustí se nastavený program.



Jestli nebyla při použití automatických programů dosaženo požadovaných výsledků, podívejte se do části Typy na vaření, kde je možné najít odpovědi na nejčastější otázky a získat 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 přístroje po skončení vaření, doporučujeme do misy položit polovinu citronu a zapnout na 15 minut program STEAM.
- Nenechávejte v zavěšeném hrnci misu s hotovým jídlem nebo naplněnou vodou déle než 24 hodin. Misu můžete uložit do ledničky a v případě potřeby jídlo ohřát v přístroji 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.



ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrousky, houbičky nebo abrazivní pasty (jestli to není povoleno v tomto návodu). Je nepřijatelné také použití chemicky agresivních nebo jiných látek nedoporučených ke styku s potravinami.

ZAKAZUJE SE ponořovat přístroj do vody a nebo jej umístit pod proud vody!

- Buďte pozorní při čištění gumových detailů přístroje, jejich poškození může mít za následek špatné fungování přístroje.
- Těleso výrobku je možné čistit podle potřeby. Misu, vnitřní ocelovou pokličku, smínatelný parní ventil a zpětný ventil je nutno čistit po každém použití přístroje. Kondenzát, vznikající v procesu přípravy jídla v přístroji 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 myt 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 přístroje.

Při častém používání misy je možná plná nebo částečná změna barvy jejího vnitřního nepřilnavého povrchu. To není příznakem vady misy.

Čištění vnitřní hliníkové pokličky

1. Otevřete víko přístroje.
2. Na spodní vnitřní straně ve středu vika najednou stiskněte oba plastické fixátory. Bez velkého úsilí táhnete vnitřní hliníkovou pokličku k sobě 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. Spojte smícatel hliníkovou pokličkou s hlavním víkem. Při použití nevelké síly, lehce stlačte fixátory do zaklapnutí.

Čištění smínatelného parního ventilu

Parní ventil je umístěn v 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 gumický ventil. Promyjte všechny části ventilu.
4. Sestavení ventilu proveďte v obráceném pořadí: vložte gumický na místo, sestavte k sobě fixátory základní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřním plášti a spojte je do zaklapnutí. Pevně umístěte parní ventil do lůžka ve viku přístroje.



POZOR! Aby nedošlo k deformaci gumického ventilu, nekrutě a nevytahujte jej při manipulaci a mytí.

Odstranění kondenzátu

V tomto modelu se kondenzát shromažďuje v speciální dutině vnitřní přístroje kolem misy. Po každém použití přístroje odstraňte z dutiny kolem misy kondenzát s pomocí kuchyňské utěrky.

Čištění vnitřní části

V případě přesného dodržování pokynů tohoto návodu je pravděpodobnost, že se nachází kapaliny, drobné části jídla a nebo odpad uvnitř spotřebiče minimální. Jestli došlo k zásadnímu úspěšnému pracovní komory, je třeba vyčistit povrch komory, abychom předešli nesprávné činnosti přístroje nebo závadě.



Dříve, než přistoupíte k vyčištění vnitřní části přístroje, přesvědčte se, že je odpojen od sítě a vychladlý!

Boční stěny vnitřní části, povrch ohřívacího disku a plášť hlavního teplotního senzoru (je umístěn ve středu ohřívacího disku), je možné vyčistit s pomocí vlhké (ne mokré) houbičky, nebo ubrouskem. Jestli použijete mycí prostředky, je nutno důkladně odstranit jejich zbytky, aby nedošlo při následující přípravě pokrmů k nechtěnému projevování 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 zapsání povrchu ohřívacího disku se připouští použití středně tvrdé vlhké houbičky, nebo plastového kartáčku.



Při častém používání přístroje je možné, že se časem částečně, nebo zcela změní barva ohřívacího disku. To není příznakem defektu přístroje a nemá vliv na jeho činnost.

V. RADY PRO VAŘENÍ

Chyby při vaření a způsoby jejich odstranění

V níže představené tabulce jsou vybrány typické chyby, vznikající při přípravě pokrmů a jsou také představeny jejich možné příčiny a řešení.

POKRM NENÍ HOTOVÝ DO KONCE

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapomněli jste zavřít, nebo nedověli jste viko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká.	V době přípravy zbytečně neotevírejte viko přístroje. Zavírejte viko do zaklapnutí. Přesvědčete se, že nic nepřekáží pevnému zavření vika přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokliče se nedeformuje.
Mísa a ohřívač část nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčete se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedo- pusťte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredie- nty nejsou vhodné pro přípravu vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součásti jsou napeřezány příliš veliké, nebo není do- držen poměr vložených potravin. Nepřesně jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném spotřebiči	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recep- ty. Používejte recepty, kterým můžete důvěřovat. Vyberte ingredie- nci, jejich napeřezání, 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	Při obyčejném smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno mísy tenkou vrstvou. Při smažení ve fritéze dodržujte pokyny podle receptu
	Nezavírejte viko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmraže- né potraviny nejdříve rozmrazte a slijte z nich vodu
Při vaření: vzkypění vývaru při vaření produktů se zvýšenou kyselostí	Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasírování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve vámi vybraném receptu
Při pečení (těstó se nepropeklo)	Vkládejte do mísy těsto v menším objemu
	Vyndejte pečený výrobek z mísy, obraťte jej a znovu vložte do mísy, pokrač- ujte 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 málo rozemřené ingredie- nci	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Výběr ingrediencí, jejich napeřezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autoohřevu	Dlouhě použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji za- ložena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít.

PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYJÍ

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisejí od místa a podmínek jeho výroby. Do- poručujeme používat jen ultrapasterizované mléko s tučností do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zředít pitnou vodou
Ingredie- nty před vařením nebyly připraveny, nebo byly připraveny nesprávně (špatně promyty atd.). Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potraviny	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyberte ingredie- nci, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské produkty důkladně promývejte do čisté vody

JÍDLO SE PŘIPALUJE

Mísa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antihoflavý 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, adaptova- ného pro daný model přístroje
Při smažení: zapomněli jste dolít olej do mísy, ne- promíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrmý	Při normálním smažení nalejte do mísy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno mísy tenkou vrstvou. Rovnoměrného prosmažení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obracením v určitém čase
Při dušení*: v míse je nedostatek vody	Dolejte do mísy více vody. V době přípravy neotevírejte zbytečně viko hrnce
Při vaření*: v míse je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch mísy máslem	Před vložení těsta vymažte dno a stěny mísy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do mísy!)

PRODUKT ZTRATILSOVI FORMU

Příliš často jste míchali produkt v míse	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkraťte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adapta- vanému pro tento model přístroje

PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ

Byly použity nevhodné ingredie- nty, dající příliš vody (příliš šťavnaté ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredie- nty v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredie- nty s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném přístroji	Snažte se vyjmát výrobky z přístroje ihned po dokončení. V případě potře- by můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNL

Vejce s cukrem nebyly plně ušlehaný	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) re- cepty. Vyberte ingredie- nci, 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 přístroje	

i V řadě modelů REDMOND v programech STEW a SOUP se při nedostatku vody v míse zapíná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a přístroj přechází do režimu autoohřevu.

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení k použití	Převolná doba vaření	Rozsah doby vaření (časů přípravy jídla)/ postup nastavení	Dosažení provozních parametrů	Odloužený start	Automatické ohřívání
MULTI-COOK	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, středoasijských mantů, dietických a vegetariánských jídel	00:30	10 min – 2 hod / 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Příprava rozmanitých polévek a vývarů (ruský boršč, masová polévka apod.)	00:40	20 min – 8 hod / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Příprava těstovin podle různých receptů	00:08	2 min – 1 hod / 1 min		✓	
POR-RIDGE	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, nákypů 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, sypkých kaší z různých druhů krup					Automatické vypnutí po úplném varu vody

i Tady je uvedena průměrná pracovní teplota topného tělesa

Doporučené doby přípravy různých potravin na páře

Druh potravin	Hmotnost, g/ počet, ks.	Objem vody, ml	Doba vaření, min
Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	40

Druh potravin	Hmotnost, g/ počet, ks.	Objem vody, ml	Doba vaření, min
Kuřecí filé (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	20
Masové knedlíčky/karbanátky	500	800	25/40
Ryba (filé)	300	800	15
Mořský koktejl (rychle zmrazený)	300	800	5
Brambory (rozězané na čtvrtiny)	500	800	20
Mrkev (kostkami na 1,5 -2 cm)	500	800	35
Řepa (rozězaná na čtvrtiny)	500	1500	90
Zelenina (čerstvě zamražená)	500	800	5
Vejsce 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 chutových návyků.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu MULTICOOK

Proco-vní teplota	Doporučení pro použití	Proco-vní teplota	Doporučení pro použití
35°C	Nakynutí těsta, příprava octu	105°C	Příprava aspiku, huspeniny
40°C	Příprava jogurtů	110°C	Sterilizace
45°C	Kvašení na kysané mléčné výrobky	115°C	Příprava cukrového sirupu
50°C	Kvašení	120°C	Příprava pečeného kolena
55°C	Příprava mléčných a krémových bonbonů	125°C	Příprava dušeného masa
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	130°C	Příprava nákypu
65°C	Vaření masa ve vakuovém balení	135°C	Osmažení hotových jídel pro vytvoření křehké a křupavé kůrky
70°C	Příprava punče	140°C	Uzení
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje	145°C	Upečení zeleniny a ryby v alobalu
80°C	Příprava svařáku	150°C	Upečení masa v alobalu
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, vyžadujících delší čas na přípravu	155°C	Smažení výrobků z kynutého těsta
90°C	Příprava černého čaje	160°C	Smažení drůbeže
95°C	Příprava mléčných kaší	165°C	Smažení steaků
100°C	Příprava pěnového cukroví nebo džemu	170°C	Příprava hranolce, kuřecích nuget

i Viz. taky knihu receptů (kuchařku), která je součástí soupravy.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodatečná vybavení nejsou součástí multikuchyňe REDMOND RMK-M451E. Pořídít si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webové stránce www.redmond.company či v obchodech autorizovaných prodejců.

CZE

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 snímáči přívodní kabel je zasunut v příslušný konektor na přístroji i v zásuvce
	Nesprávnost elektrické zásuvky	Připojte přístroj do funkční zásuvky
Pokrm se připravuje velmi dlouho	Není napětí v síti	Zkontrolujte, je-li napětí v síti. Jestli není, obraťte se na bytové družstvo
	Problémy s napětím v síti (napětí v síti kolísá, nebo je nižší normy)	Proveďte stabilitu napětí v síti. Jestli je nestabilní, obraťte se na bytové družstvo
	Mezi mísu a ohřívací část se dostal nežádoucí předmět nebo částečky (odpad, kroupy, kousky jídla)	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Odstraňte nežádoucí předmět nebo částečky
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usaďte mísu rovně, bez pokřivení
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Ohřívací disk je silně zašpiněn	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Vytřete ohřívací disk
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usaďte mísu rovně, bez pokřivení
	Je narušena hermetičnost styku mísy a vnitřní pokličky hrnce	Proveďte, nejsou-li mezi víkem a tělesem přístroje nežádoucí předměty nebo částečky (odpad, kroupy, kousky jídla). Zavírejte vždy víko hrnce do zaklapnutí
	Těsnící gumička na vnitřní pokličky je velmi špinavá, překroucená nebo poškozena	Proveďte stav těsnící gumičky na vnitřní pokličky přístroje. Je možné, že ji je třeba vyměnit

i Pokud se problém nepodaří vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádat 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 Evropským nařízením 2012/19/EU, regulujícím likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Toto nařízení vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
- Dane urządzenie elektryczne jest sprzętem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub inne niezgodne z powyższymi zasadami korzystanie z urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków prawidłowej eksploatacji wyrobu. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe skutki.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
- W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrami może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
- Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.

STOP **UWAGA!** Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.

- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przeciągaj kabla zasilającego w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

STOP **PAMIĘTAJ!** przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.

- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP **ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!**

- Podczas zmiany pozycji elementu grzewczego obowiązkowo używaj szczypicie, znajdujących się w zestawie – pozwoli to zapobiec oparzeniom lub innym przypadkowym urazom.
- Podczas ustawiania elementu grzewczego w pozycji górnej upewnij się, że jest on dokładnie umieszczony w rowkach komory roboczej urządzenia. Nieprawidłowe ustawienie elementu grzewczego może doprowadzić do swobodnego przemieszczenia się w procesie eksploatacji urządzenia i jego uszkodzenia.

STOP **Do zdejmowania szczypicie obowiązkowo używaj rękawicy termoizolacyjnej. Zabrania się dotykania elementu grzewczego rękoma niezależnie od jego rozmieszczenia!**

W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nie zmieniaj pozycji elementu grzewczego jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej!

Zabrania się zamykania pokrywy urządzenia, jeżeli tarczowy element grzewczy ustawiony jest w pozycji górnej.

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia mogą korzystać z urządzenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
 - Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko zadławienia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.
- STOP** **UWAGA!** Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

POL

Charakterystyki techniczne

Model.....	RMK-M451E
Moc.....	860-1000 W
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy.....	5 l
Powłoka misy/patelnia.....	ceramiczna antyadhezyjna
Wyświetlacz.....	LED
Zawór parowy.....	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna.....	zdejmowana
Wymiary.....	308 × 305 × 245 mm
Waga netto.....	4,3 kg

Programy

1. MULTICOOK	8. BAKE (WYPIEKI)
2. PILAF (PILAW)	9. FRY (SMAŻENIE)
3. STEAM (PARA)	10. YOGURT
4. SOUP (ZUPA)	11. BREAD (CHLEB)
5. PASTA (MAKARON)	12. SLOW COOK (DUSZENIE NA WOLNYM OGNIU)
6. PORRIDGE (OWSIANKA)	13. EXPRESS
7. STEW (DUSZENIE)	

Funkcje

„MASTERCHEF LITE” (ustawienie czasu i temperatury przygotowywania w procesie działania programu).....	jest
„MASTERFRY” (podnoszony element grzewczy).....	jest
Podtrzymywanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne).....	do 12 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.....	jest
Odrzewanie potraw.....	do 12 godzin
Opóźniony start.....	do 24 godzin
Wyświetlenie sygnałów dźwiękowych.....	jest

Zestaw

Multikuchnia.....	1 szt.
Misa.....	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze.....	1 szt.
Chochła.....	1 szt.
Łyżka płaska.....	1 szt.
Miarka.....	1 szt.
Szczypce do misy.....	1 szt.
Stoiczki do jogurtu.....	6 szt.
Patelnia.....	1 szt.
Szczypce.....	1 szt.
Książka przepisów kulinarnych.....	1 szt.
Uchwył na łyżkę płaską/chochłę.....	1 szt.
Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Książeczka serwisowa.....	1 szt.
Przewód zasilający.....	1 szt.

i Producent zastrzega sobie prawo do wnieсения 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 modelu (schemat A1, str. 3)

1. Pokrywa urządzenia	12. Chochła
2. Płóciściel uszczelniający	13. Naczynie do przygotowywania na parze
3. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	14. Uchwył na łyżkę płaską/chochłę
4. Otwór do wyjścia pary	15. Miarka
5. Misa	16. Szczypce do misy
6. Przycisk otwierania pokrywy	17. Przewód zasilający
7. Panel sterowania z wyświetlaczem	18. Podnoszony element grzewczy
8. Korpus	19. Patelnia
9. Uchwył do przenoszenia	20. Stoiczki do jogurtu
10. Zdejmowany zawór parowy	
11. Łyżka płaska	

Panel sterowania (schemat A2, str. 4)

1. Przycisk „Cancel/Reheat” („Anuluj/Odrzewanie”) – włączenie/wyłączenie funkcji ogrzewania; 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 miut.
6. Przycisk „Hour/+” („Godzina/+”) – wybór automatycznego programu przygotowania, zwiększenie temperatury, wybór ilości godzin.
7. Przycisk „Start” („Start”) – włączenie zadanego trybu przygotowywania.

Budowa wyświetlacza (schemat A2, str. 4)

- 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 ogrzewania.
- h. Wskaźnik odłączenia sygnałów dźwiękowych.
- i. Wskaźnik wartości temperatury.

I. PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

Ostrzeżenie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe.

! Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskaźniki i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie!

Pod transportowaniem lub przechowywaniem urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną ściereczką. Przemij misę ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz. Przy pierwszym użyciu możliwe jest pojawienie się nieprzyjemnego zapachu, co nie świadczy o niesprawności urządzenia. W takim przypadku oczyść urządzenie.

STOP UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypełnionej za uchwyty.

Nie włączajcie urządzenia bez zainstalowanej na wewnątrz misy o lub z pustą misą – przy przypadkowym uruchomieniu programu przygotowania to doprowadzi do krytycznego przegrzania urządzenia lub do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej. Przed smażeniem produktów wleć do misy trochę oleju roślinnego lub oleju słonecznikowego.

II. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Ustawienie zegara

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Hour/+” lub „Min/” – Wskaźnik godzinny bieżącej na wyświetlaczu zacznie migać. 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 urządzenie 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 ustawienia wartości godzin, i przycisku „Min/” – w celu ustawienia wartości minut. 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.

i W niektórych programach automatycznych odliczanie ustalonego czasu przygotowania zaczyna się tylko wówczas, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę. Na przykład, po nalanu zimnej wody, ustawienia programu „STEAM”, czas przygotowania 5 minut, uruchomienie programu i odliczanie wsteczne ustawionego czasu przygotowywania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i powstaniu wystarczająco gęstej pary w misie. W programie „PASTA” odliczanie 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 urządzenie 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 naciśnij przycisk „Hour/+”. W celu zmiany wartości minut – przycisk „Min/”. Zmiana wartości godzin i minut odbywa się niezależnie od siebie. Po osiągnięciu wartości maksymalnej parametru ustawienie będzie kontynuowane od początku zakresu. W celu zmiany zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

i Podczas działania funkcji „Opóźniony start” na wyświetlaczu pokazywany jest czas bieżący. Aby zobaczyć godzinę, na którą danie będzie gotowe naciśnij i przytrzymaj przycisk „Time Delay”. Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów przygotowywania, z wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „EXPRESS”. Nie zaleca się używania funkcji „Opóźnionego startu”, jeśli przepis zawiera produkty szybko psujące się (jajka, świeże mleko, mięso, ser itd.).

Podtrzymanie temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania i może podtrzymać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C przez 12 godzin. Podczas działającego podgrzewania automatycznego świeci się wskaźnik przycisku „Cancel/Reheat”, na wyświetlaczu pokazany jest wskaźnik „Podgrzewanie” i bezpośrednio odliczanie czasu działania w danym trybie.

W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując w ciągu kilku sekund przycisk „Cancel/Reheat”.

Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu przygotowywania nie zawsze jest pożądane. Uwzględniając to, w urządzenie 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”.

i Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT”, „PASTA”, „EXPRESS” i w przypadku ustawienia w programie „MULTICOOK” temperatury przygotowywania poniżej 80°C.

Odrzewanie potraw

Urządzenie może być używany do ogrzewania zimnych dań. W tym celu:

1. Przełoż produkty do miski, wstaw ją do korpusu urządzenia.
2. Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
3. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk „Cancel/Reheat”. Zapala 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 zgśnie odpowiednie wskaźniki.



Dzięki funkcjom podgrzewania automatycznego i podgrzewania urządzenie 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 „MASTERFRY” (schemat A5, str. 5)

Urządzenie wyposażony został w podnoszony element grzewczy. Dzięki temu istnieje możliwość nie tylko używania w urządzeniu miski, ale również patelni (wchodzi w skład zestawu).



W celach bezpieczeństwa pozycję elementu grzewczego należy zmieniać za pomocą szpilek (wchodzi w skład zestawu).

Do zdejmowania szpilek obowiązkowo używaj rękawicy termooizolacyjnej. Zabrania się dotykania elementu grzewczego rękoma niezależnie od jego rozmieszczenia!

W celu umieszczenia elementu grzewczego w pozycji górnej, starannie podnieś go do oporu i delikatnie przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż elementy zostaną pewnie zamocowane w rowkach na ściankach komory roboczej.

W celu umieszczenia elementu grzewczego w pozycji dolnej, unieś go, aby mocowania zostały w rowkach na ściankach komory roboczej, i, delikatnie przekręcając element grzewczy zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, umieść go starannie.



Nie rozpnij zmiany pozycji elementu grzewczego, jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej!

Zabrania się zamykać pokrywę urządzenia, jeżeli tarczowy element grzewczy ustawiony jest w pozycji górnej.

W celu gotowania w urządzenie zaleca się używanie wyłącznie patelni, która wchodzi w skład zestawu.

Funkcja „MASTERCHEF LITE”

Otwórz dla siebie jeszcze więcej możliwości do twórczości kulinarnej z nową funkcją „MASTERCHEF LITE”. Jeżeli program „MULTICOOK” pozwala ustawiać parametry działania programu przed jego rozpoczęciem, to używając funkcji „MASTERCHEF LITE”, możesz zmieniać ustawienia bezpośrednio w procesie przygotowywania.

Zawsze możesz skonfigurować działanie każdego programu tak, aby spełniał on właśnie twoje oczekiwania. Wygotowuje się zupa? Kasha na mleku krowim? Warzywa na parze gotują się zbyt długo? Zmień temperaturę lub czas przygotowywania, nie przerywając działania programu, tak jak w przypadku przygotowywania na kuchence lub w piekarniku.



Możesz używać funkcji „MASTERCHEF LITE” tylko podczas przygotowywania. Podczas użycia programu „EXPRESS”, działania funkcji „Opóźnionego startu” i oczekiwania na osiągnięcie parametrów roboczych funkcja „MASTERCHEF LITE” jest niedostępna.

Zmiana temperatury przy zastosowaniu funkcji „MASTERCHEF 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 „MASTERCHEF LITE” może okazać się szczególnie przydatna, jeżeli dania, przygotowywane według kilkusetgodywnych przepisów, wymagają połączenia różnych programów przygotowywania (na przykład, podczas przygotowywania gotłówek, boeuf 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 migać.

2. Ustaw pożądaną temperaturę. W celu zwiększenia wartości naciskaj przycisk „Hour/+”, w celu zmniejszenia – przycisk „Min/-”. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij 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.



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 migać.
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 naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
3. Nie naciskaj przycisku na panelu sterowania w ciągu 5 sekund. Zmiany będą zachowane automatycznie.



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 przyczynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów „BREAD”, „FRY”, „BAKE”.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Włóż składniki do miski urządzenia zgodnie z programem przygotowywania i wstaw ją do korpusu urządzenia. Zwróć uwagę na to, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na wewnętrznej powierzchni miski. Upewnij się, że misa stoi bez szosom i ściśle przylega do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę urządzenia do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.



UWAGA! Jeśli wygotujesz przy wysokich temperaturach z użyciem wielkiej ilości oliwy roślinnej, zawsze pozostawiać pokrywę urządzenia otwartą.

4. Aby wyjąć z trybu oczekiwania, naciśnij przycisk „Menu”. Wybierz potrzebny program za pomocą przycisków „Hour/+”, „Min/-” (odpowiedni wskaźniki na wyświetlaczu będzie migać). Potwierdź wybór programem, ponownie naciskając przycisk „Menu”.



W programie „MULTICOOK” po potwierdzeniu wyboru programu możesz ustawić pożądaną temperaturę przygotowywania. W celu zwiększenia wartości, ustawionej domyślnie, używaj przycisku „Hour/+” w celu jej zmniejszenia – przycisk „Min/-”. Aby zakończyć ustawienie temperatury, naciśnij przycisk „Menu”.

5. W celu zmiany czasu przygotowywania, ustawionego domyślnie, używaj przycisków „Hour/+”, „Min/-”.
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.



Dla programów „FRY”, „PASTA”, „EXPRESS” funkcja „Opóźnionego startu” jest niedostępna.

7. W celu uruchomienia programu przygotowywania naciśnij przycisk „Start”. Zapala się wskaźniki przycisków „Start” i „Cancel/Reheat”. Odliczanie wsteczne czasu przygotowywania, w zależności od wybranego programu przygotowywania, zacznie się od razu po naciśnięciu przycisku „Start” lub po osiągnięciu niezbędnej temperatury w misie.



W razie potrzeby można znowu odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego, naciskając przycisk „Start”. Zgłośnie 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 urządzenia książce kulinarnej, opracowanej specjalnie dla tego modelu. Odpowiednie przepisy możesz znaleźć również na stronie www.redmond.com.pl.

Jeżeli według Ciebie nie udało się Ci osiągnąć pożądanego rezultatu, używając zwykłych programów automatycznych, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”, który otwiera ogromne możliwości dla Twoich eksperymentów kulinarnych.

Program „MULTICOOK”

Dany program przeznaczony jest do przygotowywania potraw zgodnie z ustawionymi przez użytkownika parametrami temperatury i czasu przygotowywania. Dzięki programowi „MULTICOOK” urządzenie może zastąpić cały wachlarz sprzętu kuchennego i umożliwia przygotowywanie rozmaitych dań praktycznie według dowolnego przepisu kulinarnego, czy to znalezionej w starej książce kucharskiej, czy w Internecie.



Jeżeli temperatura przygotowywania dana nie przekracza 80°C, funkcja podgrzewania automatycznego będzie wyłączona bez możliwości ręcznego uruchomienia.



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.



UWAGA! W celu zachowania bezpieczeństwa przy ustawianiu temperatury powyżej 130°C czas przygotowywania będzie ograniczony do dwóch godzin.



W programie „MULTICOOK” możliwe jest przygotowywanie mrożonego mięsa 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.redmond.com.pl.



Jeśli używasz programu „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. Naleg 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 wskaźnikami, zawartymi w punktach 3-8 ogólnego trybu działania przy użyciu programów automatycznych.



Po zagotowaniu się wody i osiągnięciu wystarczającej gęstości pary w misie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Rozpocznie się odliczanie wsteczne czasu działania programu przygotowywania.

i Jeżeli nie używasz ustawień automatycznych czasu w danym programie, skorzystaj z tabeli „Zalecany czas przygotowania różnych produktów na parze”.

Program „SOUP”

Przeznaczony jest do przygotowania rosółów, zup zaprawianych, jarzynowych i zimnych z mięsa, ryb, drobiu lub warzyw.

W danym programie domyślny czas przygotowania wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

i Przed osiągnięciem parametrów roboczych urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Program „PASTA”

Program przewiduje doprowadzenie wody do wrzenia, włożenie składników i ich dalsze przygotowanie. O momencie zagotowania się wody i konieczności włożenia produktów powiadomi sygnał dźwiękowy. Odliczenie wsteczne czasu przygotowania rozpocznie się po ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.

W danym programie domyślny czas przygotowania wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania 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 przygotowania niektórych produktów (na przykład, makaronu, koldunów i in.) powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom na zewnątrz misy, można otworzyć pokrywę po kilku minutach po włożeniu produktów do wrzącej wody.

Program „PORRIDGE”

Przeznaczony jest do przygotowania kaszy z użyciem mleka pasteryzowanego o małej zawartości tłuszczu.

W danym programie domyślny czas przygotowania wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

W celu uniknięcia wygotowania się mleka i uzyskania oczekiwanego rezultatu należy stosować do poniższych wskazówek:

- dokładnie przepłucz wszystkie kasze zbożowe (ryż, kasza gryczana, kasza jagła-na itp.), dopóki zlewana woda nie będzie przezroczysta;
- wstępnie nasmaruj misę urządzenia masłem;
- ściśle przestrzegaj proporcji podczas odmierzenia składników zgodnie z zaleceniami, podanymi w książce z przepisami (zmniejszaj lub zwiększaj ilość składników z dokładnym zachowaniem proporcji);
- w przypadku użycia mleka pełnotłustego rozcieńcz je wodą pitną w proporcji 1:1. Właściwości mleka i kasz mogą różnić się w zależności od producenta i miejsca pochodzenia, co czasem ma wpływ na wynik przygotowania.

i Jeżeli oczekiwany rezultat w programie „PORRIDGE” nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura przygotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników i czas przygotowania ustaw zgodnie z przepisem.

Program „STEW”

Przeznaczony jest do przygotowania gulaszu, pieczeni i ragout. Domyślny czas przygotowania w programie wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „BAKE”

Przeznaczony jest do przygotowania keksów, zapiekanek i ciast z ciasta drożdżowego. W danym programie domyślny czas przygotowania wynosi 50 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 20 minut do 4 godzin z dokładnością do 10 minut.

💡 Gotować biszkopta można sprawdzić, wyjmując do niego drewniany patyczek (wyka-laczek). Jeżeli po wyjęciu nie ma na niej przyklepionego ciasta – biszkopt jest gotowy.

Podczas przygotowania wypieków zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania auto-matycznego. Gotowy produkt wyjmij z urządzenia od razu po przygotowaniu, aby nie stał się on wilgotny. Jeżeli jest to niemożliwe, dopuszczalne jest pozostawienie produktu w urządzeniu 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 przygotowania wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Dla danego programu funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

i Po osiągnięciu temperatury roboczej przygotowania 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 misy. Przed ponownym użyciem programu „FRY” poczekał, aż urządzenie całkowicie wystygnie. Zalecane jest obsmażanie produktów przy otwartej pokrywie – pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę.

Program „YOGURT”

Przeznaczony jest do przygotowania domowych jogurtów i końcowej fermentacji ciasta. W danym programie domyślny czas przygotowania wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania 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 użytkowej misy. Funkcja podgrzewania automatycznego dla danego programu jest niedostępna.

Program „BREAD”

Zalecany jest do pieczenia różnych gatunków chleba z mąki pszennej i z dodaniem maki żytniej. Program przewiduje pełny cykl przygotowania, zaczynając od końco-wej fermentacji ciasta do pieczenia. W danym programie domyślny czas przygotowy-wania wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 6 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Maksymalny czas działania funkcji „Podgrzewanie automatyczne” w danym programie jest ograniczone do trzech godzin. Nie zaleca się korzystania z funkcji „Opóźniony start”, ponieważ może to wypłynąć na jakość wypieku.

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 przygotowania zalecamy użycie gotowych kompozycji do pieczenia ciasta.

i Podczas wkładania składników uważaj, aby one wszystkie zajmowały nie więcej niż połowę pojemności użytkowej misy.

W przypadku ustawiania czasu przygotowania, krótszego niż 1 godzina, po naciś-nięciu przycisku „Start” rozpocznie się proces wypiekania. Aby chleb upiekł się równo-miernie, należy go obrócić po wydaniu przez urządzenie sygnału dźwiękowego.

UWAGA! Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania chleba z urządzenia.

Nie otwieraj pokryw urządzenia podczas końcowej fermentacji ciasta! Od tego zależy jakość wypiekanego produktu.

Program „SLOW COOK”

Program jest przeznaczony do przygotowania duszonego mięsa, golonki, oraz prażonego mleka. Domyślny czas przygotowania w danym programie wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

Program „EXPRESS”

Program przeznaczony jest do szybkiego przygotowania 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 przygotowania.

Aby uruchomić dany program przygotowania w trybie oczekiwania, naciśnij przycisk „Start”. Zapalą się wskaźniki trybu przygotowania i podświetlenie przycisku „Start”. Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu.

📖 Jeżeli przy użyciu programów automatycznych oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, zajrzyj do rozdziału „Porady odnośnie przygotowania”, gdzie znajdziesz odpo-wiedzi na najczęściej zadawane pytania i otrzymasz niezbędne zalecenia.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Końcowa fermentacja ciasta
- Przygotowanie fundue
- Przygotowanie na głębokim oleju
- Przygotowanie twarogu, sera
- Przygotowanie 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 jedze-nia w urządzenie po przygotowaniu zalecamy gotowanie w nim przez 15 minut połowy cytryny w programie „STEAM”.
- Nie należy pozostawiać w zamkniętym urządzeniu misy z przygotowanym je-dzeniem lub napelniejącą wodą na czas dłuższy niż 24 godziny. Mięse z gotową potrawą można przechowywać w lodówce i w razie potrzeby odgrzać jedzenie w urządzeniu, 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.
- STOP** ZABRONIONE JEST użycie do czyszczenia urządzenia szorstkich gąbek lub serwetek, past ściernych. Niedopuszczalne jest również używanie jakichkolwiek substancji agres-ywnych chemicznie lub innych, nie zalecanych do zastosowania z przedmiotami, które mają kontakt z jedzeniem.

ZABRONIONE JEST zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczenie go pod wodą bieżącą!

- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia gumowych części urządzenia: ich uszkodzenie lub deformacja może doprowadzić do nieprzewidowanego działania urządzenia.
- Korpus urządzenia można czyścić w miarę zabrudzenia. Mięse, wewnętrzną po-krwywę aluminiową i zdejmowaną zawór parowy należy oczyszczać po każdym użyciu urządzenia. Skropliny, powstające w procesie przygotowania jedzenia w urządzeniu, usuwaj po każdym użyciu urządzenia. Powierzchnie wewnętrzne komory roboczej oczyszczaj w miarę potrzeby.

Czyszczenie korpusu

Korpus wyrobu czyść miękką wilgotną szmatką lub gąbką. Możliwe jest zastosowanie delikatnego środka do czyszczenia. W celu uniknięcia możliwych zacieków i smug od wody na korpusie zalecane jest wytarcie jego powierzchni do sucha.

Czyszczenie misy

Misę możesz czyścić zarówno ręcznie, używając miękkiej gąbki i środka do mycia naczyń, jak również myć ją w zmywarce (zgodnie z zaleceniami jej producenta).

W razie silnego zabrudzenia nalej do misy ciepłej wody i pozostaw na pewien czas, aby odmokła, po czym wymyj ją. Obowiązkowo wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha, przed wstawieniem jej do korpusu urządzenia.

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 urządzenia.
2. Jednocześnie nacisnij do środka dwa plastikowe elementy, znajdujące się w dolnej części pokrywy na stronie wewnętrznej. Nie używaj siły, pociągnij wewnętrzną pokrywę aluminiową trochę do siebie i do dołu, aby odłączyć się ona od pokrywy głównej.
3. Przetrzyj powierzchnie obu pokrywy wilgotną szmatką lub gąbką. W razie potrzeby wymyj zdjętą pokrywę pod wodą bieżącą, używając środka do mycia naczyń. W danym przypadku użycie zmywarki jest niewskazane.
4. Wytrzyj obie pokrywy do sucha.
5. Wsuń pokrywę aluminiową do górnych wpuśtów. Połącz zdejmowaną pokrywę aluminiową z pokrywą główną. Używając niewielkiej siły nacisnij na ustalacze do przytknięcia.

Czyszczenie zdejmowanego zaworu parowego

Zawór parowy zamontowany jest w specjalnym gnieździe w górnej pokrywie urządzenia i składa się z osłony zewnętrznej i wewnętrznej.

1. Ostrożnie pociągnij zewnętrzną osłonę za występ we wgłębieniu pokrywy do góry i do siebie.
2. Nacisnij na plastikowy ustalacz na dolnej stronie zaworu i zdejmij osłonę wewnętrzną.
3. W razie konieczności ostrożnie wymyj 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 osłonie wewnętrznej i osłony do przytknięcia. Szczelnie wsuń zawór parowy do gniazda w pokrywie urządzenia.

STOP UWAGA! W celu zapobiegnięcia deformacji gumki zaworu nie skracaj i nie naciągaj jej podczas zdejmowania, czyszczenia i zakładania.

Usunięcie skroplin

W danym modelu skropliny zbierają w specjalnym wgłębieniu na korpusie urządzenia dookoła miski. Po każdym użyciu urządzenia usuwaj skropliny, pozostałe we wgłębieniu wokół miski przy pomocy szmatki.

Czyszczenie komory roboczej

Przy ściśłym przestrzeganiu zaleceń danej instrukcji prawdopodobieństwo dostania się płynu, cząstek jedzenia lub innych zanieczyszczeń do wnętrza komory roboczej urządzenia jest minimalne. Jeżeli jednak doszło do znacznego zabrudzenia, należy oczyścić powierzchnie komory roboczej, aby uniknąć błędnego działania lub uszkodzenia urządzenia.

STOP Przed rozpoczęciem czyszczenia komory roboczej urządzenia, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło!

Ścianki boczne komory roboczej, powierzchnię tarczy grzewczej i osłonę centralnego sterownika termicznego (znajduje się w środku tarczy grzewczej) można oczyścić wilgotną (nie mokrą!) gąbką lub szmatką. W przypadku użycia środka do mycia należy dokładnie usunąć jego pozostałości w celu wykluczenia powstania niepożądanego zapachu podczas kolejnego przygotowywania jedzenia.

W przypadku dostania się przedmiotów postronnych do wgłębienia wokół centralnego sterownika termicznego ostrożnie usuń je pinetką, nie naciskając na osłonę czujnika. W razie zabrudzenia się powierzchni tarczy grzewczej dopuszczalne jest użycie gąbki o średniej twardości lub szcztaki syntetycznej.

i Przy regularnym użytkowaniu urządzenia z czasem może nastąpić całkowita lub częściowa zmiana koloru tarczy grzewczej. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia i nie wpływa na prawidłowość jego działania.

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA**Błędy podczas przygotowywania i sposoby ich usunięcia**

W poniższej tabeli przedstawione zostały typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w urządzeniu, podane są możliwe przyczyny oraz sposoby ich 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 urządzenia bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przytknięcia. Upewnij się, że nie ma przeszkód, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona
Misa nie ma prawidłowego kontaktu z elementem grzewczym, dlatego temperatura gotowania była niewystarczająco wysoka	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno ściślej przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej urządzenia nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzewczej

Możliwe przyczyny problemu		Sposoby rozwiązania
Żle dobrany 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		Zaleca się używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których rzeczywiście masz zaufanie. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu
Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas gotowania. Wybrany przez ciebie wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przyrządzania w danym urządzeniu		Obowiązkowo nalewaj do miski wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania
Podczas smażenia	Wlałeś do miski zbyt dużo oleju	Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby olej pokrywał dno miski cienką warstwą. Przy smażeniu na głębokim oleju kieruj się wskazówkami dla właściwego przepisu
	Nadmiar wilgoci w misie	Nie zamykaj pokrywy urządzenia podczas smażenia, jeżeli nie jest to zalecane w przepisie. Produkty świeżo mrożone przed rozpoczęciem smażenia należy rozmrozić i odciąć z nich wodę
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu, podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności		Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażania itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone)	W procesie fermentacji końcowej ciasto przylepiło się do pokrywy wewnętrznej i zatkało zawór wypuszczania pary	Wkładaj do miski ciasto o mniejszej objętości
	Włożyłeś do miski zbyt dużą ilość ciasta	Wymij wypiek z miski, przewróć i ponownie włoż do miski, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do miski mniejszą ilość ciasta do pieczenia

POL

PRODUKT PRZYGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego.	Zbyt długi czas pracy funkcji podgrzewania automatycznego jest niewskazany. Jeżeli w Twoim modelu urządzenia przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości.

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku 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 nieprzygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (złe wymięte itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępne przygotowanie, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona.	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze umyta i powłoka antyadhezyjna nie ma uszkodzeń.
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia
Podczas smażenia: zapomniałeś nalać oleju do misy; nie mieszałeś lub za późno przewracałeś przygotowane produkty	Dla zwykłego smażenia nalej do misy trochę oleju tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno misy. Aby produkty obsmażały się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać
Podczas duszenia*: w misie jest zbyt mało wilgoci	Wlej do misy więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby
Podczas gotowania*: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników)	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna misy przed rozpoczęciem pieczenia	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki misy masłem lub olejem (nie należy wlewać 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
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ 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 składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości
Przetrzywałeś gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na chwilę zostawić produkt w urządzeniu przy włączonym podgrzewaniu automatycznym

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom
Ciasto zbyt długo stało z proszkiem do pieczenia	
Nie przesiałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto	
Był popełniony błąd podczas wkładania składników	
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu urządzenia.	

i W wielu modelach REDMOND w programach „STEAM” i „SOUP” przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i urządzenie 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
MULTI-COOK	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	✓		✓
SLOW COOK	Duszenie powolne warzyw, mięsa, ryby	3:00	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
EXPRESS	Szybkie przygotowywanie ryżu, kasz na sypko					

i Przytoczona jest uśredniona temperatura robocza elementu grzewczego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

Produkt	Waga, g/iłość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Półędwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	30/40
Półędwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	800	40
Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
Pułpecki/kotlety	500	800	25/40
Ryba (filet)	300	800	15
Mieszanka owoców morza (świeżo mrożona)	300	800	5

Produkt	Waga, g/ilość	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min
Ziemniaki (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	800	35
Buraki (kostki 1,5-2 cm)	500	1500	90
Warzywa świeżo zamrożone	500	800	5
Jajka	5 kom.	800	10

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich preferencji.

Zalecenia, dotyczące używania trybów temperaturowych w programie „MULTICOOK”

Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia	Temperatura robocza	Zalecenia odnośnie użycia
35°C	Końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu	105°C	Przygotowywanie galarety mięsnej
40°C	Przygotowywanie jogurtów	110°C	Sterylizacja
45°C	Zakwas	115°C	Przygotowywanie syropu cukrowego
50°C	Fermentacja	120°C	Przygotowywanie gotlonki
55°C	Przygotowywanie pomady	125°C	Przygotowywanie duszonego mięsa
60°C	Przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci	130°C	Przygotowywanie zapiekanki
65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym	135°C	Obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
70°C	Przygotowywanie ponczu	140°C	Wędzenie
75°C	Pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty	145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
80°C	Przygotowywanie grzanego wina	150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
85°C	Przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania	155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
90°C	Przygotowywanie czarnej herbaty	160°C	Smażenie drobiu
95°C	Przygotowywanie kasz na mleku	165°C	Smażenie steków
100°C	Przygotowywanie bez lub konfitur	170°C	Przygotowywanie frytek, nuggetsów z kurczaka

i Patrz także w załączonej książce z przepisami kulinarnymi.

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multikuchniaa REDMOND RMK-M451E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company.pl lub w sklepach oficjalnych dealerów.

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

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia	
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	
	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.	
Danie gotuje się zbyt długo	Przerwy w zasilaniu prądem (poziom napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom	
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia)	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Usuń przedmiot postronny lub cząstki	
	Misa w korpusie urządzenia jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów	
	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Oczyszcz tarczę grzewczą	
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez skosów	
	Naruszona jest szczelność połączenia misy z pokrywą wewnętrzną urządzenia	Pokrywa jest zamknięta nieszczelnie lub dostał się pod nią przedmiot postronny	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia), usuń je. Zawsze zamykaj pokrywę urządzenia do przytknięcia
	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

i W Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego REDMOND.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanych (starych) urządzeń nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

 Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priročnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
- Ta naprava se uporablja za gospodinjstvo in podobne namene.
- 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 ohlisa, posode ali drugih kovinskih delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklina, se ne nagibajte nad odprto napravo.*

- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primate vtičnico in jo izklopite.
- Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskimi ali električnimi pečicam) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrh 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.*

- Nikoli ne nameščajte naprave na mehke površine, da prezračevalne reže ne bodo ovirale.
- Ne upravljajte aparata na prostem, da ne bi voda, tujek ali žuželka vstopili v napravo. To lahko povzroči resno škodo na napravi.
- Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.

STOP *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*

- Ko menjava položaj plošče za ogrevanje element je potrebno, da uporabite klešče, vključeni v set – bo odpravila možnost opeklina ali druge nenamerne poškodbe.
- Pri nastavljanju ogrevalnega koluta na zgornji položaj pazite, da bo trdno pritrjen na reže na stenah delovne komore. Nepravilna namestitvev grelnega elementa lahko privede do neomejenega premika med delovanjem in okvaro.

STOP *Uporabi termalno rokavico za prijemanje klešč. Ne dotikajte se ogrevalnega diska, ne glede na položaj, v katerem je!*

Da se prepreči usmrtnitev z elektriko, ne spreminjajte položaja grelnega elementa, če je naprava priključena!

Pokrova ne zapirajte, če je grelni element diska nastavljen na zgornji položaj.

- 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	RMK-M451E
Power	860-1000 W
Napetost	220-240 V, 50/60 Hz
Zmogljivost skleda	5 l
Prevleka za skledo / cvrtje	keramična negibna
Prizak	LED
Parni ventili	odstranljivo
Notranji pokrov	odstranljivo
Skupne mere	308 x 305 x 245 mm
Neto masa	4,3 kg

Programy

- MULTICOOK
- PILAF (PILAW)
- STEAM (PARA)
- SOUP (JUHA)
- PASTA (TESTENINE)
- PORRIDGE (KASA)
- STEW (OBARA)
- BAKE (SPECI)
- FRY (CVRTJE)
- YOGURT (JOGURT)
- BREAD (KRUH)
- SLOW COOK (POČASEN KUHAH)
- EXPRESS

Funkcije

„MASTERCHEF LITE“ (za nastavitve časa kuhanja in temperature med delovanjem)	ja
„MASTERFRY“ (dvig elementa ogrevanja)	ja
Keep Warm funkcija (Naj Ti Bo Toplo)	do 12 ur
Način „Keep Warm“ je vnaprej onemogočen	ja
Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja)	do 12 ur
Funkcija Time Delay (zakasnitevi)	do 24 ur
Zvočni signali onemogočeni	ja

Način Pakiranja

Multikitchen	1 kos
Skleda	1 kos
Ponev za cvrtje	1 kos
Klešče	1 kos
Posoda za paro	1 kos
Jogurtovi kozarci	6 kos
Merilna čaša	1 kos
Servirna žlička	1 kos
Veslo z mešanjem	1 kos
Kuharska knjiga	1 kos
Držalo za žličko/lopatico	1 kos
Priročnik za uporabo	1 kos
Servisna knjižica	1 kos
Električni kabel	1 kos

i V skladu s politiko nenehni izboljšavi, proizvajalec si pridržuje pravico da morebitne spremembe načrta, embalaža dogovora, ali tehnične specifikacije naprave brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Multikitchen deli (shema A1, str. 3)

- Zgornji pokrov.
- Tesnilni obroč.
- Odstranljiv notranji pokrov.
- Izpost za paro.
- Skleda.
- Gumb za odpiranje pokrova.
- Nadzorna plošča z zaslonom.

- Ohišje.
- Ročica za prenos.
- Odstranljivi parni ventili.
- Veslo z mešanjem.
- Servirna žlička.
- Posoda za paro.
- Držalo za žličko/lopatico.
- Merilna čaša.
- Klešče.
- Električni kabel.
- Sušiljni grelni element.
- Ponev za cvrtje.
- Komplet jogurtovih kozarcev.

Nadzorna Plošča (shema A2, str. 4)

- „Cancel/Reheat“ tipka se uporablja za omogočanje „Reheat“/„Keep Warm“ funkcije, ustavi kuhanje programa delovanja, če želite ponastaviti nastavitve.
- Gumb „Time Delay“ se uporablja za omogočanje funkcije „Time Delay“.
- Gumb „Menu“ - za potrditev izbire programa kuhanja.
- Prizak.
- Gumb „Min / -“ - za izbiro samodejnega kahalnega programa, za prilagoditev minutne vrednosti, za zmanjšanje temperaturne vrednosti.
- Gumb „Hour/ +“ - za izbiro samodejnega kahalnega programa, za prilagoditev urne vrednosti, za povečanje temperaturne vrednosti.
- Zaagon izbranega načina se uporablja gumb „Start“.

Budowa wyświetlacza (shema A2, str. 4)

- Kazalniki samodejnih programov.
- Indikator „Time Delay“.
- Kazalnik načina kuhanja.
- Casomer.
- Indikatorji „Keep Warm“.
- Kazalnik programa „EXPRESS“.
- Kazalnik stanja pogrevanja.
- Zvočni signali onemogočeni
- Kazalnik vrednosti temperature.

I. PRED PRVO UPORABO

Previdno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite ves material za pakiranje.

i Hranijo vse opazilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, namočeno na ohišju. Odsotnost serijske številke vam bo odvzela garancijske pravice!

Pa prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranji posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Voni po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti po čiščenju in Vzdrževanju. Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventila ne bo prišel v stik s ozadje, okrasne obloge, elektronskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature. Pred uporabo se prepričajte, da na zunanjih ali vidni notranji strani multicookerja ni čipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.

STOP POZOR! Prepovedano je dvigniti napravo z napolnjeno skledo ob ročaju.

Ne vklaplajte, brez notranji skleda ali prazno skledo – v primeru nepredvidenega začetek kuhanje program, bo to privedlo do kritične pregrevanje naprave ali škoda, non-stick prevleka. Pred cvrtjem izdelkov, nalij malo rastlinskega ali sončničnega olja v skledo.

II. DELOVANJE**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 drsli 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 omogočite zvočne signale, pritisnite in ponovno držite gumb „Menu“.

Za prilagoditev časa kuhanja

REDMOND RMK-M451E 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 uro vrednosti 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 drsli 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 odštevati šele, ko voda pride do vrenja in zadostno količino pare ki nastajajo v skledo. V „PASTA“ čas začne odštevati, ko voda zavre in „Start“ ponovno pritisne.

Time Delay (Časovna Zakasnitevi)

Ta funkcija omogoča prilagoditev 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 vnosa operativnih parametrov (če to zagotavljajo tovarniške nastavitve programa). Program se lahko podaljša za 1 minuto.

Da nastavite čas zamude po izbiri samodejnega programa, pritisnite gumb „Time Delay“. Da bi povečali vrednost ure, pritisnite gumb „Hour/+“. 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 drsli 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 zaslonu so prižigani indikatorji za Keep Warm „Cancel/Reheat“ in neposredno odštevanje. Da onemogočite gumb „Ogreete se“ pritisnite in držite gumb „Cancel/Reheat“.

Način „Keep Warm“ je vnaprej onemogočen

Da se omogoči funkcija Keep Warm koncu programa, ni vedno zaželeno. REDMOND RMK-M451E omogoča vnaprej onesposobitev te 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

Naprava lahko pogreje hladno posodo. Pogreti krožnik:

1. Napolnite skledo s hrano in jo daj v aparat.
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.



V „Keep Warm“ in „Reheat“ funkciji, ki omogočajo napravo za vzdrževanje temperature je za 12 ur, upoštevaj pa to ni priporočljivo, da obroki toplo za več kot 2-3 ure, ker to lahko vpliva na njegov okus.

Funkcija MASTERFRY (shema A3, str. 5)

Naprava je opremljena z vnetljivim grelnim elementom. Omogoča vam, da uporabite posodo in ponev za cvrtje (vključeno v komplet).



Iz varnostnih razlogov se Tongi uporabljajo pri spreminjanju položaja grelnega elementa (vključnega v komplet).

Uporabi termalno rokavico za prijemanje klešč. Ne dotikajte se ogrevalnega diska, ne glede na položaj, v katerem je!

Popraviti grelni element v zgornji položaj pravilno dvignite ga do tesen in rahlo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler varno posnetka vgradnjo v režo in stene delovne komore. Kraj disk grelni element je v spodnjem položaju nekoliko dvignite, da njeni nosilci izohod reže na stene delovne komore, in, ob obrnil ploščo v smeri urnega kazalca, skrbno nžije.



Ne poskušajte spremeniti položaja grelnega elementa, če je naprava priključena!

Pokrova ne zapirajte, če je grelni element diska nastavljen na zgornji položaj.

Za kuhanje v napravi se uporabi samo ponev, vključena v komplet.

Funkcija „MASTERCHEF LITE“

Odkrijte več možnosti za kulinariko 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 predolge kuhana? Nastavite temperaturo ali čas kuhanja, ne da bi pri tem prekinili program kuhanja, kot da kuhate na štedilniku ali v pečici.



„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.



„MASTERCHEF LITE“ je lahko zelo koristno, še posebej, če kuhamo jedi na zapletenih receptih, zahtevajo kombinacijo različnih kuhanje programov (npr. kuhanje zelja zvitičk, govedina straganoftj, juhe in različne vrste testenin, jam, itd.).

Za prilagoditve 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 prilagoditve ponovno začne. Gumbom na nadzorni plošči ne pritisčajte 5 sekund. Nastavitve bodo shranjene samodejno.



Za pregreje varstvo pri določanju kuhanje temperature 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 prilagoditve 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 prilagoditve ponovno začne. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.
3. Gumbom na nadzorni plošči ne pritisčajte 5 sekund. Nastavitve bodo shranjene samodejno.



Pri določanju časovne vrednosti kuhanja na 00:00 se bo programska operacija ustavila.

Standardni operativni postopek za avtomatske programe



POMEMBNO! Med uporabo voda vre napravo (na primer pri kuhanju izdelkov). NE nastavite kuhanje temperaturo nad 100°C. To lahko povzroči pregrevanje in okvare naprave. Iz istega razloga ne uporabljajte programov „BAKE“, „FRY“ in „BREAD“, do zavrete voda.



1. Pripravite (ukrep) sestavine.
2. Posodo za aparate napolnite s sestavinami v skladu s programom kuhanja in jo namestite v aparat. Prepričajte se, da so vse sestavine enakomerno razporejene pod največjo oznako polnjenja na notranji strani posode. Zagotoviti, da je v polnem stiku z grelnim elementom.
3. Zaprite glavni pokrov, dokler ne klikne na svoje mesto. Priključite napravo.



POZORI! Če kuhaš pri visokih temperaturah z veliko rastlinskega olja, pusti pokrov vedno odprt.



Za nadaljevanje iz stanja pripravljeno 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.

Za prilagoditve privzetege časa kuhanja uporabite gumb „Hour/+“ in „Min/-“. Po potrebi nastavite čas zamude.

Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za programe „FRY“, „PASTA“ in „EXPRESS“.

Pritisnite „Start“ gumb za začetek kuhanja. Indikatorji „Start“ in „Cancel/Reheat“ bodo močno osvetlili. Odvisno od izbranega programa bo čas začel odšteti po pritisku gumba „Start“ ali ko bo dosegel zahtevano temperaturo v skledi.

Funkcija „Keep Warm“ se lahko izključi 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.

Odaja zvočni signal, ki kaže, da je kuhanje končano, končni kazalnik 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 sveti) ali Pripravljenosti.

Da preključite 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 RMK-M451E, namenjeno posebej za ta model. Na voljo so tudi ustrezni recepti www.multicooker.com.

Če želenega rezultata niste dosegli z uporabo standardnih samodejnih programov, uporabite program „MULTICOOK“, ki zagotavlja velike prilagoditve za vaše kulinarične pokuske.

Program „MULTICOOK“

Program omogoča časovno in temperaturo prilagoditev glede na vaše potrebe. „MULTICOOK“ omogoča REDMOND RMK-M451E 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.

Privzeta čas kuhanja programa je 30 minut; privzeta temperatura je 100°C. Temperatura 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.



POZORI! 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 priložene temperature za kuhanje različnih jedi in izdelkov. Na voljo so tudi ustrezni recepti www.multicooker.com.

Program „PILAF“

Program se priporoča za pripravo drugačnega Rice pilaf. Privzeti 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. Privzeti 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 ročno v napravo.
2. Izmerite in pripravite sestavine v skladu z navodili za recept in jih enakomerno razporedite v kable. Postavi posodo v aparat. Zagotoviti, 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 „Priporočni čas parjenja za različne obroke“.

Program „SOUP“

Program se priporoča za kuhanje juhe, nadeva, zelenjave in mrzle juhe. Privzeti 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. Slišati boste zvočni signal, ko bo voda zavrela. Pritisnite „Start“ gumb znova za začetek odštevanja. Privzeti čas kuhanja programa je 8 minut.

Čas se lahko ročno nastavi med 2 minutami in 1 urami v 1 minutah. „Time Delay“ in „Keep Warm“ funkciji 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 moberbitno uhajanje zunaj skledo.

Program „PORRIDGE“

Program se priporoča za kuhanje kaše s pasteuriziranim posnetim mlekom ali polposnetim mlekom. Privzeti čas kuhanja programa je 25 minut. Čas se lahko prilagodi med 5 minutami in 1 uro 30 minut v korakih po 1 minuto.

Za najboljšee 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.

i Rezultati kuhanja so lahko različni glede na proizvajalca ter poreklo zrnja in mleka.

Če želenega rezultata niste dosegli s programom „PORRIDGE“, uporabite raje „MULTI-COOK“. 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, ocvrtega mesa in ragu. Privzeti 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 in puff testa in testa kvasovk. Privzeti 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 pecivo iz naprave takoj, ko je kuhanje končano, da se prepreči pridobivanje dodatnih vlažna ali gnjecav, ali pa pustite na „Keep Warm“ za kratek čas, samo.

Program „FRY“

Program se priporoča za cvrtje zelenjave, mesa, rib, perutnine in večkomponentnih ocvrtih jedi. Privzeti 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.

i Signal bo slišán, 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. Ocvrti obroki z odprtim pokrovom za hrustljavo 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.

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 obratovalni 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 pečti. Pred uporabo za oksigenacijo in odstranitev nečistoč je priporočljivo pritruditi 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 obarvali, 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 pečnega 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 pogosta zastavljena vprašanja in dobili priporočila.

III. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Testo za dokazovanje
- Naredi fondue
- Cvrtje
- Pripravi sir, skuto
- Priprava otroške hrane
- Sterilizirajte namizno posodo
- Pasterizacija tekočih živil

IV. OBSLUGA URZĄDZENIA

Splošne Smerice

- Pred prvo uporabo ali za odstranitev vonja po 15-minutnem kuhanju s paro pol limone z uporabo programa „STEAM“.
- Kuhalne posode ne puščajte z obroki ali tekočinami v zaprt multicookerju več kot 24 ur. Kuhane obroke shranjujte v hladilniku in jih po potrebi pogrejte z uporabo funkcije.
- Če je ne uporabljate dolgo, izklopite napravo. Kuhalna komora, grelni kolot, posoda za kuhanje, notranji pokrov, parni ventil, varnostni ventil in kondenzacijski zbirnik 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 tiva s trdo ali abrazivno površino ali z abrazivnimi pastami. Ne uporabljajte nobenih kemično agresivnih snovi ali drugih agentov, ki niso priporočljiva za čiščenje predmetov, ki se obrabne 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 ohlajše. Kuhanje skledo, notranji pokrov, odstranljivi parni ventili, 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 ohlajše

Za čiščenje ohlajše uporabite mehko vlažno krpo ali gobico. Če je potrebno, uporabite blago milnico in obrišite površino do suhoga, 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, preden jo namestite nazaj v napravo.

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.
4. Obrišite obe pokrovi.
5. 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 ohlajše 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 tesnenje vstavite nazaj v prvotni položaj, poravnajte police notranje ohlajše z ustreznimi režami na zunanji ovoj, in pritisnite, dokler ne kliknete, da se zaskoči. Privijte pokrovec nazaj na parni ventil, pokrijte se z zunanjim ohlajšem in pritisnite, dokler se ne namesti.

STOP POZOR! Ne zvijajte ali raztegnete zapiralnega vložka, da se izognete deformaciji.

Za Odstranitev Kondenzata

Kondenzat se nabira v posebni votlini na ohlajšu okrog posode. Po vsaki uporabi s suho krpico ali tkivom obrišite vse preostale kondenzate okoli posode.

Za čiščenje kuhalne komore

Upoštevajte navodila 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 komore za kuhanje zagotovite, da je naprava odklopljena in da se je popolnoma ohladila!

Stene kuhanje senat, površine za ogrevanje diska in ohlajša centralnih senzor temperature (ki se nahaja 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 tujska v votlini okoli centralne senzor temperature, previdno odstranite s pince-to, poskuša, da bi se izognili pritiskom na ohlajše senzorja. Po potrebi očistite ogrevani disk z vlažno srednje trdo gobico ali sintetično krtačo.

i Ko je naprava se uporablja redno, ogrevanje disk lahko delno ali popolnoma spremeni barvo, ki se ne označuje napake in ne vpliva na pravilno delovanje enote.

V. KUHARSKI NASVETI

To poglavje vas seznanja s praktičnimi nasveti in rešitvami nekaterih običajnih težav, ki jih lahko doživite pri uporabi večbarvnih knjig.

HRANA JE PREMALO KUHANA

Možni vzroki		Raztopine
Pokrov naprave je bil odprt ali ni bil pravilno zaprt, zato temperatura kuhanja ni bila dovolj visoka.		Ne odpirajte pokrova med kuhanjem.
Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Prepričajte se, da tesnilo iz gume na notranji strani pokrova ni deformirano ali poškodovano na noben način		Misa повинна być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczególnie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej urządzenia nie ma przedmiotów obcych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzewczej
Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno prilagala.		Med pokrovom in ohlajšem naprave ne sme biti nobenih tujih predmetov, če obstajajo.
Pred kuhanjem vedno pazite, da je grelni element čist in se tesno prilaga skledi.		Obowiązkowo nalewaj do misy wodę w objętości, zalecanej w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie gotowania
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja.	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna skleda.
	Preveč tekočine je v skledi.	Upošteвайте priporočila, podana v receptu med globokim cvrtjem
Juha je zavrela, medtem ko je kuhala kislo hrano.		Med cvrtjem ne zaprite pokrova naprave, razen če je to določeno v receptu. Odmrzni se in pusti, da sestavine odteče, preden se cvre.
Pečenje (testo ni uspelo speči skozi)	Med dokazovanjem, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrilo parni ventil	Nekatera živila je treba pred kuhanjem oprati ali speči. Upošteвайте navodila za uporabo
	Preveč testa je v skledi.	Uporabite manjšo količino testa Vzemite izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravljene., 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
Hrana je bila predolgo v skledi	Priporočamo, da uporabljate zmerno Keep Warm funkcijo. Če vam naprava omogoča, da vnaprej preklopite „Keep Warm“, jo uporabite, da se izognete problemu

TEKOČI VRČI MED KUHANJEM

Mleko vre proč	Odvisno 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	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce morza zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta.
Proizvod tvori peno	Priporočljivo je temeljito sprati zdravilo, odstraniti ventil ali skuhati z odprtim pokrovom

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 skleda. 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, kisla smetana itd.)	Uporabite sestavine po receptu. Izogibajte se uporabi sestavin, ki vsebujejo odvečno vlago, ali jih uporabljajte v manjših količinah.
Pečeni izdelek je bil predolg v multikitchen kozarcu z zaprtim pokrovom.	Priporočamo, da si vzamete pečen izdelek iz skleda takoj po peki cikel je konec in pustite na „Keep Warm“ način za kratek čas, samo

PECIVO NE BO VZCVETELO

Jajca in sladkor niso dobro premešana	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo. Izberite, izmerite in obdelajte sestavine v skladu s priporočili iz recepta.
Testo je bilo predolgo, preden so ga spekli	
Nie przesiadałe mąki lub źle wymieszane ciasto	
Moka ni bila presejana ali testo ni bilo dobro udarjeno	
Napačne sestavine	

i Nekaterе REDMOND multikitchens lahko preobremenijo zaščito v programih „STEW“ in „SOUP“. V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprave aktivira pregreje zaščita, samodejno prekine programme, in preklopi na Topla.

Tabela privzetih nastavitv

Program	Zalocenja, odtosno užyvanja	Čas gotovanja domyšlny	Zakres času gotovanja / Dokladnosť ustawię	Wyjście na parametry robocze	Opóćniony start	Podgrzewanie auto-matyczne
MULTICOOK	Prilagodite čas kuhanja in temperaturo, da boste skuhalih katerokoli jed po vaši izbiri.	00:30	2 min – 15 ur / 1 min Jeśli temperatura jest powyżej 130°C: 2 min – 2 s / 1 min	✓	✓	✓

Program	Zalecenia, odnosno używania	Czas gotowania domyślny	Zakres czasu gotowania/ Dokładność ustawień	Wyjście na parametry robocze	Opóźniony start	Podgrzewanie autonomiczne
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 priročnih 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		✓	✓
YOGURT	Kuhati različne vrste jogurta	8:00	30 min – 12 ur / 30 min	✓		
BREAD	Kruh iz rži in pšenične moke (vključno s stopnjo, zaščiten pred testo)	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					

i Prizytczona jest uśredniona temperatura robocza elementu grzewczego.

Prporočeni parni časi za različna živila

Zdrob	Teža, g / količina, 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 (zamrzjena)	300	800	5

Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
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 (zamrzjena)	500	800	5
Jajca	5 kom.	800	10

i Zapomnite si, da so to samo splošna priporočila. V resnici se lahko čas kuhanja razlikuje od priporočenega, odvisno od kakovosti uporabljene izdelka in od vaših osebnih preferenc.

Priporočila za prilagajanje Temperature „MULTICOOK“

Temperatura	Priporočila za uporabo	Temperatura	Priporočila za uporabo
35°C	Testo za dokazovanje in izdelavo kisa	105°C	Kuhano meso
40°C	Making yogurt	110°C	Sterilizacija
45°C	Izcedek	115°C	Izdelava sladkornega sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Izdelava Prsi
55°C	Fondant	125°C	Dušeno meso
60°C	Pripravi zeleni čaj in otroško hrano	130°C	Izdelava pudingov
65°C	Vakuumsko kuhano meso	135°C	Rjava kuhana živila
70°C	Priprava punča	140°C	Kajenje različnih živil
75°C	Pasterizirajoče tekočine in priprava belega čaja	145°C	Pečenje rib in zelenjave v foliji
80°C	Priprava kuhanega vina	150°C	Pečenje mesa v foliji
85°C	Priprava skutjega sira in drugi obroki, ki porabljajo čas	155°C	Testo za cvrtje
90°C	Priprava rdečega čaja	160°C	Perutnina za cvrtje
95°C	Jerebice za kuhanje z mlekom	165°C	Zrezki za cvrtje
100°C	Vetrovi in marmelade za kuhanje	170°C	Ocvrt krompirček in piščančji medaljoni

SVN

VI. NEOBVEZNA DODATNA OPREMA

Dodatni pribor za REDMOND RMK-M451E multikitchen in informacije o novosti, ki so na voljo prek www.redmond.comany in pooblašteni preprodajalci.

VII. PRED POZIVOM K VROČITVI

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Prikaz prikazuje kodo napake: E1 – E4	Okvara sistema, možna Nadzorna plošča ali grelni element	Odklopi napravo in pust, da se ohladi. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo
Urządzenie nie włącza się	Napajalni kabel ni povezan z napravo in/ali vtičnico	Zagotovite, da je napajalni kabel priključen na ustrezno vstopu na ohlajšo napravo in vtičnico
	Pokvarjena električna vtičnica	Priključite napravo na delujočo vtičnico
	Izpad napajanja	Preveri napajanje. Če ni na voljo, se obrnite na lokalno družbo za dobavo električne energije

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema	
Danie gotuje sie zbyit dlugo	Prekinitev napajanja (raven napetosti je nestabilna ali pod standardom)	Preveri stabilno napetost. Če je nestabilen ali pod standardom, se obrnite na pooblašeno organizacijo	
	Med posodo in grelnim elementom je tujek (zrno, delci hrane, razbitine itd.)	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Odstrani tujek ali predmete	
	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto	
	Ogrevalni disk je umazan	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Čist ogrevalni disk	
Para se sprošča pod pokrovom med kuhanjem	Posoda je nepravilno nameščena v ohišje	Pravilno namesti posodo	
	Tesnost povezave med posodo in notranjim pokrovom je pretrgana	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 aparata, 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

i V primeru, da vam ni uspelo odpraviti napake, prosimo, poglejte na pooblašeni servisni center.



Okolju prijazno odstranjevanje (OEEO)

Embalaža, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavrzite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstskimi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη 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.
- Το παρόν προϊόν 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 οποιοδήποτε 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. Η βιομηχανική ή οποιοδήποτε άλλη ανάρμοστη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρείται παράβαση των όρων της ορθής χρήσης του προϊόντος. Σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν 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.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα – είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρ-

νου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.
- **STOP** ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ: τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασθήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.
- **STOP** ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!
- Σε περίπτωση αλλαγής θέσης της θερμαντικής αντίστασης, χρησιμοποιήστε λαβίδες μαγειρικής που περιλαμβάνονται στη συσκευή – για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων ή άλλων τυχαιών τραυματισμών.

GRE

- Κατά την εγκατάσταση της θερμαντικής αντίστασης στην άνω ρύθμιση, βεβαιωθείτε ότι έχει κλειδωθεί σταθερά στα αυλάκια στους τοίχους του θαλάμου εργασίας της συσκευής. Η λάθος τοποθέτηση της θερμαντικής αντίστασης μπορεί να οδηγήσει σε ελεύθερη μετατόπιση της κατά τη λειτουργία της συσκευής και ως συνέπεια στη βλάβη της.

STOP

Για να πάσουμε την τσιμπίδα χρειάζεται να φορεθούν τα πυρίμαχα γάντια. Προσοχή! Να αποφευχθεί η κάθε είδους επαφή με τη θερμική αντίσταση! Με σκοπό την αποφυγή της ηλεκτροπληξίας, μην αλλάξετε τη θέση της ενεργοποιημένης συσκευής! Απαγορεύεται αυστηρά να κλείνετε το καπάκι της συσκευής, εάν η θερμαντική αντίσταση έχει την άνω ρύθμιση.

- 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 ενήλικου.

- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMK-M45IE
Ισχύς	860-1000 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπλ	5 λ
Επιστροφή του μπλ/Τηγάνι	αντικολλητική, κεραμική
Οθόνη	LED
Βαλβίδα ατμού	αποστόμενη
Εσωτερικό καπάκι	αποστόμενο
Διαστάσεις	308 × 305 × 245 mm
Καθαρό βάρος	4,3 kg

Προγράμματα

1. MULTICOOK	8. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
2. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)	9. FRY (ΤΗΓΝΙΣΜΑ)
3. STEAM (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	10. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΤΙ)
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

«MASTERCHEF LITE» (ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά τη λειτουργία του προγράμματος)	υπάρχει
«MASTERFRY» (καθ' ύψος ρυθμιζόμενη θερμαντική αντίσταση)	υπάρχει
Διάρθρωση θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζεσταμα)	έως 12 ώρες
Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεσταμάτος	υπάρχει

Αναθέρμανση φαγητών	έως 12 ώρες
Καθυστέρηση έναρξης	έως 24 ώρες
Απενεργοποίηση ηχητικών σημάτων	υπάρχει

Περιλαμβάνει

Πολυμάγειρας ρομπότ	1 τεμ.
Μπλ	1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό	1 τεμ.
Κουτάλο	1 τεμ.
Σπάτουλα	1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση	1 τεμ.
Λαβίδα για μπλ	6 τεμ.
Δοχείο για γιαούρτι	6 τεμ.
Τηγάνι	1 τεμ.
Λαβίδες μαγειρικής	1 τεμ.
Βιβλίο συνταγές	1 τεμ.
Βάση για κουτάλα/κουτάκι	1 τεμ.
Οδηγίες χρήσης	1 τεμ.
Βιβλίο εγνίσης	1 τεμ.
Καλώδιο ρεύματος	1 τεμ.

Ο Παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο νηζάν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος κατά τη διάρκεια βελτίωσης των προϊόντων του χωρίς επηρεασμένη εδωποίηση γι' αυτές τις αλλαγές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση ±10%.

Περιγραφή του μοντέλου (σχήμα A1, σ. 3)

1. Καπάκι της συσκευής	12. Κουτάλα
2. Λαστιχένιο δαχτυλίδι	13. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό
3. Αποστόμενο εσωτερικό καπάκι	14. Βάση για κουτάλα/σπάτουλα
4. Οπή για έξοδο ατμού	15. Δοχείο για μέτρηση
5. Μπλ	16. Λαβίδα για μπλ
6. Πλήκτρο ανοίγματος κατακίου	17. Καλώδιο ρεύματος
7. Πίνακας διαχείρισης με οθόνη	18. Καθ' ύψος ρυθμιζόμενη θερμαντική αντίσταση
8. Σώμα	19. Τηγάνι
9. Λαβίδα για μεταφορά	20. Δοχείο για γιαούρτι
10. Αποστόμενο βαλβίδα ατμού	
11. Σπάτουλα	

Πίνακας διαχείρισης (σχήμα A2, σ. 4)

- Πλήκτρο «Cancel/Reheat» («Ακύρωση/Αναθέρμανση») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λειτουργίας αναθέρμανσης, διακοπή λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση ρυθμίσεων χρήστη.
- Πλήκτρο «Time Delay» («Καθυστέρηση») — ενεργοποίηση λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης.
- Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιβεβαιώνει την επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
- Οθόνη.
- Πλήκτρο «Min/» («επιτ/») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, μείωση θερμοκρασίας, επιλογή λεπτιών.
- Πλήκτρο «Hour/» («Πρα/») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος, αύξηση θερμοκρασίας, επιλογή ωρών.
- Πλήκτρο «Start» («Εναρξη») — ενεργοποίηση επιλεγμένης κατάστασης μαγειρέματος.


Περιγραφή οθόνης (σχήμα A2, σ. 4)

- Δείκτης αυτόματων προγραμμάτων.
- Δείκτης κατάστασης καθυστέρησης έναρξης.
- Δείκτης κατάστασης μαγειρέματος.
- Δείκτης τιμής χρόνου.
- Δείκτης κατάστασης αυτόματου ζεσταμάτος.

- f. Δείκτης προγράμματος «EXPRESS».
- g. Δείκτης απενεργοποίησης αναθέρμανσης.
- h. Δείκτης απενεργοποίησης ηχητικών σημάτων.
- i. Δείκτης τιμής θερμοκρασίας.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε με προσοχή τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

 Φυλάξτε όλα τα ενημερωτικά αυτοκόλλητα, αυτοκόλλητα με οδηγίες και τον πίνακα με τον αριθμό και σειρά τα προϊόντων πάνω στο σώμα του!

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 υγρό πανί. Καθαρίστε το δοχείο με το ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί μια μυρωδιά, αυτό δεν προκύπτει από βλάβη της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση να επαναλάβετε το καθαρισμό της συσκευής.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λεκάνη από τη λαβή.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπουλ ή άδειο μπουλ – σε περίπτωση τυχαίας έναρξης του μαγειρέματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής για να φέρουν την αντικλιτική επίσταση. Πριν από το ηγνάνισμα των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπουλ.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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/+», λεπτιών – πλήκτρο «Min/-». Αύξηση τιμής ώρας και λεπτιών πραγματοποιείται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο. Μετά από την ολοκλήρωση ρύθμισης τρέχουσας ώρας πριν πατήσετε κανένα πλήκτρο στον πίνακα κατά τη διάρκεια 5 δευτερολέπτων. 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

Η συσκευή σας παρέχει δυνατότητα να ρυθμίσετε μόνο σας το χρόνο μαγειρέματος για κάθε πρόγραμμα, εκτός από το πρόγραμμα «EXPRESS». Το βήμα ρύθμισης και δυνατή περίοδος ρυθμιζόμενου χρόνου εξαρτώνται 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 λεπτιών. Αλλαγή τιμής ώρας και λεπτιών πραγματοποιείται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.


 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 αντίστοιχη μέτρηση χρόνου θα αρχίσει μόνο αφού βράσει το νερό και δημιουργηθεί αρκετά πυκνός ατμός στο μπουλ. Στο πρόγραμμα «PASTA» η μέτρηση

τη ρυθμιζόμενο χρόνο 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 τη συσκευή για να φτάσει παραμέτρους λειτουργίας (εάν προβλέπεται από ρυθμίσεις εργοστασίου για το πρόγραμμα). Το βήμα ρύθμισης καθυστέρησης έναρξης είναι 1 λεπτό.

Για αλλαγή χρόνου καθυστέρησης έναρξης μετά από την επιβεβαίωση επιλογής αυτόματου προγράμματος πατήστε το πλήκτρο «Time Delay». Για αύξηση τιμής ώρας πατήστε το πλήκτρο «Hour/+». Για αλλαγή τιμής λεπτιών – το πλήκτρο «Min/-». Αλλαγές τιμής ώρας και λεπτιών πραγματοποιούνται ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μέγιστη τιμή η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.

 Κατά τη λειτουργία «Καθυστέρησης έναρξης» στην οθόνη απεικονίζεται τιμή τρέχουσας ώρας. Για να δείτε το χρόνο από 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 συσκευή έχει ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κλπ.).

Διατήρηση θερμοκρασίας έτοιμου φαγητού (αυτόματο ζεσταμα)

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 ζεσταμα, φωτίζεται ο δείκτης του πλήκρου «Cancel/Reheat» στην οθόνη απεικονίζεται δείκτης «Ζεσταμα» και άμεση μέτρηση χρόνου λειτουργίας σ' αυτήν την κατάσταση.

Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματο ζεσταμα, 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, στη συσκευή προβλέπεται η δυνατότητα προκαταρκτικής απενεργοποίησης αυτής της λειτουργίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας «Καθυστέρησης έναρξης» ή βασικού προγράμματος μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε το ζεσταμα, πατήστε το πλήκτρο «Start» από το πρόγραμμα είναι στην εξέλιξη. Για να ξαναενεργοποιήσετε αυτόματο ζεσταμα, ξαναπατήστε το πλήκτρο «Start».


 Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση του προγραμμάτων «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» και όταν στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι κάτω από 80°C.

Αναθέρμανση πιάτων

Το συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αναθέρμανση κρύων πιάτων. Για το σκοπό αυτό:

1. Βάλτε τα προϊόντα στο μπουλ, τοποθετήστε το στο σώμα της συσκευής.
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 αναμούν ανάλογο δείκτης. Το χρονομέτρο θα ξεκινήσει άμεση μέτρηση χρόνου αναθέρμανσης.


Η συσκευή θα θερμάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρεί 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 δείκτης.

 Χάρη στις λειτουργίες αυτόματου ζεστάματος και αναθέρμανσης η συσκευή μπορεί να διατηρεί το προϊόν ζεστό έως 12 ώρες, αλλά δεν συμβουλεύουμε να

αφήνετε το φαγητό σε ζεστή κατάσταση πάνω από δύο-τρεις ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να αναστρέψει αλλαγή γευστικών ιδιοτήτων.

Λειτουργία «MASTERYFY» (σχήμα A3, σ. 5)


Η συσκευή διαθέτει την καθ' ύψος ρυθμιζόμενη θερμοκρασιακή αντίσταση. Η λειτουργία αυτή σας προσφέρει τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε ως σκόπευ για μαγείρεμα όχι μόνο το αποσώμενο μπουλ, αλλά και το τηγάνι (περιλαμβανόμενο).


 Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποίηστε τις λαβίδες μαγειρικής εάν θέλετε να αλλάξετε τη θέση της θερμοκρασιακής αντίστασης (οι λαβίδες περιλαμβάνονται).

Για να πάσουμε την τοπιτμόα χρειάζεται να φορεθούν τα πυριμάκια γάντια. Προσοχή! Να αποφευχθεί η κάθε είδους επαφή με τη θερμική αντίσταση!

Για να ρυθμίσετε την θερμοκρασιακή αντίσταση και να την εγκαταστήσετε στην άνω θέση, υψώστε την και γυρίστε ελαφρά αριστερόστροφα για να στερεωθεί στις βίδες στις εγκοπές στους τοίχους του θαλάμου εργασίας.

Για να ρυθμίσετε την θερμοκρασιακή αντίσταση και να την εγκαταστήσετε στην κάτω θέση, σκλώστε την με σκόπεο να βρουν οι βίδες της αντίστασης από τα υλικά του θαλάμου εργασίας, γυρίστε την αντίσταση ελαφρά δεξιόστροφα, και χαμηλώστε προσεκτικά για να τοποθετηθεί.


 Μην προσπαθήσετε να αλλάξετε θέση της θερμοκρασιακής αντίστασης εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη! Απογορεύεται αίσθημα να κινείστε το καπάκι της συσκευής, εάν η θερμοκρασιακή αντίσταση έχει την άνω ρύθμιση.

 Για το μαγείρεμα στο ρομπότ-πολυμάγειρα χρησιμοποιήστε μόνο το τηγάνι, που περιλαμβάνεται με τη συσκευή.

Λειτουργία «MASTERCHEF LITE»

Ανακαλύψτε ακόμα περισσότερες δυνατότητες για δημιουργία με τη καινούρια λειτουργία «MASTERCHEF LITE»! Εάν το πρόγραμμα «MULTICOOK» επιτρέπει να αλλάξετε ρυθμίσεις λειτουργίας του προγράμματος πριν από την έναρξη του, χρησιμοποίησης της λειτουργία «MASTERCHEF LITE» μπορεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις άμεσα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μπορείτε πάντα να ρυθμίσετε οποιοδήποτε πρόγραμμα ώστε να ανταποκρίνεται στις δικές σας προτιμήσεις. Εξαρτάται η σόπα; Χάνετε χυλός γάλακτος; Λαχανικά στον ατμό μαγειρεύονται πολλή ώρα; Αλλάξτε τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία του προγράμματος, σαν να μαγειρεύατε στο μάτι ή στο φούρνο.

 Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «MASTERCHEF LITE» μόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κατά τη χρήση του προγράμματος «EXPRESS», της λειτουργίας «Καθυστέρησης έναρξης» και της αναμονής μέχρι να φτάσει το σκόπευ απαραίτητες παραμέτρους λειτουργίας η «MASTERCHEF LITE» δεν μπορεί να εφαρμοστεί.

Ρύθμιση θερμοκρασίας κατά τη χρήση της λειτουργίας «MASTERCHEF LITE» δύναται στα πλαίσια από 35 έως 170°C με βήμα αλλαγής 1°C. Πλάσια του χρόνου μαγειρέματος εξαρτώνται από το επιλεγμένο πρόγραμμα. Βήμα αλλαγής – 1 λεπτό.



Η λειτουργία «MASTERCHEF LITE» μπορεί να σταθεί ειδικά χρήση όταν μαγειρεύετε φαγητά με σύνθετες συνταγές που απαιτούν συνδυασμό διάφορων προγραμμάτων μαγειρέματος (παραδείγματος χάρι, κατά το μαγείρεμα λαχανοτομάδων, στροκανιούρ, σουπιών και παστών με διάφορες συνταγές, μαρμελάδων κλπ.).

Για αλλαγή θερμοκρασίας 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.

GRE

- Μην πατάτε πλήκτρα στον πίνακα διαχείρισης κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι αλλαγές θα διατηρηθούν αυτόματα.

i Για προστασία από υπερθέρμανση κατά τη ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος πάνω από 130°C ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του προγράμματος περιορίζεται σε δύο ώρες (εκτός από το πρόγραμμα «BAKE»). Κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων «YOGURT» ή λειτουργία αλλαγής θερμοκρασίας μαγειρέματος δεν είναι δυνατή.

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

- Κατά τη διάρκεια του προγράμματος μαγειρέματος δύο φορές πατήστε το πλήκτρο «Menu». Ο δείκτης τιμής χρόνου στην οθόνη θα αρχίσει να ανασφραγίζει.
- Ρυθμίστε τον 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 ανεξάρτητα μία από την άλλη. Μετά από μείωση τιμής η ρύθμιση συνεχίζει από την αρχή. Για γρήγορη αλλαγή τιμής πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
- Μην πατάτε πλήκτρα στον πίνακα διαχείρισης κατά τη διάρκεια 5 δευτερόλεπτων. Οι αλλαγές θα διατηρηθούν αυτόματα.

i Εάν ρυθμίσετε τιμή χρόνου μαγειρέματος 00:00, η λειτουργία του προγράμματος θα διακόψει.

Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων

STOP ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το βρασμό του νερού (για παραδειγμα, όταν το μαγείρεμα των προϊόντων), ΜΗΝ τοποθετήτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο δεν ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ να χρησιμοποιηθεί για το βρασμό του νερού του προγράμματος «BAKE», «FRY», «BREAD».

- Προετοιμάστε (μετρήστε) απαραίτητα υλικά.
- Βάλτε τα υλικά στο μπλάνο της συσκευής σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος και τοποθετήστε το στο σώμα της συσκευής. Παρατηρήστε να είναι όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το σημείο μέγιστης ποσότητας στην εσωτερική επένδυση του μπλάνο. Βεβαιωθείτε ότι το μπλάνο είναι τοποθετημένο ίσια και έχει καλή επαφή με το θερμομονικό στοιχείο.
- Κλείστε το καπάκι της συσκευής μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.

i ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφίρνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτό. Για λόγους ασφαλείας σε περίπτωση επιλογής θερμοκρασίας πάνω από 130°C ο χρόνος μαγειρέματος θα περιοριστεί σε δύο ώρες.

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».

- Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος που είναι ρυθμιζόμενος από προεπιλογή, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα «Hour+» και «Min-».
- Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.

i Η λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης» δεν είναι προσβάσιμη κατά τη χρήση των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «EXPRESS».

- Για έναρξη προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Start». Τα ανήθουμ δεικτές των πλήκτρων «Start» και «Cancel/Reheat». Αντίστροφη μέτρηση χρόνου

μαγειρέματος, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, θα ξεκινήσει αμέσως μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start» ή αφού η θερμοκρασία στο μπλάνο θα φτάσει στα οριζόμενα όρια.

i Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος, πατώντας το πλήκτρο «End». Μετά, ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματου ζεστάματος (θα είναι αναμμένο ο δείκτης πλήκτρου «Cancel/Reheat») και επιγραφή «Keep Warm» στην οθόνη) ή στην κατάσταση αναμονής.

- Για την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ενημερωθεί 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 αναμμένο ο δείκτης πλήκτρου «Cancel/Reheat») και επιγραφή «Keep Warm» στην οθόνη) ή στην κατάσταση αναμονής.
- Για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή το αυτόματο ζέσταμα, πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Cancel/Reheat».

o Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα σας προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε σ μαγειρέματος φαγητών από το βιβλίο συνταγών που παρέχεται μαζί με τη συσκευή και είναι επεξεργασμένο ειδικά γι' αυτό το μοντέλο. Ανάλογες συνταγές επίσης μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα www.redmond.com.cy.

Εάν κατά τη γνώμη σας δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα στα συνιστάμενα αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK», το οποίο παρέχει μεγάλες δυνατότητες για μαγειρική σας πειράματα.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα φαγητών με ρυθμιζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η συσκευή μπορεί να αντικαταστήσει ολοκληρωμένα σετ συσκευών κούζινας και θα σας παρέχει δυνατότητα να μαγειρέψετε φαγητό με οποιαδήποτε σχεδόν συνταγή που βρήκατε στο παλαιό βιβλίο συνταγών ή στο διαδικτυακό.

i Εάν η θερμοκρασία μαγειρέματος φαγητού δεν υπερβαίνει 80°C, η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος θα απενεργοποιηθεί χωρίς τη 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.

o Με το πρόγραμμα «MULTICOOK» μπορείτε να μαγειρέψετε πολλά διάφορα φαγητά. Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο βιβλίο συνταγών από επαγγελματίες μάγειρες μας ή τον ειδικό πίνακα συμβουλών σε επιλογή θερμοκρασιών για μαγείρεμα διαφόρων φαγητών και προϊόντων. Επίσης μπορείτε να ανακαλύψετε συνταγές που θέλετε στην ιστοσελίδα www.redmond.com.cy.

STOP Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα «MULTICOOK» για βραστό νερό (για παραδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), μην ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων ειδών πιλαφού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 35 λεπτά. Δίνεται 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.

Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Για μαγείρεμα στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο (συμπεριλαμβανόμενα):

- Βάλτε στο μπλάνο 400-800 ml νερό. Τοποθετήστε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό στο μπλάνο.
- Μετρήστε και ετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα στο δοχείο και τοποθετήστε το μπλάνο στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι το μπλάνο έχει άμεση επαφή με το θερμομονικό στοιχείο.
- Ακολουθήστε οδηγίες σημείων 3-8 Γενικής διαδικασίας κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων.

i Όταν βράσει το νερό και θα δημιουργηθεί αρκετά καλός ατμός στο μπλάνο, 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 ζυμών, λαχανοσούπας, διάφορων σούπας και κρέων κοτυλών από κρέας, πουλερικά, ψάρι ή λαχανικά. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα αποτελεί 40 λεπτά. Δίνεται χειροκίνητη 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 βρασμού, 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. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα 1 λεπτό. Η λειτουργία «Καθυστερήση έναρξης» και «Αυτόματο ζέσταμα» δεν είναι δυνατές στο παρόν πρόγραμμα.

o Κατά το μαγείρεμα μερικών προϊόντων (τη μακαρονιών, ραβιόλι κλπ) δημιουργείται αφρός. Για αποφυγή πιθανής εξόδου του αφρού από το μπλάνο μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βάλετε τα προϊόντα στο βραστό νερό.

Πρόγραμμα «PORRIDGE»

Προορίζεται για μαγείρεμα χυλιών με χρήση παστεριωμένου γάλακτος με χαμηλό ποσοστό λιπαρών.

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Δίνεται 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, συνιστούμε πριν από το μαγείρεμα να κάνετε το εξής:

- Να πλένετε καλά όλα τα δημητριακά αλεύεσες (ρούζι, μαυροσίταρο, κερσί κλπ.) μέχρι να γίνει το νερό καθαρό.
- Πριν από τη χρήση να βουρτσώνετε το μπλάνο της συσκευής.
- Να ακολουθείτε πάντα τις αναλογίες, μετρώντας τα υλικά σύμφωνα με οδηγίες από βιβλίο συνταγών ή 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 τήρηση του γάλακτος και των δημητριακών, ανάλογα με τον παραγωγό και τον τόπο προέλευσης, μπορούν να διαφέρουν και αυτό μπορεί να επηρεάσει αποτελέσματα του μαγειρέματος.

i Εάν κατά τη γνώμη σας δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα στο πρόγραμμα «PORRIDGE», χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «MULTICOOK». Η καλύτερη θερμοκρασία για μαγείρεμα χυλών γλάκας είναι 95°C. Ρυθμίστε την ποσότητα υλικών και το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με συνταγή.

Πρόγραμμα «STEW»

Προορίζεται για μαγείρεμα γκολάς, κοκκινιστών και ραγκού. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Προορίζεται για μαγείρεμα κέικ, πουνίγγων και πίτων από ζυμάρι με μαγιό. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 50 λεπτά. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 20 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα 10 λεπτά.



Μπορείτε να ελέγξετε αν η μπακάκια είναι έτοιμη αφού τη δοκιμάσετε με ξύλινη καρφίνα (οδοντογλυφίδα). Εάν την βγάλετε και δεν κολλάει πάνω της ζυμάρι – η μπακάκια είναι έτοιμη.

Κατά το ψήσιμο συμβουλευόμαστε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου ξεψάματος φαγητών. Να βγάλετε το έτοιμο φαγητό από τη συσκευή αμέσως μετά από το μαγείρεμα για να μην πάρει υγρα. Εάν δεν είναι δυνατό, απεργείται να αφήσετε το προϊόν στη συσκευή για λίγο χρόνο στη λειτουργία αυτόματου ξεψάματος.

Πρόγραμμα «FRY»

Προορίζεται για τηγάνισμα κρέατος, πουλερικών, ψαριού και φαγητών από πολλά συστατικά.

Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Δίνεται 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 ακολουθείτε τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών και να ανακατεύετε το περιεχόμενο του μπλ. Πριν από την επόμενη χρήση του προγράμματος «FRY» αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Συμβουλευτείτε να τηγανίζετε τα προϊόντα να ανοικτό καπάκι, τότε θα πετύχετε να έχουν κρούστα.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Προορίζεται για μαγείρεμα σπιτικού γιαουρτιού και για ανέβασμα ζύμης. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 30 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 30 λεπτά. Όταν βάζετε τα συστατικά, φρονίστε να μην είναι πάνω από το μισό της χωρητικότητας του μπλ. Η λειτουργία αυτόματου ξεψάματος στο παρόν πρόγραμμα δεν υπάρχει.

Πρόγραμμα «BREAD»

Συστήνεται για ψήσιμο διάφορων ειδών ψωμιού από στεφάνο 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. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 10 λεπτά έως 6 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας «Αυτόματο ξεψάμα» στο παρόν πρόγραμμα περιορίζεται σε τρεις ώρες. Δεν συμβουλευτείτε η χρήση της λειτουργίας «Καθυστερήση έναρξης» επειδή μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα του ψωμιού.

Πρέπει να έχετε υπόψη ότι κατά την πρώτη ώρα λειτουργίας του προγράμματος πραγματοποιείται το ανέβασμα της ζύμης και μετά το ψήσιμο. Πριν βγάλετε το αλεύρι κοσκινίστε το για να εμπλουτιστεί με οξυγόνο και να αφαιρεθούν ακαθαρσίες. Για μείωση χρόνου και απλοποίηση μαγειρέματος μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έτοιμα μείγματα για μαγείρεμα ψωμιού.



Όταν βάζετε τα συστατικά, φρονίστε να μην είναι πάνω από το μισό της χωρητικότητας του μπλ.

i Κατά τη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος λιγότερο 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 της συσκευής κατά τη διάρκεια ανέβασματος της ζύμης! Η ποιότητα του ψήνιμου προϊόντος εξαρτάται απ' αυτό σε μεγάλο βαθμό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα κρέατος κατασάλας, κέστυου, όπως επίσης ψητά γάλα. Από προεπιλογή ο χρόνος μαγειρέματος στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Δίνεται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος στα όρια από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «EXPRESS»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα ριζιού και εύρωπτων δημητριακών. Στο πρόγραμμα προβλέπεται αυτόματη απενεργοποίηση μετά από εξάμηνη πορεία. Δεν είναι δυνατή η χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και λειτουργίες «Καθυστερήση έναρξης» και «Αυτόματο ξεψάμα» στο παρόν πρόγραμμα.

Για έναρξη του προγράμματος στην κατάσταση αναμονής πατήστε το πλήκτρο «Start». Θα ανυψώνε δείκτες κατάσταση μαγειρέματος και φωτισμός πλήκτρου «Start». Θα ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

STOP Εάν κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων δεν έχετε πετύχει επιθυμητά αποτελέσματα, συμβουλευτείτε με το κεφάλαιο «Συμβουλές μαγειρέματος», όπου μπορείτε να βρείτε απαντήσεις για τα συχνά ερωτήματα και να πάρετε απαραίτητες συμβουλές.

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Ανέβασμα ζύμης
- Μαγείρεμα φουτού
- Τηγάνισμα στο λάδι
- Μαγείρεμα μινιφίρας, τυριού
- Μαγείρεμα παιδικής τροφής
- Αποστέρωση σκευών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων

IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Γενικοί όροι και συμβουλές

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής και επίσης για απόσχιση της συσκευής μετά από το μαγείρεμα συμβουλευόμαστε να βγάλετε μέσα μισό λεμόνι και να χρησιμοποιήσετε για 15 λεπτά το πρόγραμμα «STEAM».
- Δεν πρέπει να αφήνετε μέσα στην κλειστή συσκευή το μπλ με έτοιμο φαγητό ή να αφήνετε μέσα νερό πάνω από 24 ώρες. Μπορείτε να βγάλετε το μπλ με έτοιμο φαγητό στο ψυγείο και όταν χρειαστεί, να ξεψάσετε το φαγητό στη συσκευή, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αναθέρμανσης.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πολύ καιρό, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Η κάμερα λειτουργίας, συμπεριλαμβανομένου θερμαντικού δίσκου, το μπλ και η βαλβίδα ατμού πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυώσει. Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και απορρυπαντικό πιάτων.



ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η χρήση χοντρίων πανιών ή σφουγγαριών, αποξειστικών παστών κατά τον καθαρισμό. Επίσης δεν επιτρέπεται η χρήση οποιονδήποτε χημικά επιθετικών ή άλλων υασιών που δεν συμβουλευούνται για χρήση στα αντικείμενα που έχουν επαφή με το φαγί.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βουτήτε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βροσιά!

- Να προσέχετε κατά τον καθαρισμό εξαρτημάτων συσκευής από καουτσούκ – η βλάβη ή παραμόρφωση τους μπορεί να ανασταλεί με σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Το σώμα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί όταν χρεαστεί. Το μπλ, το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι και η αποσπώμενη βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση της συσκευής. Συμπύκνωμα που δημιουργείται κατά το μαγείρεμα φαγητών στη συσκευή, πρέπει να αφαιρείται μετά από την κάθε χρήση της συσκευής. Οι εσωτερικές επιφάνειες της κάμερας λειτουργίας καθαρίζονται όταν χρεαστεί.

Καθαρισμός σώματος

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με μαλακό βρεγμένο πανί ή το σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό πιάτων. Για αποφυγή δημιουργίας λεκέδων από νερό πάνω στο σώμα συμβουλευόμαστε να σκουπίσετε το σώμα.

Καθαρισμός του μπλ

Μπορείτε να καθαρίσετε το μπλ τόσο με τα χέρια, χρησιμοποιώντας μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, όσο και στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με οδηγίες του παραγωγού του). Σε περίπτωση αν είναι πολύ λερωμένο, βάλτε στο μπλ ζεστό νερό και αφήστε το για κάποιο χρόνο να ξεκαλλίσει, μετά καθαρίστε το. Οποιοδήποτε σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια πριν βγάλετε το μπλ στο σώμα του ποικασκού.

Κατά την τακτική χρήση του μπλ μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς το χρώμα της εσωτερικής αντικολλητικής επίστρωσης. Δεν αποτελεί ελάττωμα του μπλ.

Καθαρισμός εσωτερικού αλουμινένιου καπακιού

1. Ανοίγετε το καπάκι της συσκευής.
2. Πατήστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς συλληπτές στο κάτω μέρος του καπακιού. Χωρίς δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό αλουμινένιο καπάκι προς τα κάτω για να ξεκαλλίσει από το κύριο καπάκι.
3. Σκουπίστε τις επιφάνειες και τον δύο καπακιών με βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι. Αν χρειαστεί, 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. Συνδέστε 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 φυλάδα στο πάνω καπάκι της συσκευής και αποτελείται από το εσωτερικό και εξωτερικό κάλυμμα.

GRE

1. Τραβήξτε ελαφρώς προς τα πάνω το εξωτερικό κάλυμμα από μια προεξοχή στο καπάκι.
2. Πατήστε τον πλαστικό συλληπτή στο κάτω μέρος της βαλβίδας και βγάλτε το εσωτερικό κάλυμμα.
3. Αν χρειαστεί, βγάλτε με προσοχή τα λάστιχα της βαλβίδας. Καθαρίστε όλα τα μέρη της βαλβίδας.
4. Προμηματοποιήστε τη συνολομολογία σε αντίθετη σειρά – βάλτε τα λάστιχα στη θέση, συνδέστε το συλληπτή του κύριου μέρους της βαλβίδας με ανάλογα μέρη του εσωτερικού καλύμματος και πατήστε τα καλύμματα μέχρι το κλικ.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Για αποφυγή παραμόρφωσης λάστιχου της βαλβίδας μην συμπιέσετε και μην τραβήτε το λάστιχο όταν το βραζέτε, καθαρίστε και τοποθετείτε στη θέση του.

Αφαίρεση συμπυκνωμάτων

Στο παρόν μοντέλο το συμπυκνωμα συμμαζεύεται στην ειδική αούλα στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπλ. Μετά από την κάθε χρήση της συσκευής αφαιρέστε το συμπυκνωμα που έμεινε στην αούλα γύρω από το μπλ με ένα πανί.

Καθαρισμός κάμερας εργασίας

Εάν ηρέσει αναπόρτη της παρούσης οδηγίες, οι πιθανότητες να βρεθούν στην κάμερα της συσκευής υγρά, κομμάτια τροφής ή απορρυπαντικά είναι ελάχιστες. Εάν όμως η κάμερα λερωθεί, πρέπει να καθαρίσετε τις επιφάνειες της για αποφυγή μη σωστής λειτουργίας ή βλάβης της συσκευής.

STOP Πριν αρχίσετε να καθαρίζετε την κάμερα της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα και έχει κρυώσει!

Οι τσίχλες της κάμερας, η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου και το κάλυμμα κεντρικού αισθητήρα θερμοκρασίας (βρίσκεται στο κέντρο θερμαντικού δίσκου) μπορούν να καθαριστούν με βρεγμένο (όχι πολύ!) σφουγγάρι ή ένα πανί. Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό, πρέπει να αφαιρέσετε καλά τα υπολείμματά του για αποφυγή μυρωδιών κατά το επόμενο μαγείρεμα.

Αν στην αύλακα γύρω από το κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας έπασαν κάποια αντικείμενα, αφαιρέστε τα με τα μπιτόκια, χωρίς να πιέξετε το κάλυμμα του αισθητήρα. Αν λερωθεί επιφάνεια θερμαντικού στοιχείου, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βρεγμένο σφουγγάρι ή συνθετική βούρτσα.

i Κατά την τακτική χρήση της συσκευής με τον καιρό το χρώμα θερμαντικού δίσκου μπορεί να αλλάξει πλήρως ή μερικώς. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα της συσκευής και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία του.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επίλυσής τους

Στον παρακάτω πίνακα συνοψίζονται τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε εσχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό. Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφηγτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπουλ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή.	Το μπουλ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφηγτή με τον πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στη συσκευή δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερωίνεται ο θερμαντικός δίσκος.
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ γαργά, έχουν παραβαστεί οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθαρίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής.	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά έμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Η επιλεγμένη παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα	Περυγίνετε νερό στο μπουλ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν συμβαλλετε, ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπουλ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Κατά το μαγείρεμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Κατά το μαγείρεμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής.
Κατά το ηγνάνισμα:	Μην κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα κατά το ηγνάνισμα εάν δεν προβλέπεται από τη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το ηγνάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το ηγνάνισμα:	Υπερβολική υγρασία στο μπουλ.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμώσι κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο, όπως το ξέπλυμα, ηγνάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψηθήκε καλά):	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού. Έχετε βάλει στο μπουλ υπερβολική ζύμη.
	Εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου. Βγάλτε το αρτοσκούσισμα από το μπουλ, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπουλ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απειθυμείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η μέθοδος κοπής, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρά σας προβλέπεται η προκαταρκτική απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξάτμιζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστάμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένο γάλα με ποσοστό λιπών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτλ.). Δεν είχαν ητηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απειθυμείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της. Τα δημοφιλή ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΥΛ

Το μπουλ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταρκτική επίστρωση του μπουλ έχει φθαρεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι πλυμένο καλά και η αντικαταρκτική επίστρωση δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συσσωστωμένο στην συνταγή.	Απειθυμείτε στη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθαρίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το ηγνάνισμα: εσχάσατε να βάλετε λάδι, δεν ανακατεύετε ή δεν γυρίζετε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό ηγνάνισμα ρίξτε στο μπουλ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο ηγνάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπουλ.
Κατά το ηγνάνισμα*: η υγρασία στο μπουλ δεν είναι επαρκής.	Προσθέστε στο μπουλ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό.
Κατά το βράσιμο*: το υγρό στο μπουλ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν ητηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περυνάτε λάδι στο μπουλ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπουλ.	Κατά το κοινό πηγάσμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΗΓΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το αποτέλεσμα της υγρασίας (ζουμάρ λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένο μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγεται συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκευάσμα σε κλειστό πολυμάγειρα.	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκευάσμα από τη συσκευή αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν τη συσκευή για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζαχαρή δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απειθύνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συστάσεις της.
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπέικιν πάουιντερ.	
Δεν κοσκινίστηκε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνανε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών.	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ'αυτό το μοντέλο της συσκευής.	

i Σε μια σειρά από μοντέλα REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπουλ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και η συσκευή μεταβαίνει στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

Συνοπτικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλεγμένος	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος / βήμα	Φύση προγράμματος εργασίας	Καθυστέρηση έναρξης	Αυτόματη ζεστασιά
MULTICOOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος	00:30	2 λεπτ – 15 ώ / 1 λεπτ Εάν η θερμοκρασία είναι πάνω από 130 °C: 2 λεπτ – 2 ώ / 1 λεπτ	✓	✓	✓
PILAF	Μαγείρεμα διάφορων ειδών πιλαφού	00:35	10 λεπτ – 2 ώ / 5 λεπτ	✓	✓	✓
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, μανιτών, φαγητών δίαιτας και για χορτοφάγους	00:30	10 λεπτ – 2 ώ / 5 λεπτ	✓	✓	✓
SOUP	Μαγείρεμα διάφορων σούπών	00:40	20 λεπτ – 8 ώ / 5 λεπτ	✓	✓	✓
PASTA	Βράσιμο πάστας, μαγείρεμα πάστας με διάφορες συνταγές	00:08	2 λεπτ – 1 ώ / 1 λεπτ	✓	✓	✓
PORRIDGE	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος	00:25	5 λεπτ – 1.5 ώ / 1 λεπτ	✓	✓	✓
STEW	Σιγανό βράσιμο λαχανικών, κρέατος, ψαριού	1:00	20 λεπτ – 12 ώ / 5 λεπτ	✓	✓	✓

Πρόγραμμα	Συστάσεις χρήσης	Χρόνος μαγειρέματος προεπιλεγμένος	Φάσμα χρόνου μαγειρέματος / βήμα	Φύση προγράμματος εργασίας	Καθυστέρηση έναρξης	Αυτόματη ζεστασιά
BAKE	Ψήσιμο μπισκότων, κέικ, πουντίγγων, πιτών από φυλλωτό ζυμάρι και ζυμάρι με μαγιά	00:50	20 λεπτ – 4 ώ / 10 λεπτ	✓		✓
FRY	Τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών	00:15	5 λεπτ – 1 ώ / 1 λεπτ		✓	✓
YOGURT	Μαγείρεμα διάφορων ειδών γιαουρτιού	8:00	30 λεπτ – 12 ώ / 30 λεπτ	✓		
BREAD	Ψήσιμο ψωμιού	3:00	10 λεπτ – 6 ώ / 5 λεπτ	✓		✓
SLOW COOK	Σιγανό μαγείρεμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού	3:00	5 λεπτ – 12 ώ / 10 λεπτ	✓		✓
EXPRESS	Γρήγορο μαγείρεμα ριζού, εύθρυπτων δημητριακών					

i Αναφέρεται μεσαία θερμοκρασία λειτουργίας θερμοηλεκτρικού στοιχείου.

Χρόνος μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό

Τρόφιμα	Βάρος, γρ/αρ., τεμ.	Ποσότητα νερού, χιλ.	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Φιλέ χοιρινό/βοδινό (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	800	30/40
Φιλέ αρνίσιο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	40
Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	20
Κεφτεδάκια / κεφτεδες	500	800	25/40
Ψάρι (φιλέ)	300	800	15
Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	300	800	5
Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	800	20
Καρύο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	35
Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	1500	90
Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	800	5
Αυγό κότας	5 pcs	800	10

i Πρέπει να λάβετε υπόψη ότι είναι γενικές οδηγίες. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συνηθισμένες ενδείξεις λόγω ιδιοτήτων των τροφίμων, καθώς επίσης και από τις γευστικές σας προτιμήσεις.

GRE

Συμβουλές για χρήση της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία λειτουργίας	Συμβουλές για χρήση	Θερμοκρασία λειτουργίας	Συμβουλές για χρήση
35°C	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ξυδιού	105°C	Μαγείρεμα πιχτιής
40°C	Μαγείρεμα γιαουρτού	110°C	Στεριοποίηση
45°C	Ζύμωση	115°C	Μαγείρεμα σιροπιού από ζάχαρη
50°C	Ζύμωση	120°C	Μαγείρεμα κατσιού
55°C	Μαγείρεμα ζαχαρολαφής	125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατσαρόλας
60°C	Προετοιμασία πράσινου τσάι, παιδικής τροφής	130°C	Μαγείρεμα πουντίγγων
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού	135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για κρούστα
70°C	Μαγείρεμα πούγες	140°C	Κάπνισμα
75°C	Παστερίωση, προετοιμασία λευκού τσάι	145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτό
80°C	Μαγείρεμα Glühwein	150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτό
85°C	Μαγείρεμα μυζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	155°C	Ψήσιμο αρτοποιημάτων από ζύμη με μαγιά
90°C	Προετοιμασία κόκκινου τσάι	160°C	Τηγάνισμα πολυκερικών
95°C	Μαγείρεμα χυλών με γάλα	165°C	Τηγάνισμα μπριζόλων
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού	170°C	Μαγείρεμα πατάτων τηγανιτών, κοτοπιτσικιών

i Βλέπε επίσης επισυναπτόμενο βιβλίο συνταγών.

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα για τη συσκευή και να μάθετε για τα νέα προϊόντα REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημων εκπροσώπων.

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 θερμοηλεκτρικό 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
Το φαγητό μαγειρεύεται πάρα πολλή ώρα	Στο ηλεκτρικό δίκτυο δεν υπάρχει ρεύμα	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν απουσιάζει, απευθυνθείτε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας
	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 μπτολ και του θερμοηλεκτρικού στοιχείου έπασαν ξένα αντικείμενα ή κάποια μέρη τους (απορρίμματα, δημητριακά, καμμάτια από φαγι)	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Αφαιρέστε ξένα αντικείμενα.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Το φαγητό μαγειρεύεται πάρα πολλή ώρα	Το μπτολ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα της συσκευής.	Τοποθετήστε το μπτολ ίσια, χωρίς να στραβώνει
	Θερμαντικός δίσκος είναι πολύ λερωμένος	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε θερμοηλεκτρικό δίσκο.
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Είναι χαλασμένη μόνωση σύνδεσης του μπτολ και του εσωτερικού καπακιού της συσκευής	Το μπτολ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα της συσκευής
		Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή κάτω από το καπάκι υπάρχει ξένο αντικείμενο
		Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή έχει βλάβες
		Τοποθετήστε το μπτολ ίσια, χωρίς στραβώσεις
		Ελέγξτε αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, καμμάτια φαγι) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Να κλείνετε πάντα το καπάκι της συσκευής 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 απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετούνται στα ακουπίδια, 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 πολιτικών 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 κατεθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη την ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

 Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
- Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i u sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za bilo kakve moguće posledice.
- Pre priključivanja uređaja u struju proverite da li njen mrežni napon odgovara navedenom naponu uređaja (vidi specifikacije i tehničke karakteristice na fabričnoj pločici).
- Koristite produžni kabl, koji odgovara potrošnji energije uređaja – neusklađenost može izazvati kratak spoj ili paljenje kabla.
- Priključujte uređaj samo utičnici sa uzemljenjem – ovo je obavezan uslov zaštite od električnog udara. Kada koristite produžni kabl isto tako proverite da li ima uzemljenje.

STOP *UPOZORENJE! Tokom rada telo uređaja, činja i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za rernu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se naginjati prema uređaju kada orvarate poklopac.*

- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.
- Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabla uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštrih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.

STOP *Za uzimanje klešta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grejnog diska rukama bez obzira na njegov položaj!*

Kako biste izbegli udar struje nemojte pomerati grejni element ako je uređaj priključen u struju!

Zabranjuje se zatvaranje poklopca uređaja ako je grejni element instaliran u gornjem položaju.

- Nemojte stavljati uređaj na meku površinu, nemojte ga pokrivati tokom rada. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja.

- Zabranjeno je korišćenje uređaja na otvorenom. Ako vlaga ili strani predmeti uđu unutar tela uređaja, to može izazvati ozbiljno oštećenje.
- Pre nego što počnete čistiti uređaj, proverite da li je on isključen iz struje i potpuno ohlađen. Striktno pratite uputstvo za čišćenje uređaja.

STOP *OPOZORENJE! Zabranjeno je skvasiti telo uređaja, stavljati ga u vodu ili pod vodu koja teče!*

- Deci starijoj od 8 godina a isto tako i osobama sa ograničnim fizičkim, sensornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data podrobna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.
- Materijal za pakovanje (plastika, polisteren) može biti opasan za decu (opasnost od gušenja!). Čuvajte ga van domašaja dece.
- Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specialiste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.

STOP *UPOZORENJE! Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.*

Technické vlastnosti

Model.....	RMK-M451E
Výkon.....	860-1000 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacita nádoby.....	5 l
Povrch nádoby/tiganj.....	nepríľnavý keramikový displej
Displej.....	LED
Parný ventil.....	na skidanie
Unutrašnji poklopac.....	na skidanie
Dimenzije.....	308 x 305 x 245 mm
Neto težina.....	4,3 kg

Programi

- MULTICOOK (MULTIKUVAR)
- PILAF (PILAV)
- STEAM (PARENIE)
- SOUP (SUPA)
- PASTA (TESTENINA)
- PORRIÐGE (MLIČNA KAŠA)
- STEW (DINSTANJE)
- BAKE (PEČENJE)
- FRY (PRŽENJE)
- YOGURT (JOGURT)
- BREAD (HLEB)
- SLOW COOK (PIRJANJE)
- EXPRESS (EKSPRESS)

Funkcije

„MASTERCHEF LITE“ (podešavanje vremena i temperature spremanja u toku rada programa).....	postoji
Funkcija „MISTERERY“ (podizanje grejnjeg elementa).....	postoji
Udržavanje toploty hotovych jedál (autozohrievanie).....	do 12 sati
Predbežne vypnutie autozohrievania.....	postoji
Zohrievanie jedla.....	do 12 sati
Odložený štart.....	do 24 sati
Iskľučivanje zvucnih signala.....	postoji

Kompletiranje

Multikuhinja.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks
Tiganj.....	1 ks
Klešta.....	1 ks
Kontejner na pripravu jedál na pare.....	1 ks
Staklenke za jogurt.....	6 ks
Odmerný pohár.....	1 ks
Lyžica.....	1 ks
Plocha lyžica.....	1 ks
Kniha receptov.....	1 ks
Držák na lyžicu.....	1 ks
Návod na používanie.....	1 ks
Servisná knižka.....	1 ks
Napájaci kábel.....	1 ks

i Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobu v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatného oznámenia o zavedení týchto zmien. Špecifikácia dovoľava gresku od ±10%.

Uređenje multikuhinje (A1, str. 3)

- Poklopac uređaja.
- Zapivna karika.
- Unutrašnji poklopac.
- Otvor za izlaz pare.
- Činija.
- Dugme za otvaranje poklopca.
- Kontrolna ploča sa displejem.

- Kučište.
- Ručica za prenošenje.
- Parni ventil na skidanje.
- Plošnata kašika.
- Crpac.
- Kontejner za parenje.
- Držák za crpac/kašiku.
- Čaša za merenje.
- Klešta za činjiju.
- Električni kabl.
- Grejni elemenat za podizanje.
- Tiganj.
- Staklenke za jogurt.

Ovládací panel (A2, str. 4)

- Dugme „Cancel“/„Reheat“ – omogućite / onemogućite funkciju grejanja, prekinite program kuvanja, resetujte korisnička podešavanja.
- Dugme „Time Delay“ aktivira režim podešavanja odlaganja.
- Taster „Menu“ – izbor automatskog programa za kuvanje.
- Prkaz.
- Dugme „Min/+“ – izbor vrednosti minuta u režimima za podešavanje vremena kuvanja i odložen početak.
- Dugme „Hour/+“ – bira vrednost sata u režimima za podešavanje vremena kuvanja i odložen početak.
- Dugme „Start“ – aktivira postavljeni režim kuvanja, unapred onemogućava automatsko grejanje.

Konstrukcija displeja (A2, str. 4)

- Indikatori automatskih programa.
- Indikator odloženog štarta.
- Indikator režima kuvanja.
- Indikator vremenske vrednosti.
- Indikator automatskog grejanja.
- Pokazatelj programa „EXPRESS“.
- Indikator režima zagrevanja.
- Indikator zvucnog zvuka.
- Indikator temperature.

I. PRE PRVOG UKLJUČIVANJA

Pažljivo izvadite proizvod i njegove priključke iz kutije. Uklonite sve omote.

! Obavezno ostavite na mestu oznake upozorenja, nalepnice i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na kučištu!

Nakon transporta ili odlaganja na niskim temperaturama potrebno je ostaviti uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

Obrisite kučište proizvoda vlažnom krpom. Operite posudu toplom vodom sa deterđentom. Dobro osušite. Prilikom prvog korišćenja, može se pojaviti čudan miris, što ne znači da je proizvod pokvaren. U tom slučaju, izvršite čišćenje aparata.

STOP PAŽNJA! Zabránjeno je dizati uređaj sa napunjenom posudom za ručicu.

Ne uključite 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 mala biljnog ili sunčokretovog ulja.

II. UPOTREBA

Podešavanje sata

Priključite uređaj. Pritisnite i držite tipku „Hour/+“ ili „Min/+“ dok indikator trenutnog vremena na ekranu ne počne treptati. Da biste podesili sate, pritisnite dugme „Hour/+“,

minuta – pritisnite dugme „Min/+“. Sati i minuta se povećavaju nezavisno jedan od drugog. Po dostizanju maksimalne vrednosti, instalacija će se nastaviti od početka raspona. Da biste brzo promenili vrednost, pritisnite i držite željeno dugme. Nakon podešavanja trenutnog vremena, ne pritisnjajte dugmad na panelu 5 sekundi. Podešavanje se automatski čuva.

Bez zvuka

Da biste isključili zvučne signale, pritisnite i držite taster „Menu“ u bilo kom režimu. Na displeju svetli indikator za isključivanje zvuka. Da biste uključili zvučne signale, ponovo pritisnite i držite taster „Menu“.

Podešavanje vremena kuvanja

U multi-kuhinji REDMOND RMK-M451E, možete sami podesiti vreme kuvanja za svaki program, osim programa „EXPRESS“. Korak promjene i moguć raspon podešenog vremena ovise o odabranom programu kuvanja.

Nakon što izaberete automatski program i pritisnete taster „Menu“, pomoću dugmeta „Hour/+“ podesite vrednost sata, a taster „Min/+“ da podesite minutnu vrednost. Promjene sati i minuta događaju se nezavisno jedna od druge. Nakon dostizanja maksimalne vrijednosti parametra, instalacija će se nastaviti od početka raspona. Da biste brzo promenili vrednost, pritisnite i držite željeno dugme.

i U nekim automatskim programima podešeno vreme za kuvanje počinje tek nakon što aparat dostigne zadatu radnu temperaturu. Na primer, ako napunite hladnu vodu i podesite vreme kuvanja u programu „STEAM“ na 5 minuta, tada će se program pokrenuti i odbravojanje zadatog vremena kuvanja počete tek nakon kľjučanja vode i stvaranja dovoljno guste pare u posudi. U programu „PASTA“ odbravojanje zadatog vremena kuvanja započinje nakon kľjučanja vode i ponovnog pritiska na dugme „Start“.

Odložen početak programa

Funkcija „Time Delay“ omogućava vam da podesite vreme do koga jelo treba da bude spremno (uzimajući u obzir vreme dok se program pokreće). Maksimalno vreme za kašnjenja je 24 sata. Podrazumevano odloženo vreme početka je vreme rada programa i vreme potrebno za dostizanje radnih parametara (ako to pružaju fabrička podešavanja programa). Korak podešavanja vremena odgođenog štarta je 1 minut.

Da biste promenili odloženo vreme pokretanja nakon što ste potvrdili izbor automatskog programa, pritisnite dugme „Time Delay“. Da biste povećali vrednost sati, pritisnite dugme „Hour/+“. Za promenu vrednosti minuta – dugme „Min/+“. Promjene sati i minuta događaju se nezavisno jedna od druge. Nakon dostizanja maksimalne vrijednosti parametra, instalacija će se nastaviti od početka raspona. Da biste brzo promenili vrednost, pritisnite i držite željeno dugme.

i Tokom funkcije „Time Delay“ (displej), na ekranu se prikazuje vrednost trenutnog vremena. Da biste videli vreme kada je jelo spremno, pritisnite i držite dugme „Time Delay“. Funkcija odgođenog štarta dostupna je za sve programe automatskog kuvanja, osim programa „FRY“, „PASTA“ i „EXPRESS“. Ne preporučuje se upotreba funkcije „Time Delay“ ako recept sadrži pokvartijive proizvode (jaja, sveže mleko, meso, sir, itd.).

Održavanje temperature gotovih obroka (automatsko grejanje)

Ova funkcija se automatski aktivira odmah po završetku programa kuvanja i može održavati temperaturu kuvane hrane u roku od 70-75°C tokom 12 sati. Sa postojećim automatskim grejanjem svetli taster „Cancel“/„Reheat“, na ekranu se prikazuje indikator grejanja i direktno odbravojanje radnog vremena u ovom režimu. Ako je potrebno, automatsko grejanje može se isključiti pritiskanjem i držanjem dugmeta „Cancel“/„Reheat“ (ubaci / ponovo zagrevanje) nekoliko sekundi.

Automatsko predgrevanje Onemogućiti

Uključivanje automatskog grejanja na kraju programa kuvanja nije uvek poželjno. Imajući to u vidu, multi-kuhinja REDMOND RMK-M451E pruža mogućnost unapred onemogućivanja ove funkcije tokom funkcije „Time Delay“ ili glavnog programa kuvanja. Da biste to učinili, dok se program pokreće, pritisnite dugme „Start“. Da biste ponovo uključili automatsko grejanje, ponovo pritisnite dugme „Start“. Da omogućite gumb „Keep Warm“, ponovo pritisnite „Start“.

i Funkcija automatskog zagrevanja nije dostupna kada se koriste programi „YOGURT“, „PASTA“, „EXPRESS“ i kada je u programu „MULTICOOK“ temperatura pečenja postavljena ispod 80°C.

Grejanje posuda

REDMOND RMK-M451E multi-kuhinja može se koristiti za zagrevanje hladnih posuda. Da biste to uradili:

1. Prebacite proizvode u posudu, instalirajte je u kućite uređaja.
2. Zatvorite poklopac, povežite uređaj na napajanje.
3. Pritisnite i zadržite taster „Cancel/Reheat“ nekoliko sekundi. Odgovarajući indikatori na displeju i dugmetu će se upaliti. Tajmer započinje direktno odbrojavanje vremena zagrevanja.

Uređaj će zagrejati jelo na 70-75°C i držati ga vrućim tokom 12 sati. Ako je potrebno, grejanje se može zaustaviti pritiskanjem i držanjem tipke „Cancel/Reheat“ nekoliko sekundi dok se odgovarajući indikatori ne isključe.



Zahvaljujući automatskim funkcijama grijanja i zagrijavanja, multi-kuhinja može držati proizvod vrućim i do 12 sati, međutim, ne preporučujemo jelo ostaviti u prethodno zagrijanom stanju duže od dva do tri sata, jer ponekad to može dovesti do promjene ukusa.

„MASTERFRY“ funkcija (A3, str. 5)

Multi-kuhinja REDMOND RMK-M451E opremljena je podiznim grejnim elementom. Zahvaljujući tome, sada možete koristiti ne samo posudu, već i tavu (uključenu u isporuku).

i U bezbednosnih razloga za promenu položaja grejnog elementa koristite klešta (dlaže u komplet).

Za uzimanje klešta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grejnog diska rukama bez obzira na njegov položaj!

Da biste postavili grejni element u gornji položaj, lagano ga podignite do graničnika i malo ga okrenite u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu dok se pričvršćivači čvrsto ne fiksiraju u uore na zidovima radne komore. Da biste instalirali grejač diska u donji položaj, podignite ga tako da nosači izlaze iz kanala na zidovima radne komore, i lagano okrenite disk u smeru kazaljke na satu, lagano ga spustite.

i Ne pokušavajte da menjate položaj grejnog elementa ako je aparat spojen na mrežu!

Zabranjeno je zatvaranje poklopca uređaja ako je grejni element diska postavljen u gornji položaj.

Za kuvanje u većoj kuhinji koristite samo isporučenu tepsiju.

„MASTERCHEF LITE“ funkcija

Otkriće još više prilika za kuvanje uz novi „MASTERCHEF LITE“! Ako vam program „MULTICOOK“ omogućava podešavanje parametara programa pre nego što se pokrene, tada pomoću funkcije „MASTERCHEF LITE“ možete promeniti postavke direktno tokom kuvanja.

Uvek možete prilagoditi rad bilo kojeg programa tako da odgovara tačno vašim željama. Skuhala supu? Da li kaša sa mlekom beži? Pareno povrće predugo? Promenite temperaturu ili vreme kuvanja bez ometanja programa, kao da kuvate na štednjaku ili u rerni.

i Funkciju „MASTERCHEF LITE“ možete koristiti samo tokom kuvanja. Dok koristite program „EXPRESS“, funkciju „Time Delay“ i čekate da izlaz radi, funkcija „MASTERCHEF LITE“ nije dostupna.

Promjene temperature pri korištenju funkcije „MASTERCHEF LITE“ moguće su u rasponu od 35 do 170°C u koracima od 1°C. Mogući vremenski raspon kuvanja ovisi o odabranom programu. Korak promene je 1 minut.



Funkcija „MASTERCHEF LITE“ može biti posebno korisna ako kuvate jela koristeći složene recepte za koje je potrebna kombinacija različitih programa kuvanja (na primer, kada kuvate punjeni kupus, govodi strogonoff, supe i testenine prema različitim receptima, džem i sl.).

Da biste promenili temperaturu kuvanja:

1. Dok se program za kuvanje pokreće, pritisnite dugme „Menu“. Indikator temperature na ekranu će treptati.
2. Podesite željenu temperaturu. Da biste ga povećali, pritisnite dugme „Hour/+“, a za smanjenje pritisnite dugme „Min/-“. Da biste brzo promenili, pritisnite i držite željeno dugme.
3. Po dostizanju maksimalne (minimalne) vrednosti, instalacija će se nastaviti od početka raspona. Ne pritisnjajte dugmad na kontrolnoj tabli 5 sekundi. Promjene će se automatski sačuvati.

i Da biste zaštitili od pregrevanja pri podešavanju temperature grejanja iznad 130°C, maksimalno vreme rada programom ograničeno je na dva sata (osim za program „BAKE“). Kada koristite automatski program „YOGURT“, funkcija promene temperature grejanja nije dostupna.

Da biste promenili vreme kuvanja:

1. Dok se program za kuvanje pokreće, dvaput pritisnite taster „Menu“. Indikator vremena na ekranu će treptati.
2. Podesite željenu vreme kuvanja. Da biste povećali vrednost u koracima od 1 sata, pritisnite dugme „Hour/+“, u koracima od 1 minuta – pritisnite dugme „Min/-“. Promjene sati i minuta događaju se nezavisno jedna od druge. Po dostizanju maksimalne vrednosti, instalacija će se nastaviti od početka raspona. Da biste brzo promenili vreme, pritisnite i držite željeno dugme.
3. Ne pritisnjajte dugmad na kontrolnoj tabli 5 sekundi. Promjene će se automatski sačuvati.

i Ako vreme kuvanja podesite na 00:00, program će se zaustaviti.

Opšti postupak korišćenja automatskih programa

VAŽNO! Ako uređaj koristite za kipuću vodu (na primer, kada kuvate hranu), NE postavljajte temperaturu kuvanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrevanja i oštećenja uređaja. Iz istog razloga, ZABRANJENO je koristiti programe „BAKE“, „FRY“, „BREAD“ za kipuću vodu.

1. Pripremite (odmerite) potrebne sastojke.
 2. Stavite sastojke u posudu za više kuhinja u skladu sa programom za kuvanje i stavite ga u ormar. Obavezno proverite da su svi sastojci, uključujući tečnost, ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj strani posude. Proverite da li je posuda postavljena bez izobličenja i da je u bliskom kontaktu sa grejnim elementom.
 3. Zatvorite poklopac više kuhinja dok ne klikne. Priključite uređaj.
- ⚠ PAŽNJA!** Ako kuvate na visokim temperaturama koristeći velike količine biljnog ulja, uvek ostavite poklopac uređaja otvoren.
4. Da biste izašli iz stanja pripravnosti, pritisnite dugme „Menu“. Odaberite željeni program kuvanja pomoću tipki „Hour/+“ i „Min/-“ (odgovarajući indikator programa na displeju će treptati). Potvrdite izbor programa ponovnim pritiskom na dugme „Menu“.

i U programu „MULTICOOK“, nakon potvrđivanja izbora programa, možete podesiti željenu temperaturu kuvanja. Da biste povećali podrazumevanu vrednost, koristite dugme „Hour/+“, za smanjenje – pritisnite taster „Min/-“. Da biste dovršili podešavanje temperature, pritisnite dugme „Menu“.

5. Da biste promenili podrazumevano vreme kuvanja, koristite tastere „Hour/+“ i „Min/-“.

6. Ako je potrebno, podesite vreme odloženog početka.

i Funkcija „Time Delay“ se ne upotrebljava za programe „FRY“, „PASTA“ i „EXPRESS“.

7. Da biste pokrenuli program za kuvanje, pritisnite dugme „Start“. Indikatori za dugmad „Start“ i „Cancel/Reheat“ (svetlo) se pale. Odbrojavanje vremena kuvanja, zavisno od odabranog programa kuvanja, započet će odmah nakon pritiska na dugme „Start“ ili kada se dostigne potrebna temperatura u posudi.

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“.

8. Zvučni signal će vas obavestiti o završetku programa za kuvanje; Kraj će se pojaviti na ekranu. Dalje, u zavisnosti od izabranog programa ili trenutnih podešavanja, uređaj će se prebaciti u režim automatskog grejanja (indikator tastera „Cancel/Reheat“ i natpis „Keep Warm“ na ekranu svetli) ili u režim pripravnosti.

9. Da biste otkazali uneseni program, prekinuli postupak kuvanja ili „Keep Warm“, pritisnite i držite taster „Cancel/Reheat“ nekoliko sekundi.



Da biste postigli visokovalentni rezultat, predloženo da koristite recepte za pripremu jela iz kuhinje razvijene specijalno za ovaj model koji je pričvršćen na multi-kuhinja REDMOND RMK-M451E. Takođe možete pronaći relevantne recepte na www.redmond.com.au.

Ako po vašem mišljenju niste uspeali da postignete željeni rezultat na konvencionalnim automatskim programima, pritisnite univerzalni program „MULTICOOK“, koji otvara velike mogućnosti za vođe kulinarne eksperimente.

Program „MULTICOOK“

Ovaj program je namijenjen za kuvanje prema parametrima temperature i vremenu kuvanja prema korisničkim parametrima. Zahvaljujući programu „MULTICOOK“, multi-kuhinja REDMOND RMK-M451E moći će zameniti čitav niz kuhinjskih uređaja i omogućiti vam da kuvate jelo prema gotovo bilo kojem receptu koji vas zanima, a koje ćete naći u staroj kuvarskoj knjizi ili preuzeti iz interneta.



Ako temperatura pečenja ne pređe 80°C, funkcija „Keep Warm“ će biti onemogućena bez mogućnosti ručnog aktiviranja.

Podrazumevano u programu „MULTICOOK“ vreme kuvanja je 30 minuta, temperatura kuvanja 100°C. Raspon ručnih podešavanja temperature u programu je od 35-170°C u koracima od 5°C. Raspon ručnih podešavanja vremena je od 2 minuta do 15 sati u koracima od 1 minuta.

i PAŽNJA! Iz bezbednosnih razloga, kada je temperatura postavljena na više od 130°C, vreme kuvanja bit će ograničeno na dva sata.

U programu „MULTICOOK“ moguće je pripremiti mnogo različitih jela. Koristite priloženu kuhinjsku knjižicu ili posudni tabelu prekuženih temperatura za pripremu različitih jela i proizvoda. Takođe možete pronaći recepte na www.redmond.com.au.

Program „PILAF“

Program je namenjen za kuvanje raznih vrsta pilafa. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 35 minuta. Moguće je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, u razmaku od 5 minuta.

Program „STEAM“

Dizajniran za parenje mesa, peradi, ribe, povrća i višeslojnih jela. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 30 minuta. Moguće je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 10 minuta do 2 sata, u razmaku od 5 minuta. Za kuvanje u ovom programu koristite posebnu posudu (uključenu).

1. Sipajte 400-800 ml vode u posudu. Stavite posudu za parenje u kontejner.
2. Izmerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnomerno ih stavite u kontejner i ubacite posudu u uređaj. Proverite da li je posuda u uskom kontaktu sa grejnim elementom.
3. Sledite korake 3-8 opšte procedure za korišćenje automatskih programa.

i Nakon što ključaju vodu i dostignu dovoljnu gustinu pare u posudi, uređaj će oglasiti alarm. Odbrojavanje programa za kuvanje počinje.

Ako u ovom programu ne koristite automatske postavke vremena, pogledajte tabelu „Preporučena vremena kuvanja raznih proizvoda za par“.

Program „SOUP“

Dizajnirani za kuvanje bujona, dresinga, povrća i hladnih supa od mesa, ribe, živine ili povrća. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 40 minuta. Ručno možete podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 20 minuta do 8 sati, u razmaku od 5 minuta.



Pre nego što dostignete radne parametre za kuvanje, aparat će piskati.

Program „PASTA“

Program predviđa dovodenje vode do vrenja, punjenja sastojaka i njihovu dalju pripremu. Zvučni signal će vas obavestiti o trenutku ključanja vode i potrebi da napunite proizvode. Odbrojavanje vremena za kuvanje započet će nakon ponovnog pritiska na dugme „Start“.

Po defaultu je vreme kuvanja u programu 8 minuta. Ručno možete podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 2 minute do 1 sata u koracima od 1 minute. Funkcije „Odgoda pokretanja“ i „Keep Warm“ nisu dostupne u ovom programu.



Prilikom pripreme određenih proizvoda (na primer, testenine, ravioli itd.) Formira se pena. Da biste sprečili njegovo curenje izvan posude, poklopac možete otvoriti nekoliko minuta nakon što stavite proizvode u kipuću vodu.

Program „PORRIDGE“

Dizajniran za pravljenje žitarica pomoću pasterizovanog mleka sa malo masti. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 25 minuta. Možete je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 5 minuta do 1 sata 30 minuta, u koracima od 1 minute.

Da bi se izbeglo ključanje mleka i postigao željeni rezultat, preporučuje se da se pre kuvanja preduzmu sledeći koraci:

- temeljno isperite sve žitarice od celog zrna (pirinač, heljda, proso itd.) dok voda koja se isušila u procesu ne postane bistra;
- podmažite posudu sa aparatom maslacem pre kuvanja;
- strogo se pridržavajte proporcija, merejući sastojke prema uputstvima iz knjige receptata (smanjite ili povećajte broj sastojaka u strogoj proporciji);
- kada koristite punomasno mleko, razblažite ga pitkom vodom u odnosu 1:1.



Svojstva mleka i žitarica zavise od proizvođača i mesta porekla mogu varirati, što ponekad utiče na rezultate pripreme.

Ako željeni rezultat u programu „PORRIDGE“ nije postignut, koristite univerzalni program „MULTICOOK“. Optimalna temperatura za pravljenje mlečnih kaša je 95°C. Podesite količinu sastojaka i vreme kuvanja prema receptu.

Program „STEW“

Dizajniran za kuvanje gulaša, pečenja i gulaša. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 1 sat. Možete je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 20 minuta do 12 sati, u koracima od 5 minuta.

Program „BAKE“

Dizajnirana za pravljenje muffina, tepsija i pita od kvasca. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 50 minuta. Možete je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 20 minuta do 4 sata, u koracima od 10 minuta.



Spremnost kesa može se proveriti tako što ćete u njega zabiti drveni štap (čačkalicu). Ako ga izvadite i na njemu ne ostane lepljivo testo – keks je spreman.

Prilikom pečenja preporučuje se da isključite funkciju „Keep Warm“. Gotov proizvod izvadite iz multi-kuhinje odmah nakon kuvanja, tako da ne postane vlažan. Ako to nije moguće, dozvoljeno je da uređaj ostavi u uređaju na kratko vreme sa uključenim „Keep Warm“.

Program „FRY“

Dizajniran za prženje mesa, peradi, ribe i višestojnih jela. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 15 minuta. Ručno možete podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 5 minuta do 1 sata, u koracima od 1 minute. Funkcija „Time Delay“ nije dostupna u ovom programu.



Kada dostigne zadanu temperaturu kuvanja, uređaj će oglasiti alarm.

Da biste izbegli spaljivanje sastojaka, preporučujemo da sledite uputstva iz knjige receptata i povremeno mešate sadržaj posude. Ostavite da se aparat potpuno ohladi pre ponovne upotrebe „FRY“ programa. Preporučuje se prženje proizvoda sa otvorenim poklopcem – to će postići hrskavicu.

Program „YOGURT“

Dizajniran za pravljenje domaćeg jogurta i testo za prokuvavanje. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 8 sati. Možete je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 30 minuta do 12 sati, u koracima od 30 minuta. Prilikom polaganja sastojaka, vodite računa da oni ne zauzmu više od polovine korisne zapremine posude. Funkcija „Keep Warm“ nije dostupna u ovom programu.

Program „BREAD“

Preporučuje se za pečenje raznih vrsta hleba od pšeničnog i raženog brašna. Program pruža kompletan ciklus kuvanja od prostiranja tijesta do pečenja. Program podrazumevano ima vreme kuvanja od 3 sata. Možete je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 10 minuta do 6 sati uz korak instalacije od 5 minuta. Maksimalno vreme za funkciju „Keep Warm“ u ovom programu je ograničeno na tri sata. Ne preporučuje se upotreba funkcije „Time Delay“, jer to može uticati na kvalitet pečenja.

Treba imati na umu da se tokom prvog sata programa testo ispeče, a zatim direktno peče. Pre upotrebe brašna, preporučuje se njegovo prosijavanje da bi se zasio kiseonikom i eliminisao nečistoće. Da biste smanjili vreme i pojednostavili kuvanje, preporučujemo upotrebu gotovih mešanica za pravljenje hleba.



Prilikom polaganja sastojaka, vodite računa da oni ne zauzmu više od polovine korisne zapremine posude

Ako vreme kuvanja podesite na manje od 1 sata nakon pritiska na dugme „Start“, postupak pečenja će započeti. Da bi se fileb ravnomerno ispekao, mora ga okrenuti nakon što uređaj izda zvučni signal.

PAŽNJA! Koristite kuhinjske rukavice da uklonite hleb iz uređaja.

Ne otvarajte poklopac više kuhinjski tokom ispitivanja. Kvalitet pečenog proizvoda zavisi od toga.

Program „SLOW COOK“

Program je predviđen za pripremu paprikaša, pogača, kao i pečenog mleka. Po defaultu je vreme kuvanja u programu 3 sata. Možete je ručno podesiti vrijeme kuvanja u rasponu od 5 minuta do 12 sati, u koracima od 10 minuta.

Program „EXPRESS“

Program je dizajniran za kuvanje pirinča i mrvih žitarica na vodi. Program omogućava automatsko isključivanje nakon punog ključanja vode. U ovom programu nisu dostupne mogućnosti ručnog podešavanja vremena pečenja, kao i funkcije „Time Delay“ i „Keep Warm“. Da biste pokrenuli program za kuvanje u stanju pripravnosti, pritisnite dugme „Start“. Pojavljuju se indikatori načina pečenja i dugme „Start“. Počinje instalacija instaliranog programa.



Ako željeni rezultat nije postignut automatskim programima, pogledajte odeljak „Saveti za kuvanje“, gde možete pronaći odgovore na najčešće postavljana pitanja i dobiti potrebne preporuke.

III. DODATNE MOGUĆNOSTI

- Proveravanje testa
- Kuvanje u fondu
- Pomfrit
- Kuvanje sira, sira
- Kuvanje hrane za bebe
- Sterilizacija posuda
- Pasterizacija tečnih proizvoda

IV. NEGA UREĐAJA

Opšta pravila i preporuke

- Pre prve upotrebe uređaja ili kako biste uklonili miris hrane nakon kuvanja, preporučujemo da polovinu limuna obradite u „STEAM“ programu 15 minuta.
- U zatvorenoj multi-kuhinji ne ostavljajte činiju sa kuvanom hranom ili napunjenu vodom duže od 24 sata. Posudu sa gotovim jelom možete čuvati u frižideru i, ako je potrebno, hranu zagrejati u uređaju pomoću funkcije za zagrevanje.
- Ako uređaj ne koristite duže vreme, isključite ga iz napajanja. Komora za kuvanje, uključujući disk za grejanje, posudu, unutrašnji poklopac i ventil za paru, mora biti čista i suva.

- Pre nego što počnete sa čišćenjem proizvoda, proverite da li je isključen iz struje i potpuno ohlađen. Za čišćenje koristite meku krpu i osjetljivo sredstvo za pranje posuda.



NEMOJTE koristiti grube salвете ili sunderne, abrazivne paste za čišćenje uređaja. Takođe je neprihvatljivo koristiti hemijski agresivne ili druge supstance koje se ne preporučuju za upotrebu sa predmetima u kontaktu sa hranom.

NE uranjajte telo uređaja u vodu i ne stavljajte ga pod tekuću vodu!

- Budite oprezni prilikom čišćenja gumenih delova multi-kuhinje: oštećenje ili deformacija mogu dovesti do neispravnosti.
- Telo proizvoda može se očistiti jer se zaprlja. Posuda, tava, unutrašnji poklopac i uklonivi ventil za paru moraju se očistiti nakon svake upotrebe uređaja. Kondenzat koji se formira tokom kuvanja mora se ukloniti nakon svake upotrebe uređaja. Očistite unutrašnjost komore za kuvanje prema potrebi.

Čišćenje tela

Očistite kabinet mekom, vlažnom krpom ili sunderom. Može se koristiti nežno sredstvo za pranje. Kako bi se izbegle moguće mrlje od vode i mrlja na kućištu, preporučujemo da obrišete površinu na suvo.

Čišćenje posuda, tave

Zdjelu (tavu) možete očistiti ručno, koristeći meku spužvicu i deterđent za pranje posuda, i u mašini za pranje sudova (u skladu sa preporukama proizvođača).

Ako je jako prljava, ulijte toplu vodu u posudu (posudu) i ostavite da se natapa neko vreme, a zatim je očistite. Pre upotrebe obavezno obrišite spolnju površinu posude (tave). Redovnom upotrebom posude ili tave moguće je potpuno ili delimično uklanjati boje unutrašnjeg premaza. To samo po sebi nije znak greške.

Čišćenje unutrašnjeg poklopca

1. Otvorite poklopac više kuhinja.
2. Na dnu unutrašnjosti poklopca istovremeno pritisnite dve plastične brave prema sredini. Bez napora, povucite unutrašnji poklopac malo prema sebi i dole tako da se odvoji od glavnog poklopca.
3. Obrišite površine oba poklopca vlažnim kuhinjskim peškirom ili sunderom. Ako je potrebno, uklonite poklopac pod tekućom vodom deterđentom za pranje sudova. U ovom slučaju nemojte koristiti mašinu za pranje sudova.
4. Obrišite oba poklopca suvo.
5. Umetnite poklopac u gornje proreze. Poravnajte uklonjivi poklopac sa glavnim poklopcem. Uz malo napora, pritisnite jezičice dok ne kliknu.

Čišćenje ventila za paru koji se može ukloniti

Parni ventil je ugrađen u posebnu utičnicu na gornjem poklopcu uređaja i sastoji se od spoljnog i unutrašnjeg kućišta.

1. Pažljivo povucite spoljni ometač jezičica u udubljenju poklopca prema gore i ka vama.
2. Pritisnite plastični držač na donjoj strani ventila i uklonite unutrašnje kućište.
3. Ako je potrebno, pažljivo uklonite gumene trake sa ventila. Čvrsto ugrađite parni ventil u utičnicu na poklopcu uređaja.
4. Ponovo montirajte obrnutim redosledom: ponovo postavite gumene trake, poravnajte držač glavnog tela ventila sa odgovarajućim petljama na unutrašnjem kućištu i poravnajte kućište dok ne klikne. Čvrsto ugrađite parni ventil u utičnicu na poklopcu uređaja.



PAŽNJA! Da biste izbegli deformaciju gumene trake, nemojte je vrtviti i ne povlačite prilikom uklanjanja, čišćenja ili postavljanja.

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se nakuplja u specijalnoj šupljini na telu uređaja oko posude. Nakon svake upotrebe multi-kuhinje, uklonite svu kuhinjsku peškirom kondenzat koji je ostao u šupljini oko posude.

Čišćenje komore za kuvanje

Uz strogo pridržavanje uputstava u ovom priručniku, verovatnoća da tečnost, čestice hrane ili prljavštine uđu u komoru za kuvanje uređaja su minimalne. Ako se ipak dogodi znatna kontaminacija, površine radne komore moraju se očistiti da se spreči nepravilan rad ili kvar uređaja.

STOP Pre čišćenja radne komore multi-kuhinje, proverite da li je aparat isključen iz napajanja i potpuno se ohladio!

Bočne stijenke radne komore, površina grejnjog diska i kućište centralnog senzora temperature (koji se nalazi u sredini grejnjog diska) mogu se očistiti navlaženom (ne mokrom!) Sunderom ili krpom. Ako koristite deterdžent, morate pažljivo ukloniti njegove ostatke kako biste eliminisali pojavu neželjenog mirisa tokom sledećeg kuvanja.

Ako strana tela uđu u udubljenje oko centralnog senzora temperature, pažljivo ih uklonite pincetom bez pritiska na kućište senzora. Ako površina grejnjog diska postane prljava, dozvoljeno je koristiti navlaženu spužvu srednje tvrdoće ili sintetičku četku.

i Redovnom upotrebom uređaja tokom vremena moguća je potpuna ili delimična promena boje grejnjog diska. To samo po sebi nije znak kvara uređaja i ne utiče na ispravnost njegovog rada.

Pre skladištenja i ponovne upotrebe, očistite i potpuno osušite sve delove uređaja. Čuvajte uređaj na suvom i prozračnom mestu, daleko od toplote i direktne sunčeve svetlosti.

Za vreme transporta i skladištenja, zabranjeno je izlaganje uređaja mehaničkim uticajima koji mogu dovesti do oštećenja uređaja i/ili oštećenja integriteta pakovanja. Zaštitiite ambalažu od vode i drugih tečnosti.

V. SAVETI ZA KUVANJE

Često se javljaju tipične chyby, koje nastaju pri pripremi jela u uređajima, a pojednava o njih mogućih pričinách a spôsoboch, ako ich odstránit.

JELO NIJE SPREMljENO DO KRAJA

Mogući uzroci	Načini rešenja
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste zatvorili čvrsto, zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Tokom kuvanja nemojte otvarati poklopac bez potrebe. Zatvarajte poklopac dok ne klikne. Proverite da ništa ne smeta potpuno zatvaranju poklopa uređaja i da guma na unutrašnjoj strani uređaja nije deformisana.
Činija i grejni elemenat loše imaju loš kontakt i zato temperatura kuvanja nije bila dovoljno visoka.	Činija treba da bude dobro postavljena na telu pribora i učvršćena za dno diska za grejanje. Proverite da u multi-kuvanju nema stranih predmeta. Izbegavajte prljanje diska za grejanje.
Nesrećan izbor sastojaka jela. Ovi sastojci nisu pogodni za pripremu hrane na način koji ste izabrali ili ste izabrali pogrešan program.	Preporučljivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati.
Sastojci su iseckani veoma krupno, prekršene su opšte proporcije stavljanja sastojaka.	Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Nepravilno ste postavili (ili niste izračunali) vreme spremanja. Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovo multi-kuvanje.	
Tokom parenja u činiji je premalo vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare.	Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja.
Kada pržite	Sipali ste u činiju previše ulja.
	Višak vlage u činiji.
Kada kuvate: isparivanje bujlonja kada kuvate jela sa visokom kiselinom	Pri običnom prženju dovoljno je da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Pri dubokom prženju pratite uputstvo. Nemojte zatvarati poklopac multi-kuvanja ako to nije navedeno u receptu. Sveže zamrznutu hranu obavezno odmrznite i spustite vodu. Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta.

Mogući uzroci	Načini rešenja
Kada pečete (testo nije potpuno ispečeno)	U procesu spremanja, testo se zalepilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru. Stavljajte testo u posudu u manjoj količini.
	Postavili ste u posudu premnog testa. Sklonite pećivo iz posude, okrenite i vratite ponovo u posudu. Posle toga nastavite sa kuvanjem. Ubuduće kada pečete stavljati manju količinu testa u posudu.

JELO SE PREKUVALO

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kuvanja. Dimenzije sastojaka su premale.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Poste spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom grejanju.	Dugo korišćenje funkcije autogrejanja nije preporučljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost predhodnog isključivanja ove funkcije, možete je koristiti.

PROIZVOD SE ISPARAVA PRI KUVANJU

Tokom kuvanja mlečne kaše isparava mleko.	Kvalitet i svojstva mleka mogu zavistiti od mesta i uslova njegove proizvodnje. Preporučujemo upotrebu isključivo ultra-pasterizovanog mleka sa masnošću od 2,5%. Ako je potrebno mleko može biti razblaženo malom količinom pitke vode.
Pre kuvanja sastojci nisu bili obrađeni ili su bili obrađeni nepravilno (loše isprani i t. d.). Nisu bile ispoštovane proporcije sastojaka ili vrste sastojaka su bile izabrane nepravilno.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, proporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice clog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom.
Proizvodnja formira pena	Preporučuje se temeljno ispranje proizvoda, ventila uklanjaње ili kuvanje sa otvorenim poklopcem

JELO PREGOREVA

Posuda je bila loše isprana nakon predhodnog spremanja hrane. Neleplivi keramički premaz je oštećen.	Pre nego što počnete da spremate, proverite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja.
Celokupna količina stavljenih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu.	Uzmite odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept.
Određili ste predugo vreme za spremanje.	Skratite vreme za spremanje i pratite preporuke recepta, odgovarajućeg za ovaj model uređaja.
Kada pržite: zaboravili ste da sipate ulje u posudu, niste mešali ili kasno okretali hranu koju kuvate.	Tokom običnog prženja sipajte u posudu malu količinu ulja kako bi ono pokrilo dno posude tankim slojem. Da bi se hrana ravnomerno ispržila, treba je s vremenom mešati ili okretati u posudi.
Kada dinstate: u posudi nema dovoljno vode	Sipajte posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvanja bez potrebe.
Kada kuvate: u posudi ima premalo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka.
Pečenje: skleda pred peko ni bila namazana.	Pre stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili sunco-kretovim uljem (ne treba sipati ulje u posudu!)

SRB

JELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja.

PECIVO JE ISPALO VLAŽNO

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuo šumsko voće, pavlaka i t. d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama.
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo.	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrejanje.

PECIVO SE NIJE PODIGLO

Jaja i šećer su bili loše mučeni	Uzмите odgovarajući (adaptirano za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, porporcije, stavljanja i način njihove prethodne obrade, moraju odgovarati preporuci recepta.
Testo je dugo stajalo sa praškom za pecivo	
Brašno nije dobro prosejano ili testo loše umešeno	
Pogrešili ste redosled stavljanja sastojka	
Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu multi-kuvala	

i Kod nekih modela multi-kuvala firme REDMOND u programima „STEW“ u „SOUP“ pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvala prelazi u režim autogrejanja.

Tabela privzetih nastavitel

Program	Odporučanja na pužitie	Predvoljeni čas pripravy	Rozsah času pripravy / krok nastavenia	Očakávanie prechodu k pracovným parametrom	Odožrený štart	Autozahrievanie
MULTICOOK	Kuvanje raznih jela sa mogućnošću podešavanja temperature i vremena kuvanja	00:30	2 min – 15 hod./ 1 min Ješli temperatura jest powyżej 130°C: 2 min – 2 hod./ 1 min	✓	✓	✓
PILAF	Kuvanje raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, žvinom, povrćem)	00:35	10 min – 2 hod./ 5 min	✓	✓	✓
STEAM	Parenje mesa, ribe, povrća i ostalih proizvoda	00:30	10 min – 2 hod./ 5 min	✓	✓	✓
SOUP	Kuvanje juha, dresinga, povrća i hladnih supa	00:40	20 min – 8 hod./ 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuvanje tjestenine od različitih sorti pšenice; kuvanje kobasica, knedla i drugih poluproizvoda	00:08	2 min – 1 hod./ 1 min		✓	
PORRIDGE	Kuvanje žitarica u mleku	00:25	5 min – 1.5 hod./ 1 min	✓	✓	✓
STEW	Jelo od mesa, ribe, povrća, priloga i višestojnih jela	1:00	20 min – 12 hod./ 5 min	✓		✓

Program	Odporučanja na pužitie	Predvoljeni čas pripravy	Rozsah času pripravy / krok nastavenia	Očakávanie prechodu k pracovným parametrom	Odožrený štart	Autozahrievanie
BAKE	Pečenje kolača, keksa, posuda, pite od kvasca i lisnatog tijesta	00:50	20 min – 4 hod./ 10 min	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i višekomponentnih jela	00:15	5 min – 1 hod./ 1 min		✓	✓
YOGURT	Kuvanje različitih vrsta jogurta	8:00	30 min – 12 hod./ 30 min	✓		
BREAD	Pravljenje hleba od raženog i pšeničnog brašna (uključujući korak proveravanja testa)	3:00	10 min – 6 hod./ 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Priprema pečenog mleka, pirjanja, rezanca, aspika, soka	3:00	5 min – 12 hod./ 10 min	✓		✓
EXPRESS	Riža za brzo kuvanje, mrvljive žitarice na vodi	Automatski veštački nagnut potpunoj do vode				

i Navedena je prosečna radna temperatura grejnog elementa.

Preporučena vremena kuvanja raznih proizvoda za par

Proizvod	Težina, g./ količina, kom.	Količina vode, ml	Vreme spremanja, min
File od svinskog/govedeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	30/40
File od jagnjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	800	40
Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
Mesne okruglice/kotleti	500	800	25/40
Riba (file)	300	800	15
Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	300	800	5
Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	35
Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	1500	90
Smrznuo povrće	500	800	5
Pileće jaje	5 kom.	800	10

i Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovde preporučeni zavisno od osobina proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

Odporúčanie na použitie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“

Teplota	Preporuke za upotrebu	Teplota	Preporuke za upotrebu
35°C	Uležanie cesta, príprava octu	105°C	Kuhano meso
40°C	Príprava jogurtu	110°C	Sterilizácia
45°C	Zákvas	115°C	Izdelava sladkoregna sirupa
50°C	Kvasenie	120°C	Izdelava Prsi
55°C	Príprava fondánu	125°C	Dušeno meso
60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130°C	Izdelava pudingov
65°C	Cooking mäsa v vákuovom balení	135°C	Rjava kuhana živila
70°C	Príprava punču	140°C	Kajenje različnih živil
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	145°C	Pečenie rib in zelenjave v foliji
80°C	Príprava vareného vína	150°C	Pečenie mesa v foliji
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155°C	Testo za cvrtje
90°C	Príprava červeného čaju	160°C	Perutnina za cvrtje
95°C	Jerebice za kuhanje z mlekom	165°C	Zrezki za cvrtje
100°C	Vetrovi in marmelade za kuhanje	170°C	Ocvrt kompirček in piščanči medaljoni

VI. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Nabaviti dodatnu opremu za multi-kuvalu REDMOND RMK-M451E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.company ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

VII. PRED POZIVOM K VROČITVI

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije
Na displeju poruka o grešci: E1 – E4	Greška sistema, upravljačka ploča ili grejni elementi mogu da ispadnu	Isključite aparat iz mreže i ostavite da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo uključite aparat
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
	Neispravna utičnica	Uključite aparat u ispravnu utičnicu
Jelo se sprema previše dugo	Nema napajanja	Proverite napajanje. Ako ono ne postoji, kontaktiranje organizaciju koja održava vašu zgradu
	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, deliči 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

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije	
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, deliči 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.



Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na sprecijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.

Ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše prerađu električnih i elektronskih aparata.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za prerađu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.

 *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 багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських 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.

STOP **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 відкритті кришки.

- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте щипці, що входять до комплексу поставки приладу, – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.
- Встановлюючи нагрівальний диск у верхній позиції, переконайтеся, що він міцно зафіксований у пазах на стінках робочої камери приладу. Неправильна установка нагрівального елемента може призвести до його довільного переміщення в процесі експлуатації приладу та поломки.

STOP **Щоб уникнути ураження електрострумом, не змінюйте положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!**

Забороняється закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

- Вимкочайте 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 перекучувався 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 безпечної експлуатації приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Пакувальний матеріал (пілівка, 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	RMK-M451E
Потужність	860-1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50/60 Гц
Закриття від ураження електричним струмом	Клас I
Обсяг чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне
Покриття пателевни	антипригарне керамічне
Дисплей	світлодіодний
Паровий клапан	знімний
Внутрішня кришка	знімна
Габаритні розміри	308 × 305 × 245 мм
Вага нетто	~4,3 кг

Програми

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)	8. BAKE (ВИПІЧКА)
2. PILAF (ПІЛОВ)	9. FRY (СМАЖЕННЯ)
3. STEAM (НА ПАРИ)	10. YOGURT (ЙОГУРТ)
4. SOUP (СУП)	11. BREAD (ХЛІБ)
5. PASTA (МАКАРОНИ)	12. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)
6. PORRIDGE (МОЛОЧНА КАША)	13. EXPRESS (ЕКСПРЕС)
7. STEW (ГУШКУВАННЯ)	

Функції

«MASTERFRY» (підйомний нагрівальний елемент)	€
«MASTERCHIEF LITE» (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

Мультикухня	1 шт.
Чаша	1 шт.
Сковорода	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Баночки для йогурту	6 шт.
Шпатель	1 шт.
Книга рецептів	1 шт.
Тримач для черпака/ложки	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.

i 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 допускється похибка ±10%.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу	12. Плоска ложка
2. Ущільнювальне кільце	13. Черпак
3. Знімна внутрішня кришка	14. Контейнер для приготування на парі
4. Підйомний нагрівальний елемент	15. Тримач для черпака/ложки
5. Отвір для виходу пари	16. Мірна склянка
6. Чаша	17. Шпатель
7. Кнопка відкриття кришки	18. Шнур електроживлення
8. Панель управління з дисплеєм	19. Сковорода
9. Корпус	20. Баночки для йогурту
10. Ручка для перенесення	
11. Знімний паровий клапан	

Будова панелі управління (схема А2, стор. 4)

1. Кнопка «Cancel/Reheat» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, перевіряння роботи програми приготування, скидання налаштувань.
2. Кнопка «Time Delay» («Відстрочка») – увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Menu» – вибір автоматичної програми приготування.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Min/→» («Хв/→») – вибір значення хвилин 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, видайте усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

i Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показники (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 електршнур. Корпус приладу тротріть вологою тканиною. Зніміть деталі промійте 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, електричні проводи та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкоджені через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконатися в тому, що зовнішні видимі внутрішні частини мультикухні не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашию та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

STOP УВАГА! Піднімати прилад за ручки для перенесення з наповненою чашею заборонено.

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 наліште в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**Налаштування годинника**

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Hour/*» або «Min/→». Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтяти. Для встановлення значення години натисніть кнопку «Hour/*», хвилин – кнопку «Min/→». Збільшення значення години і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення

максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну 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 з'явиться індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку «Menu».

Встановлення часу приготування

У мультикухні REDMOND RMK-M451E 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 хвилин. Зміни значення годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу париладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити окропом воду і встановити в програмі «STEAM» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води і утворення достатньої пари в чаші. У програмі «PASTA» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Start».

Відстрочка старту програми

Функція відстрочки 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 складає час роботи програми і час, необхідний мультикухні для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установи 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 хвилин – кнопку «Min/→». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i Під час роботи функції відстрочки старту на дисплеї відображається значення поточного часу. Щоб побачити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Отпорока».

Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (йогурт, 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 «Keep Warm» і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З урахуванням цього, в мультикухні REDMOND RMK-M451E передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції

відстроки старту або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Start». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Start».

i Функция автопідігріву недоступна під час використання програм «YOGURT», «PASTA», «EXPRESS» і встановлена в програмі «MULTICOOK» температура приготування ніччє ніж 80°C.

Розігрівання страв

Мультикухня REDMOND RMK-M451E можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультикухни.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. 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 і утримуючи декілька секунд кнопку «Cancel/Reheat», або не згаснути відповідні індикатори.



Завдяки функції автоматичного підігрівання та розігрівання прилад може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функция «MASTERFRY» (схема А3, стр. 5)

Мультикухня REDMOND RMK-M451E обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультикухні не лише чашу, але й сковороду (входить до комплекту поставки).

i Задля безпеки, щоб змінити положення нагрівального елемента, використовуйте шпильку (входить до комплекту поставки приладу).

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію обережно підніміть його до упору і трохи поверніть проти годинникової стрілки до надійної фіксації криплень у пазах на стінках робочої камери. Для встановлення дискового нагрівача в нижню позицію трохи підніміть його, щоб криплення вийшли з пазах на стінках робочої камери, і, злегка повернувши диск за годинниковою стрілкою, обережно опустіть.

STOP Не намагайтесь змінити положення нагрівального елемента, якщо прилад відключений до електромережі!

ЗАБРОНЬОУЄТЬСЯ закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

i Для приготування в мультикухні використовуйте лише сковороду, що входить до комплекту поставки.

Функция «MASTERCHEF LITE»

Відкрити для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «MASTERCHEF LITE»! Якщо програма «MULTICOOK» дозволяє задавати параметри роботи програми до T1 запуску, то, використовуючи функцію «MASTERCHEF LITE», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Виклипає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, нечаче ви готували на плиті або в духовій шафі.

i Ви можете використовувати функцію «MASTERCHEF LITE» лише під час приготування. Під час використання програми «EXPRESS», роботи функції відстроки старту і очікування виходу на робочі параметри функції «MASTERCHEF LITE» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «MASTERCHEF LITE» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.



Функция «MASTERCHEF LITE» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасты за різними рецептами, дивему 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 натискайте 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 натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «BAKE»). Під час використання автоматичної програми «YOGURT» функция 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 натискайте 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), **ЗАБРОНЬОУЄТЬСЯ** встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може призвести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини **ЗАБРОНЬОУЄТЬСЯ** використовувати для кип'ятіння води програми «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультикухни відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, 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 мультикухни 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/-» (відповідні індикатор програми на дисплеї мерехтять). Підтвердіть 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 відстроки старту.



Функция відстроки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком 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.

8. Про завершення 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 «Keep Warm» 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 проаналекує скористатися рецептами приготування страв із доданю до мультикухни REDMOND RMK-M451E кулінарної книжки, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використовуйте 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» мультикухня REDMOND RMK-M451E зможе замінити цілу кухню: кукурицю приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

i Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функция 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 в 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.



Програма «MULTICOOK» дозволяє готувати різноманітні страви. Використавши якісний кукурицю чи нашу професійних кукурицю або таблицю рекомендованої температури для приготування різних страв і продуктів. Ви також можете знайти необхідні рецепти на www.multicook.com.



Якщо ви використовуєте програму «МУЛЬТИПОВАР» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), **ЗАБРОНЬОУЄТЬСЯ** 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 багатоконпонентних 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 контейнер і 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.

i Після закінчення води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнетесь зворотний відлік часу роботи програми приготування.

Якщо ви не використовуєте автоматичні настройки часу в цій програмі, зверніться до таблиці «Рекомендований час приготування на пару для різних страв».

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.

i Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал.

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 почнетесь 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 відстрочки старту й автопідігріву в даній програмі недоступні.

💡 Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливого википання 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 змащувати чашу приладу 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.

i Властивості молока й крупи, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитись, 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 «STEAM»

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 викликати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки ввізразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалій час з увімкненим автопідігрівом.

Програма «FRY»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатоконпонентних 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. Функції відстрочки старту в даній програмі недоступна.

i Після досягнення заданої температури приготування 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 обсмужувати 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.

Програма «BREAD»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає 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 автопідігріву у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції відстрочки 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» почнетесь 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 мультиварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «SLOW COOK»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, 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 передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції відстрочки старту й автопідігріву в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Start». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Start». Почнетесь виконання встановленої програми.

📖 Якщо вам не вдалося досягти бажаного результату за допомогою стандартних автоматичних програм, зверніться до розділу «Поради щодо приготування», де ви можете знайти відповіді на актуальні питання та отримати рекомендації.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування йогурту
- Приготування фондю
- 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 мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній впродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «STEAM».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповненою водою більш ніж на 24 години.
- Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, 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 охолонув. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

STOP **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу *грубих серветок або губок, 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 мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, сковороду, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, 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 деликатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші, сковороди

Ви можете очищувати чашу (сковороду) як вручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налийте в чашу (сковороду) теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші (сковороди) досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші (сковороди) можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші (сковороди).

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
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 поверхню обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину у даній випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте кришку у верхні пази. Поєднайте знімну 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 коуків.

1. Обережно потягніть зовнішній кокуш за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кокуш.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотньому порядку: вставте кокуш на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кокуші і поєднайте кокуші до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

STOP **УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте її та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу доволка чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині доволка 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 суттєво забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кокуш центрального термодатчика (розташованій 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 доволка центрального термодатчика обережно видавіть їх піпеткою, не натискаючи на кокуш датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну шітку.

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.*

У. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини		Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або закрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою		Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гума на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою		Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки 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 мультиварці		Бажано використовувати перевірені (адаповані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари		Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування
Під час смаження	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритурі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта
	Надлишок вологи в чаші	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду
Під час варіння: википання 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 перекирило клапан випуску пари	Кладіть у чашу менше тіста
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста	Дістаньте випічку з чаші, перевірте її знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість

ПІД ЧАС ВАРІННЯ 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)	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладків мають відповідати його рекомендаціям.
Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Цільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змістили 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 вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологи, 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 збіли	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладків мають відповідати його рекомендаціям.
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах «STEW» та «SOUP» у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

№	Meal	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
1	Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
2	Філе баранини (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
3	Філе куряче (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлети	500	800	25/40
5	Риба (філе)	300	800	15
6	Морський коктейль (свіжозаморожений)	300	800	5
7	Пельмені	5 шт.	800	25/30
8	Картопля (нарізана на 4 частини)	500	800	20
9	Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
10	Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	1500	90
11	Овочі (свіжозаморожені)	500	800	5
12	Яйце куряче	5 шт.	800	10

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

UKR

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Вістручка стіну	Відлік часу з моменту закінчення	Автопідігрів
MULTI-COOK	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	00:30	2 хв. – 15 год / 1 хв. Якщо температура вище 130°C: 2 хв. – 2 год / 1 хв.	✓	✓	✓
PILAF	Приготування різноманітних видів плову	00:35	10 хв. – 2 год / 5 хв.	✓	✓	✓
STEAM	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплексу)	00:30	10 хв. – 2 год / 5 хв.	✓	✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Відлік часу з моменту замикання	Автопідігрів
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.		✓	
POR-RIDGE	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	00:25	5 хв. – 1 год 30 хв. / 1 хв.	✓	✓	✓
STEW	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	1:00	20 хв. – 12 год / 5 хв.	✓		✓
BAKE	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листокового тіста	00:50	20 хв. – 4 год / 10 хв.	✓		✓
FRY	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку	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	3:00	10 хв. – 6 год / 5 хв.	✓		✓
SLOW COOK	Приготування тушкованого м'яса, рульки	3:00	5 хв. – 12 год / 10 хв.	✓		✓
EXPRESS	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води				

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «MULTICOOK»

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню	Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту	70	Приготування пушу
40	Приготування йогуртів	75	Пастеризація, приготування білого чаю
45	Заквашування	80	Приготування глінтвейну
50	Бродіння	85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування
55	Приготування помідки	90	Приготування червоного чаю
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	95	Приготування молочних каш
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці	100	Приготування безе або варення

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
105	Приготування холодцю
110	Стерилізація
115	Приготування цукрового сиропу
120	Приготування рульки
125	Приготування тушкованого м'яса
130	Приготування запіканки
135	Обсмажування готових страв для додання їм хрусткої скоринки

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
140	Копчення
145	Запікання овочів і риби у фользі
150	Запікання м'яса у фользі
155	Жарка виробів з дріжджового тіста
160	Жарка птиці
165	Жарка стейків
170	Приготування у фритюрі

Також дивіться прикладену книгу рецептів.

VI. ДОДАТКОВІ АКЦЕСУАРИ

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки REDMOND RMK-M451E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

VII. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

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	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній. Увімкніть прилад у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
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
	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

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, круп, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни


 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 допомагате програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

 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.

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

STOP

Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети! Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

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

STOP

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *Запрещено использование прибора при любых неисправностях!*

Технические характеристики

Модель	RMK-M451E
Мощность	860-1000 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электрическим током	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши/сковорода	антипригарное/керамическое
Дисплей	LED
Паровой клапан	съёмный
Внутренняя крышка	съёмная
Габаритные размеры	308 × 305 × 245 мм
Вес нетто	4,3 кг

Программы

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР) | 8. BAKE (ВЫПЕЧКА) |
| 2. PILAF (ПЛОВ) | 9. FRY (ЖАРКА) |
| 3. STEAM (НА ПАРУ) | 10. YOGURT (ЙОГУРТ) |
| 4. SOUP (СУП) | 11. BREAD (ХЛЕБ) |
| 5. PASTA (МАКАРОНЫ) | 12. SLOW COOK (ТОМЛЕНИЕ) |
| 6. PORRIDGE (МОЛОЧНАЯ КАША) | 13. EXPRESS (ЭКСПРЕСС) |
| 7. STEW (ТУШЕНИЕ) | |

Функции

MASTERFRY (подъемный нагревательный элемент)	есть
MASTERCHEF LITE (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы)	есть
Поддержание температуры готовых блюд	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева	есть
Разогрев блюд	до 12 часов
Отсрочка старта	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов	есть

Комплектация

Мультикоухня	1 шт.
Чаша	1 шт.
Сковорода	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Баночки для йогурта	6 шт.
Шпильцы	1 шт.
Держатель для черпака/ложки	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Крышка прибора. | 12. Черпак. |
| 2. Уплотнительное кольцо. | 13. Контейнер для приготовления на пару. |
| 3. Съёмная внутренняя крышка. | 14. Держатель для черпака и ложки. |
| 4. Отверстие для выхода пара. | 15. Мерный стакан. |
| 5. Чаша. | 16. Шпильцы. |
| 6. Кнопка открытия крышки. | 17. Шнур электропитания. |
| 7. Панель управления с дисплеем. | 18. Подъемный нагревательный элемент. |
| 8. Корпус. | 19. Сковорода. |
| 9. Ручка для переноски. | 20. Баночки для йогурта. |
| 10. Съёмный паровой клапан. | |
| 11. Плоская ложка. | |

Панель управления (схема А2, 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, предварительное отключение автоподогрева.

Устройство дисплея (схема А2, стр. 4)

- a. Индикаторы автоматических программ.
- b. Индикатор режима отсрочки старта.
- c. Индикатор режима приготовления.
- d. Индикатор значения времени.
- e. Индикатор 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.

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

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажностей и температуры.

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

STOP *ВНИМАНИЕ! Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.*

Не включайте прибор без установленной внутри 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.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Функция MASTERFRY

Мультикоухня REDMOND RMK-M451E оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните против часовой стрелки до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры см. на схеме А3, стр. 5.

Для установки дискового нагревателя в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и слегка повернув диск по часовой стрелке, аккуратно опустите.

STOP *Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.

i *Для приготовления в мультикоухне используйте только сковороду, входящую в комплект поставки.*

Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «Hour/+» или «Min/-», пока индикатор текущего времени на дисплее не 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.

i *Следует учитывать, что будут отключены все звуковые сигналы, включая предупредительные.*

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Menu».

Установка времени приготовления

В мультикоухне REDMOND RMK-M451E 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 значение 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.

i *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*

RUS

«STEAM» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся 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 ввода, необходимого для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установок времени отсрочки старта – 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку «Time Delay». Для увеличения значения часов нажмите 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 текущее 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 программ приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°С в течение 12 ч. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Cancel/Reheat», на дисплее отображаются индикатор Подогрев 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 не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RМК-M451E 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°С.

Разогрев блюда

Мультикохну REDMOND RМК-M451E можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Cancel/Reheat». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°С 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

подогретом состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «MASTERCHIEF LITE»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «MASTERCHIEF LITE»! Если программа «MULTICOOK» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «MASTERCHIEF LITE», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим желаниям. Выключает суп? Молодая 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 «MASTERCHIEF LITE» только во время приготовления. Во время использования программы «EXPRESS», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры функция «MASTERCHIEF LITE» недоступна.

Изменение температуры при использовании функции «MASTERCHIEF LITE» возможно в диапазоне от 35 до 170°С с шагом в 1°С. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.

💡 Функция «MASTERCHIEF LITE» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюдо по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, аэ 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°С максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программ «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.

i Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

STOP ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°С. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «BAKE», «FRY», «BREAD».

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.

⚠ 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.
7. 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.
8. 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 Подогрев на дисплее) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Cancel/Reheat».

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагемого к мультиварке REDMOND RМК-M451E кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multicooker.com.

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 пользователям параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «MULTICOOK» мультиварку REDMOND RМК-M451E сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому занречесовашему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

i Если температура приготовления блюда не превышает 80°С, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «MULTICOOK» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°С. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°С с шагом в 5°С. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.

i ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установке температуры более 130°С время приготовления будет ограничено двумя часами.



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.



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):

1. Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ.



После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подает 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.



Перед выходом на рабочие параметры приготовления прибор подает звуковой сигнал.

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 выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу прибора 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.



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 «STEWS»

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 лишнего теста – бисквит готов.

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при выключенном 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.

Программа «BREAD»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и 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 мучку, 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 мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Программа «SLOW COOK»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока.

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

Рецепты указанных в разделе *блюдо* можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в течение 15 минут половину лимона в программе «STEAM».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, 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 *зубных салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.*

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация могут привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, сковороду, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши, сковороды

Вы можете очистить чашу (сковороду) 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 (сковороду) теплую воду и оставьте на некоторое время отмочить, после чего проведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши (сковороды) насухо перед использованием. При регулярной эксплуатации чаши или сковороды возможно полное или частичное изменение цвета внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта.

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагайте 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. Надвите 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 указанных данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

STOP Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые 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.

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

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 прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотно закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша/сковорода и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша/сковорода должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора 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

Возможные причины		Способы решения
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши/сковороды тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора 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		
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/сковорода была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши/сковороды повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша/сковорода 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 прибора 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 или следуйте указаниям рецепта, адаптированного 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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе 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 вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

1 В ряде моделей мультиварки REDMOND в программах «STEW» и «SOUP» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и прибор 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

RUS

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
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	10

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 150°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
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	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
SLOW COOK	Приготовление теплого молока, тушения, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓
EXPRESS	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	Программа предусматривает автоматическое оплощение после полного выкипания воды.				

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «MULTICOOK»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление укуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
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

Дополнительные аксессуары к мультитухне REDMOND RMK-M451E не входят в комплект поставки прибора. Приобрести их и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору (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
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	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 мультитухни установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
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 мультитухни	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора 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.



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.



Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимітед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По ліцензії REDMOND®
Виробник: «Пауэр Пойнт Инк. Лимітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, 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, ТЦ Европа, стр.3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg **CZ:** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. 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 21 337 1099, www.asbis.ro **SK:** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuhovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk **RS:** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs **LV:** Izplatītājs: SIA "ASBIS BALTICS"; Latvia, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv **UA:** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua **SL:** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si **HR:** ASBIS-CR d.o.o.; Slavenska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr **EE:** Maaletooja: SIA "ASBIS BALTICS"; Türi 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee **LT:** Importuotojas: SIA "ASBIS BALTICS"; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: + 370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt **CY:** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

www.redmond.company
www.multicooker.com
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com

RMK-M451E-UM-3