

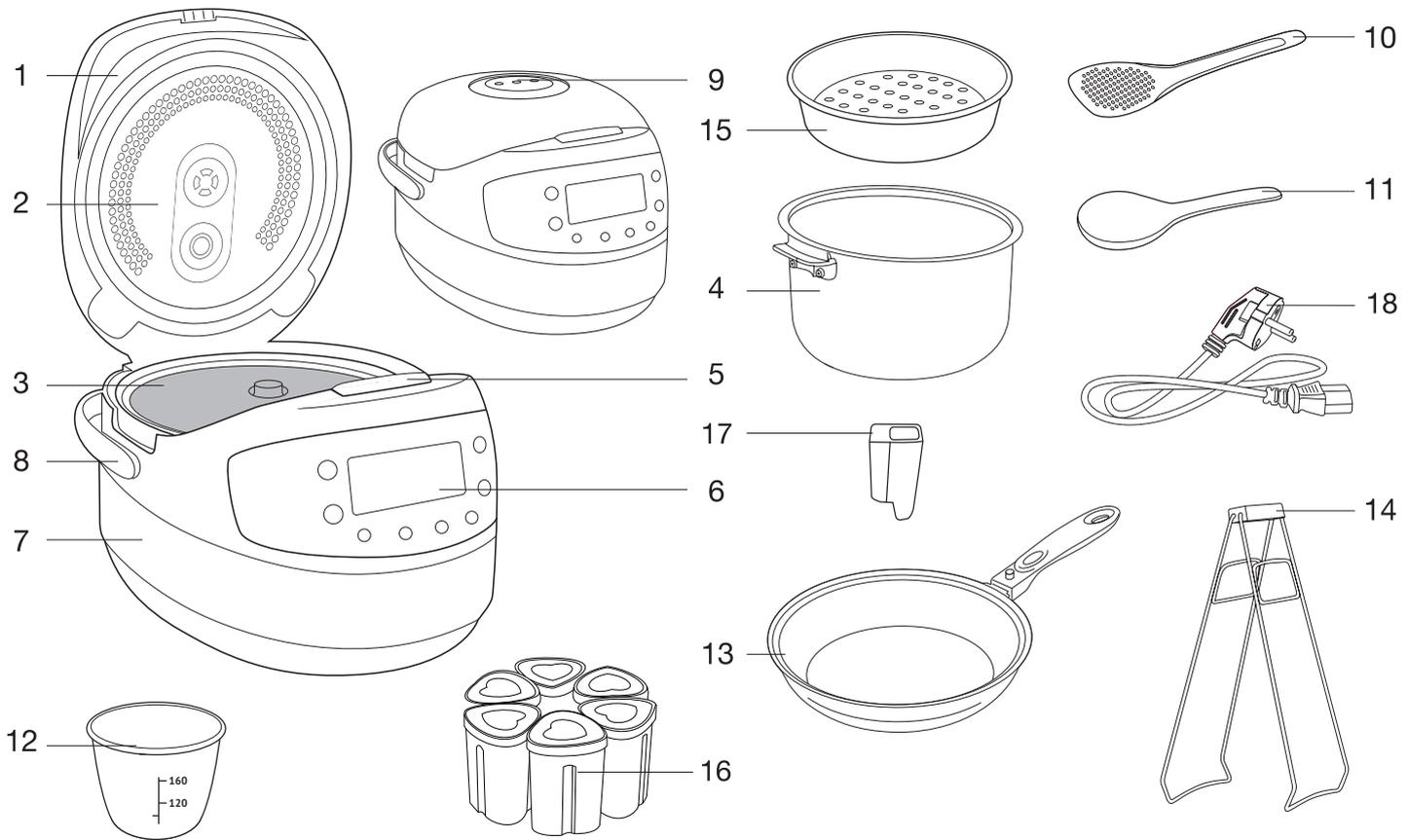
# REDMOND

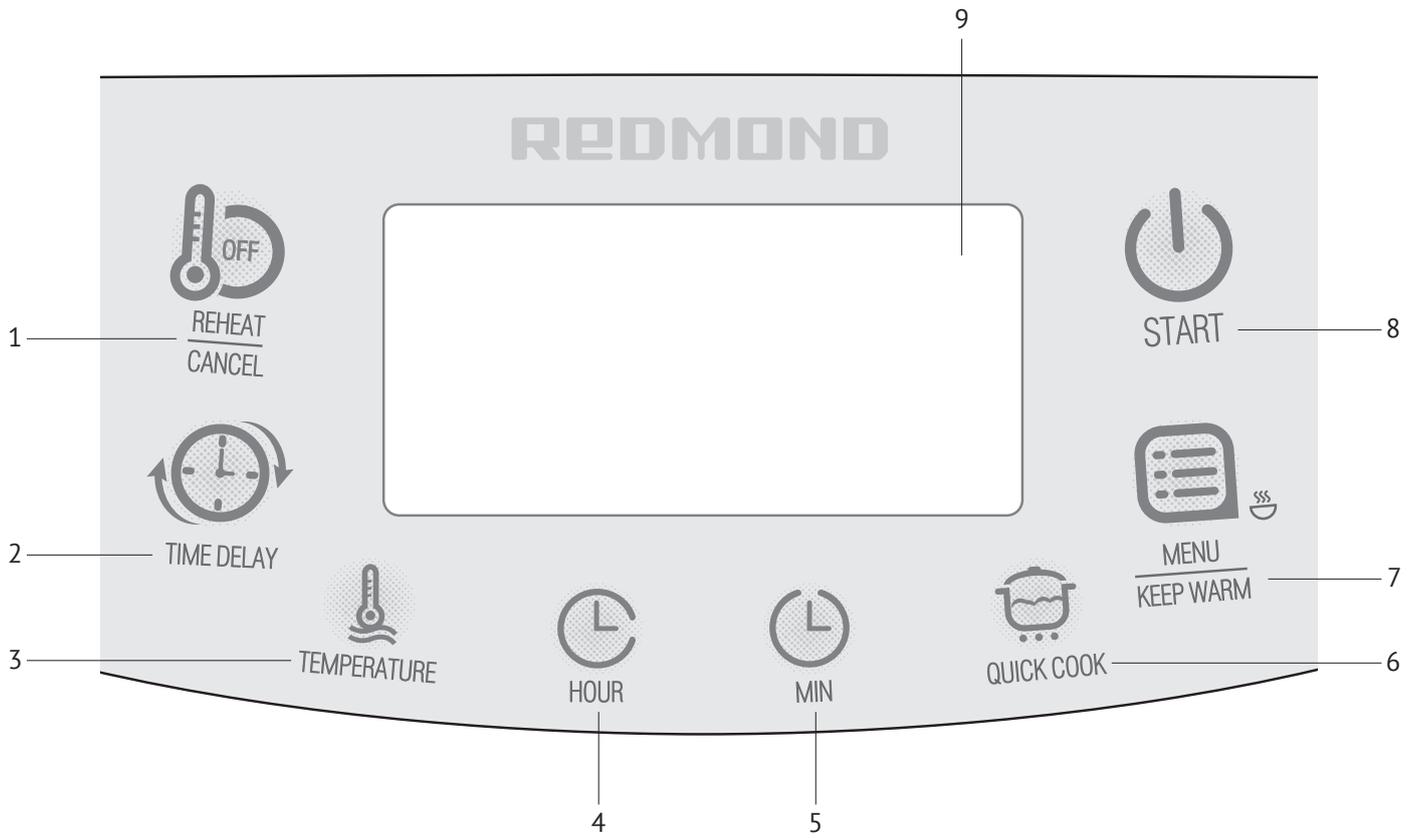
Multikitchen  
RMK-M911E

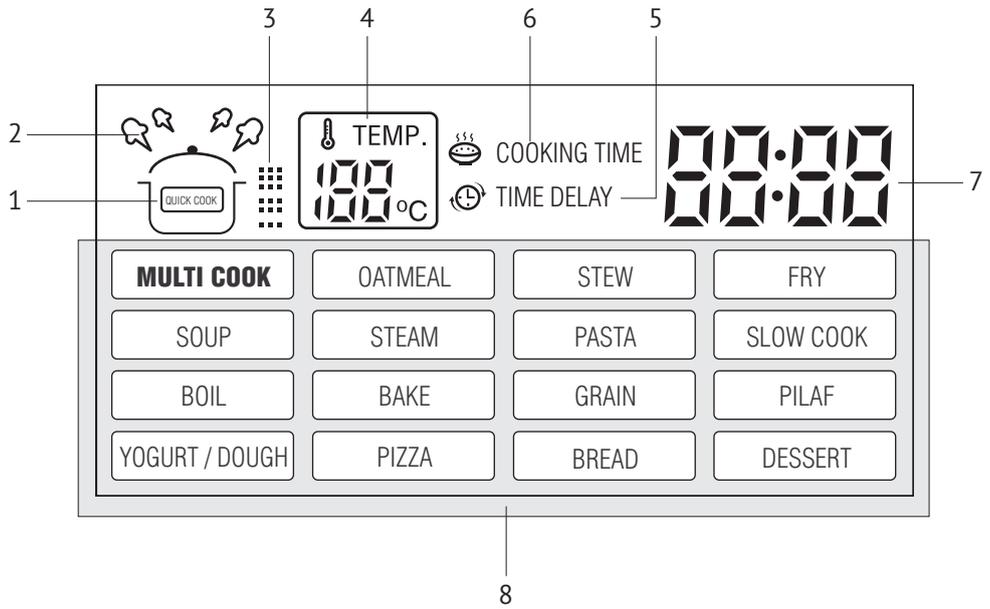


User manual

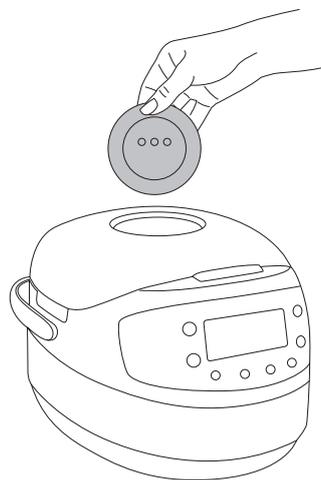
GBR	.....7
FRA	.....14
DEU	.....22
NLD	.....30
ITA	.....38
ESP	.....46
PRT	.....54
DNK	.....62
NOR	.....69
SWE	.....76
FIN	.....83
LTU	.....90
LVA	.....98
EST	.....105
ROU	.....112
HUN	.....119
BGR	.....126
HRV	.....134
SRB	.....142
SVK	.....149
CZE	.....156
POL	.....164
GRE	.....172
TUR	.....181



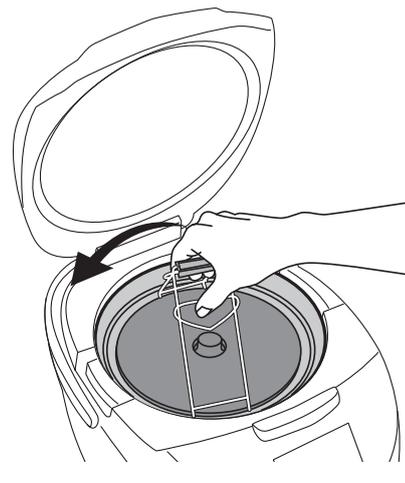
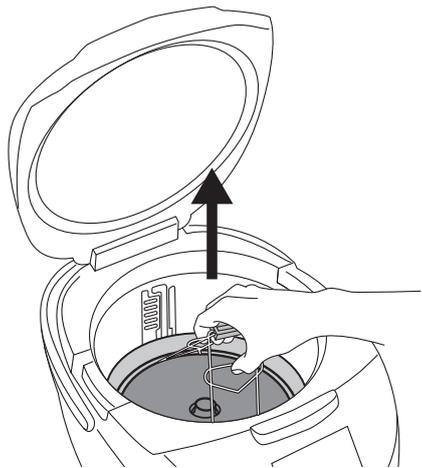




A4



A5



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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer 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: at home kitchens, offices and other working environments, country houses, by clients in hotels, motels and other residential environments. 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.*
- When changing the position of the disc heating element it is necessary to use the tongs, included in set – it will eliminate the possibility of burns or other accidental injuries.
- When setting the heating disc to the upper position, ensure it is tightly fixed in the slots on the walls of the working chamber. Incorrect mounting of the heating element may lead to both its unrestricted displacement during operation and failure.
- STOP** *Be sure to use a thermal glove for gripping the tongs. DO NOT touch the heating disc regardless of the position it's in! To avoid electrocution do not change the position of the heating element, if the appliance is plugged in! DO NOT close the lid if the disc heating element is set to an upper position.*
- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.
  - Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.
- 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!*
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of

experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

STOP

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

**Technical Specifications**

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

**Programmes**

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

**Functions**

Keep Warm function.....	up to 24 hours	Reheat function.....	up to 24 hours
Deactivation of Keep Warm in advance.....	yes	Time Delay function.....	up to 24 hours

**Packaging Arrangement**

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

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

**Multikitchen RMK-M911E Assembly A1**

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

**Control Panel A2**

The REDMOND RMK-M911E multikitchen is equipped with a touch control panel with colour LED multifunction display.

1. "Reheat/Cancel" button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the programme and cancels all settings.
2. "Time Delay" button is used to enter the time setting mode in the Time Delay function.
3. "Temperature" button is used to adjust temperature in "MULTICOOK".
4. "Hour" button is used to adjust the hours in time setting and Time Delay modes.
5. "Min" button is used to adjust the minutes in time setting and Time Delay modes.
6. "Quick Cook" button starts the "QUICK COOK" programme.
7. "Menu / Keep Warm" button is used to select an automatic cooking programme and to disable the Keep Warm function in advance.
8. "Start" button starts the cooking programme.
9. Display.

**Display A3**

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

**I. PRIOR TO FIRST USE**

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.

**The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.**

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odour on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

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

**II. OPERATION**

**Before Use**

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multikitchen have no dents, cracks or any other visible damages. There should be no obstructions between the heating element and the bowl.

**Setting The Cooking Time**

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

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

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

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

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

### MASTERFRY function

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

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

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

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

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

 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 multikitchen use only frying pan, included in set.

### Time Delay Function

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

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

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

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

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

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

### Keep Warm Function

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

### Disabling The "Keep Warm" In Advance

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

### Reheat Function

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

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

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



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

### Standard Operating Procedure for Automatic Programmes

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Repeatedly press the "Menu / Keep Warm" button to select the programme (corresponding indicator lights up).
5. Use the "Hour" and "Min" buttons to adjust the time set by default for each programme.
6. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in the "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK" programmes.
7. Press and hold down the "Start" button. The "Start" and "Reheat/Cancel" button indicators light up. Set programme starts running and the countdown begins. Countdown of the "STEAM" programme begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In "PASTA" after water comes to a full boil, products are added and the "Start" button is being repressed.
8. Press and hold down the "Menu / Keep Warm" button to disable the Keep Warm function in advance if needed (the "Reheat/Cancel" button indicator goes off). Repress the "Menu / Keep Warm" button to reactivate the function. The Keep Warm function is not available in the "YOGURT/DOUGH" and "BREAD" programmes.
9. When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" (the "Reheat/Cancel" button indicator lights up) or enters standby mode (the "Start" button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel the set programme or the Keep Warm function press and hold down the "Reheat/Cancel" button.



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



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

### "MULTICOOK" Programme

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

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

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



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

**“OATMEAL” Programme**

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

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

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

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

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

**“STEW” Programme**

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

**“FRY” Programme**

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



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

**“SOUP” Programme**

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

**“STEAM” Programme**

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

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



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

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

**“PASTA” Programme**

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



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

**“SLOW COOK” Programme**

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

**“BOIL” Programme**

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

**“BAKE” Programme**

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



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

**“GRAIN” Programme**

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

**“PILAF” Programme**

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

**“YOGURT/DOUGH” Programme**

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

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

**“PIZZA” Programme**

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

**“BREAD” Programme**

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

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

**“DESSERT” Programme**

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

**“QUICK COOK” Programme**

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

III. ADDITIONAL FEATURES

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

## IV. OPTIONAL ACCESSORIES

Additional accessories for the REDMOND RMK-M911E multikitchen and information on the innovations are available through [www.redmondcompany](http://www.redmondcompany) and our authorized dealers.

## V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

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

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

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

To clean the inner lid:

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

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

1. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown on **A4**.
2. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of **A**) to remove.
3. Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

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

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

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

1. Open the device and take the bowl out. Lift the front side of the device if needed, to let the condensate flow down into the container.
2. Pull container towards yourself to remove.
3. Pour condensate out. Rinse the container and put it back into place.
4. Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using cloth or tissue.

## VI. COOKING TIPS

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

### THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes	Solutions
The lid of the device was open or was not closed properly, so the cooking temperature was not high enough	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way

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

### THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients or time settings, the foods were cut into pieces that are a bit too small	We recommend that you use the recipes adapted for your model. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions and the size of the pieces according to the recipe
The dish was in the bowl on the Keep Warm function for too long after being cooked	We recommend that you use the Keep Warm function mode moderately. If your device enables you to switch "Keep Warm" off in advance, use it to avoid the problem

### LIQUID BOILS AWAY WHILE COOKING

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

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

**PASTRY WON'T RISE**

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

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

**Recommended Steam Times for Different Foods**

No	Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
2	Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
3	Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
4	Meatballs/cutlets	500	800	25/40

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

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

**"MULTICOOK" Temperature Adjustment Recommendations**

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough and making vinegar	105°C	Cooking jellied meat
40	Making yogurt	110°C	Sterilization
45	Leavening	115°C	Making sugar syrup
50	Fermentation	120°C	Making brisket
55	Fondant	125°C	Stewing meat
60	Making green tea and preparing baby food	130°C	Making puddings
65	Cooking vacuum sealed meat	135°C	Browning cooked foods
70	Preparing punch	140°C	Smoking various foods
75	Pasteurizing liquids and making white tea	145°C	Baking fish and vegetables in foil
80	Preparing mulled wine	150°C	Baking meat in foil
85	Making cottage cheese and other time consuming meals	155°C	Frying yeast dough
90	Making red tea	160°C	Frying poultry
95	Cooking porridges using milk	165°C	Frying steaks
100	Cooking meringues and jams	170°C	Deep frying French fries and chicken nuggets

Table of default settings

Programme	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/ setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
MULTICOOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cooking porridges using milk	10 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	✓		✓
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	✓		✓
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
SOUP	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	✓		✓
BOIL	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	✓		
PIZZA	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	✓		✓
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	5 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	✓		
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	30 min				✓

## VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error code	Error description	Error handling
E1 – E3	System error; system board or heating element malfunction	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service centre

Problem	Possible cause	Solving the problem
The device does not switch on	Voltage supply failure	Check the voltage supply
	Voltage supply interruption	
The meal is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
	The bowl was installed with a distortion	Install the bowl evenly, without any distortion
	The heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element

## VIII. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

### 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.

## 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 et peut être utilisé dans les hôtels, les magasins, les bureaux ou dans d'autres locaux d'utilisation non industrielle. 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.*

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

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

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

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

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

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la

portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

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

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

### Caractéristiques

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

### Modes de cuisson

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

### Fonctions

Maintien de la température des plats prêts (maintien au chaud).....	jusqu'à 24 h
Désactivation préalable du maintien au chaud.....	oui
Réchauffage.....	jusqu'à 24 h
Départ différé.....	jusqu'à 24 h

### Composants

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

Le fabricant a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans le cadre d'amélioration de ses produits sans préavis.

### Structure de la multicuisine RMK-M911E A1

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

### Panneau de commande A2

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

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

### Structure de l'écran A3

- Indicateur de progression du mode automatique « QUICK COOK ».
- Indicateur du mode de cuisson/réchauffage.
- Indicateur des étapes de cuisson.
- Indicateur de la température sélectionnée en mode « MULTICOOK ».
- Indicateur de la fonction « Time Delay ».
- Indicateur de la minuterie.
- Minuterie.
- Indicateur du mode automatique de cuisson sélectionné.

## I. AVANT L'UTILISATION

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

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

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

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

## II. EXPLOITATION

### Avant le premier branchement

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

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

### Sélection du temps de cuisson

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

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

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

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

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

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

### Fonction MASTERFRY A5

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

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

Pour installer un élément chauffant en position haute, le soulevez le plus délicatement possible et tournez 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, soulevez ses fixations, pour les sortir des fentes des parois de la chambre et tournez légèrement l'élément chauffant dans le sens horaire, puis le redescendez doucement.

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

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

**i** Pour la cuisson en multicuisine utiliser uniquement la poêle fournie.

### Fonction « Time Delay » (« Départ différé »)

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

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

1. En appuyant sur « Time Delay » engagez le mode de sélection du temps pour le départ différé. L'écran affiche « Time Delay », la minuterie commence à clignoter.
2. En appuyant sur « Hour » changez progressivement la valeur des heures. Le format de temps réglé est 24 h. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.

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

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

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

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

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

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

### Désactivation préalable du maintien au chaud

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

### Fonction de réchauffage des plats

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

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

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

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

### Ordre d'utilisation des modes automatiques

1. Préparez ( mesurez ) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve de la multicuisine en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. S'assurez que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale sur la surface intérieure de la cuve. S'assurez que la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle de la multicuisine jusqu'au clic. Branchez l'alimentation électrique.
4. En appuyant « Menu/Keep Warm » choisissez le mode requis de cuisson ( l'écran affiche l'indicateur correspondant ).
5. Si la durée de cuisson préréglé par défaut ne vous convient pas, vous pouvez la changer à l'aide des boutons « Hour » et « Min ».
6. S'il est nécessaire régler le temps du départ différé. La fonction « Time Delay » est inaccessible en modes « FRY », « PASTA » et « QUICK COOK ».

- Pour lancer le mode appuyez et retenez pour quelques secondes « Start », jusqu'à l'allumage des indicateurs des boutons « Start » et « Reheat/Cancel ». Le mode sélectionné commence et le compte à rebours du temps de cuisson. En mode « STEAM » le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve; en mode « PASTA » – après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré « Start ».
- Si nécessaire il est possible de désactiver préalablement la fonction de maintien au chaud automatique. Pour cela appuyez et retenez « Menu/Keep Warm » jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel ». L'appui réitéré sur « Menu/Keep Warm » réactive cette fonction. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en modes « YOGURT/DOUGH » et « BREAD ».
- Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite en fonction du mode sélectionné ou des réglages actuels la multicuisine passe en mode de maintien au chaud (l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » est allumé) ou en mode d'attente (l'indicateur du bouton « Start » clignote).
- Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le processus de cuisson ou le maintien au chaud, appuyez et retenez pour quelques secondes « Reheat/Cancel ».



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



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

#### Mode « MULTICOOK »

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

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

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



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

#### Mode « OATMEAL »

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

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

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

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

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

#### Mode « STEW »

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

#### Mode « FRY »

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

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



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

#### Mode « SOUP »

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

#### Mode « STEAM »

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

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

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



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

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

#### Mode « PASTA »

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

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



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

#### Mode « SLOW COOK »

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

#### Mode « BOIL »

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

#### Mode « BAKE »

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



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

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

#### Mode « GRAIN »

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

**Mode « PILAF »**

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

**Mode « YOGURT/DOUGH »**

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

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



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

**Mode « PIZZA »**

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

**Mode « BREAD »**

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

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

**Mode « DESSERT »**

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

**Mode « QUICK COOK »**

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

**III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES**

- Fondeur
- Friture
- Préparation de la faisselle et fromage blanc
- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

**IV. ACCESSOIRES**

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

**V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

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



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

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

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

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium:

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

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

1. Tirez soigneusement l'arête du disque extérieur en haut et au ventre, voir la fig A4.
2. A l'intérieur du disque tournez la base de la valve dans le sens antihoraire (en direction ) jusqu'à la butée et déposez.
3. Retirez soigneusement la garniture en caoutchouc de la valve. Lavez toutes composantes de la valve en observant les instructions mentionnées ci-dessus.



*ATTENTION! Afin d'éviter la déformation de la garniture en caoutchouc de la valve il est interdit de la torsader ou tirer.*

4. Assemblez la valve en ordre inverse: mettez la garniture à sa place, faites coïncider les fentes de la base de valve avec les bosses correspondantes à l'intérieur du disque et tournez dans le sens horaire (en direction ) . Installez la valve vapeur dans le siège sur le couvercle (l'arête du disque extérieur doit être placée en arrière pour faciliter son extraction).

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

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

**VI. CONSEILS DE CUISSON**

**Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation**

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

**PLAT N'EST PAS PRÊT**

Causes possibles	Solutions
Vous avez oublié de fermer le couvercle ou le couvercle est mal fermé et la température de cuisson n'est pas assez élevée	Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité. Fermer le couvercle jusqu'à l'enclenchement. Assurez-vous que rien n'empêche la fermeture du couvercle et que le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé
La cuve et l'élément chauffant ne sont pas bien en contact, donc la température de cuisson n'est pas assez élevée	Installer la cuve correctement dans le corps de l'appareil. S'assurer, que la cuve est en contact avec l'élément chauffant. Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet étranger à l'intérieur du corps du multicuiseur. Vérifier que l'élément chauffant reste toujours parfaitement propre

Mauvais choix des ingrédients. Les ingrédients ne correspondent pas au mode ou programme de cuisson sélectionné. Les ingrédients sont coupés trop gros ou les proportions d'ingrédients ne sont pas respectées. Vous avez sélectionné un temps de cuisson incorrecte (mauvais calcul). La recette choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce multicuiseur		Il est conseillé d'utiliser les recettes déjà testées (adaptées au modèle de l'appareil). La sélection des ingrédients, la façon de les couper, les proportions, la sélection du programme et du temps de cuisson doit correspondre à la recette choisie
Lors de la cuisson vapeur : il n'y a pas assez d'eau dans la cuve pour assurer une densité de vapeur suffisante		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 du multicuiseur lors de la friture, si ce n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler les aliments surgelés et les égoutter avant la friture
Lors de la cuisson: le bouillon s'évapore lors de la cuisson des aliments à haute acidité		Certains produits nécessitent un traitement spécial avant la cuisson: rinçage, tamisage, etc. Suivre les recommandations de la recette choisie
Pendant la cuisson (pâte mal cuite)	En cours d'étuvage, la pâte colle à l'intérieur du couvercle et bouche la soupape vapeur	Diminuer la quantité de pâte dans la cuve
	Vous avez mis trop de pâte dans la cuve	Retirer la pâte de la cuve, la retourner, puis la replacer dans la cuve pour la cuisson. La prochaine fois, mettre moins de pâte dans la cuve

**ALIMENT TROP CUIT**

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

**DEBORDEMENT ET BOUILLONNEMENT DURANT LA CUSSION**

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 multicuiseur pendant la cuisson, sans nécessité
Lors de la cuisson : trop peu de liquide dans la cuve (les proportions des ingrédients ne sont pas respectées)	Respecter les proportions entre les liquides et les ingrédients solides
Lors de la cuisson: vous n'avez pas graissé l'intérieur de la cuve avant la cuisson	Avant de mettre la pâte, graisser le fond et les côtés de la cuve avec de l'huile ou du beurre (ne pas verser l'huile dans la cuve !)

**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 le multicuiseur fermé	Enlever le produit fini du multicuiseur immédiatement à la fin de la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez laisser le produit un court instant dans le multicuiseur avec l'auto-réchauffage

**LA PÂTE N'EST PAS 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 multicuiseur	



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

**Temps recommandé de cuisson à vapeur pour des produits divers**

N°	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filet d'agneau (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filet de poulet (en dés de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Boulettes de viande / steak haché	500	800	25/40
5	Poisson (filet)	300	800	15

N°	Aliment	Masse, g ( q-té )	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
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 pièces	800	10

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

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

Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)	Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
35°C	Repos des pâtons, préparation du vinaigre	105°C	Préparation de la viande en gelée
40°C	Préparation du yaourt	110°C	Stérilisation
45°C	Préparation du levain	115°C	Préparation du sirop de sucre
50°C	Fermentation	120°C	Jarret braisé ou bouilli
55°C	Préparation du fondant	125°C	Viande cuite
60°C	Préparation du thé vert, aliments pour bébés	130°C	Préparation du gratin
65°C	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide	135°C	Rissolage
70°C	Préparation du punch	140°C	Boucanage
75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc	145°C	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
80°C	Préparation du vin chaud	150°C	Cuisson de la viande en feuille argentée
85°C	Préparation de la faiselle ou autres plats qui exigent une longue cuisson	155°C	Préparation des plats à pâte levée
90°C	Préparation du thé rouge	160°C	Volaille grillée
95°C	Cuisson de la bouillie au lait	165°C	Cuisson des steaks
100°C	Préparation des méringues, confitures	170°C	Friture (frites, nuggets et etc)

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

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
MULTICOOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage de la température et de la durée de cuisson	15 min	5 min - 1 h / 1 min 1 h - 12 h / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait	10 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min	✓		✓

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
STEW	Cuisson de la viande, poisson, légumes, garnitures et plats complexes	1 h	20 min - 12 h / 5 min	✓		✓
FRY	Viande, poisson, légumes, plats complexes grillés	15 min	5 min - 1 h 30 min / 1 min			✓
SOUP	Bouillons, soupes ( crèmes, soupes aux légumes et froides )	1 h	20 min - 8 h / 5 min	✓		✓
STEAM	Viande, poisson, légumes et autres aliments à la vapeur	15 min	5 min - 2 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; saussissons, raviolis et autres semi-produits	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Cuisson du lactoine, confit, jarret, viande et poisson en gelée	5 h	1 h - 8 h / 10 min	✓		✓
BOIL	Cuisson des légumes frais et secs	40 min	5 min - 2 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson des cakes, dacquoises, gratins, gâteaux de pâte levée et feuilletée	1 h	20 min - 8 h / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cuisson des graux et garnitures. Cuisson des bouillies libres à l'eau	35 min	5 min - 4 h / 5 min	✓		✓
PILAF	Cuisson du pilaf aux garnitures diverses ( avec de la viande, du poisson, de la volaille, aux légumes )	1 h	20 min - 1 h 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Préparation du yaourt	8 h	6 h - 12 h / 10 min	✓		
PIZZA	Préparation de la pizza	25 min	20 min - 1 h / 5 min	✓		✓
BREAD	Préparation du pain à la farine de seigle ou de blé ( y compris le repos des pâtons )	3 h	1 h - 6 h / 10 min	✓		
DESSERT	Préparation de divers desserts aux fruits et baies frais	1 h	5 min - 4 h / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cuisson rapide du riz, bouillies libres à l'eau	30 min	-			✓

**VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES**

Message de l'erreur affiché sur l'écran	Panne éventuelle	Suppression d'erreur
E1 - E3	Erreur système, défaut éventuel de la plaque de fonction ou l'élément chauffant	Débranchez la multicuisine, laissez-le refroidir. Fermez le couvercle, branchez encore une fois. Si après le branchement réitéré le problème persiste, adressez-vous au centre de service agréé

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche	Pas d'alimentation du secteur	Vérifiez la tension du secteur
La durée de cuisson est trop longue	Pannes de courant	
	Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant	Éliminez l'objet étranger
	La cuve de la multicuiseur est installée irrégulièrement	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement
	L'élément chauffant est contaminé	Débranchez la multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant

## VIII. GARANTIES

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, le fabricant prendra en charge les réparations avec le remplacement des pièces ou le remplacement de l'appareil en cas de défaut d'usine, causée par une mauvaise qualité des matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que si la date d'achat est confirmée par le tampon du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie. Cette garantie est reconnue uniquement, si le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et qu'il n'a pas été démonté ou endommagé par une utilisation inadéquate et qu'il est complet. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules d'éclairage, revêtements antiadhésifs, joints, etc.).

La durée de vie du produit et la période de garantie se calcule à partir de la date de la vente ou de la date de fabrication du produit (si la date d'achat ne peut être déterminée).

La date de fabrication peut être trouvée dans le numéro de série sur l'étiquette d'identification sur le produit. Le numéro de série se compose de 13 chiffres. Le 6-ème et le 7-ème chiffres indiquent le mois et le 8-ème indique l'année de fabrication de l'appareil.

La durée de service de l'appareil donnée par le fabricant est de 5 ans à compter de la date d'achat si l'appareil est utilisé conformément aux directives et aux normes techniques applicables.



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

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

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

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

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



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

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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 übermeigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

STOP

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

- Bei Änderung der Position des Scheiben-Heizelements benutzen Sie unbedingt die Zange, die zu Lieferumfang gehört, das schliesst die Möglichkeit der Verbrennungen, der Verbrühungen oder der anderen zufälligen Verletzungen aus.
- Bei Einstellung der Heizeiche 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 Heizeiche mit bloßen Händen anzufassen!**

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

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

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

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

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.
- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

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

#### Technisches Datenblatt

Modell.....	RMK-M911E	Topfvolumen.....	5 l
Leistung.....	860-1000 W	Topf-/Pfannebeschichtung.....	keramische Antihafbeschichtung
Spannung.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED display.....	farbig
Schutz gegen elektrischen Schlag.....	Klasse I	3D-Aufwärmen.....	Ja

#### Programme

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

#### Funktionen

Warmhalten (automatische Warmhalten).....	bis 24 Stunden	Aufwärmen.....	bis 24 Stunden
Voraussschalten der automatischen Warmhaltefunktion.....	Ja	Startzeit Vorwahl.....	bis 24 Stunden

#### Bestandteile

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

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden.

#### Beschreibung der Multiküche RMK-M911E A1

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

#### Bedienfeld A2

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

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

7. „Menu/Keep Warm“ („Menü/Warmhalten“) – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
8. „Start“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
9. Display.

### Displaybeschreibung A3

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

## I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

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

### Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis Erlich Ihr Garantieanspruch.

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

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

## II. BETRIEB DER MULTIKÜCHE

### Vor dem ersten Einschalten

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

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

### Einstellung der Zubereitungszeit

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

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste „Hour“ ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.

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

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

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

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

### Funktion MASTERFRY A5

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

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

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

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

Um das Heizelement in niedrige Position einzustellen, heben Sie es, um die Verklammerungen aus Schlitzten 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 in der Multiküche zu kochen, verwenden Sie nur die Pfanne, die zu Lieferumfang gehört.

### Funktion „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“)

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

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

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

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

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

### Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten)

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

### Voraussetzungen der automatischen Warmhaltefunktion

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

### Aufwärmfunktion

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

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

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



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

### Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel der Multiküche, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie die Multiküche mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Paßt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste „Hour“ und „Min“ ändern.
6. Bei Bedarf, stellen Sie die Startverzögerzeit ein. Die Funktion „Time Delay“ ist bei den Programmen „FRY“, „PASTA“ und „QUICK COOK“ nicht vorgesehen.
7. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „Start“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „Start“ und „Reheat/Cancel“ leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „STEAM“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „PASTA“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start“.
8. Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „Menu/Keep Warm“ schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „YOGURT/DOUGH“ und „BREAD“ nicht vorgesehen.
9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste „Start“ blinkt).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt.



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



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

### Programm „MULTICOOK“

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

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

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



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

### Programm „OATMEAL“

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

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

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf der Multiküche vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

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

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

### Programm „STEAM“

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

### Programm „FRY“

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



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

### Programm „SOUP“

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

### Programm „STEAM“

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

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

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

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

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

### Programm „PASTA“

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

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

### Programm „SLOW COOK“

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

### Programm „BOIL“

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

### Programm „BAKE“

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

**i** Ob der Kekse schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstäckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstäckchen kein Teig – ist der Keks fertig.

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

### Programm „GRAIN“

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

### Programm „PILAF“

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

### Programm „YOGURT/DOUGH“

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

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

### Programm „PIZZA“

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

### Programm „BREAD“

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

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

### Programm „DESSERT“

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

### Programm „QUICK COOK“

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

## III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babynahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen

## IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zur Multiküche REDMOND RMK-M911E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite [www.redmond.com](http://www.redmond.com) oder in Geschäften von autorisierten Händler erhalten.

## V. REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen:

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

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

1. Ziehen Sie der Außenscheibe den Auslauf vorsichtig ein wenig nach oben und auf sich, wie in der Abbildung dargestellt **A4**.
2. Entfernen Sie das Grundelement des Ventils durch Drehen es auf der Innenseite der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn (Richtung **↺**) bis zum Anschlag.
3. Entfernen Sie den Dichtungsgummiring vorsichtig aus dem Ventil. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den oben genannten Regeln.

**STOP**

*Vorsicht! Um die Verzerrung des Ventilsgummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.*

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring richtig ein, richten Sie die Schlitze des Grundelements des Ventils mit den entsprechenden Ausläufen auf der Innenseite der Scheibe aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Richtung **↻**). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel (die Außenscheibe muss mit dem rückwärtigen Auslauf zur Entfernung eingesetzt).

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

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

## VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE

### Zubereitungsfehler und Abhilfe

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

#### DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Eventuelle Fehlerursachen	Abhilfe
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel der Multiküche nicht, wenn es sich vermeiden lässt. Decken Sie bis zum Einrasten zu. Vergewissern Sie sich, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist
Der Topf liegt nicht vollständig am Heizelement an, daher ist die Kochtemperatur nicht hoch genug	Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und am Boden an die Heizeiche voll anlegen. Überzeugen Sie sich, dass sich im Betriebsraum der Multiküche keine Fremdgegenstände befinden. Vermeiden Sie eventuelle Verunreinigungen der Heizeiche

Eventuelle Fehlerursachen		Abhilfe
Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf die von Ihnen gewählte Weise, oder Sie haben ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produktbeigabe wurden nicht eingehalten. Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in dieser Multiküche		Verwenden Sie vorzugsweise die bewährten (für dieses Modell angepassten) Rezepte. Verwenden Sie nur solche Rezepte, den Sie wirklich anvertrauen können. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Kochzeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen
Beim 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 eingegeben	Beim Braten ist gut, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Decken Sie die Multiküche beim Braten nicht zu, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab
Beim Kochen: Auskochen der Brühe bei Lebensmitteln mit einem hohen Säuregehalt		Einige Lebensmittel erfordern eine spezielle Vorbehandlung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts
Beim Backen (der Teig ist nicht ausgebacken)	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel angehaftet und hat das Dampfauslassventil überdeckt	Geben Sie eine geringere Menge Teig in die Multiküche ein
	Sie haben zu viel Teig in den Topf gegeben	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig

#### DAS LEBENSMITTEL IST ZERKOCHT

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

#### BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

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

**DAS GERICHT BRENNT AN**

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

**Die empfohlene Zubereitungszeit von unterschiedlichen Lebensmitteln bei dem Dampfgaren**

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

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

**Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“**

Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
35°C	Teiggärung, Zubereitung von Kräuteres sig	105°C	Zubereitung von Sülze
40°C	Zubereitung von Joghurt	110°C	Sterilisation
45°C	Sauerteig	115°C	Zubereitung von Zuckersirup
50°C	Gärung	120°C	Zubereitung von Dickbein
55°C	Zubereitung von Cremefüllung	125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
60°C	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung	130°C	Zubereitung von Aufläufen
65°C	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung	135°C	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
70°C	Zubereitung von Punsch	140°C	Rauchen
75°C	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee	145°C	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
80°C	Zubereitung von Glühwein	150°C	Braten von Fleisch in Folie
85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit	155°C	Braten von Produkten aus Hefeteig
90°C	Zubereitung von roten Tee	160°C	Braten von Geflügel
95°C	Zubereitung von Milchreis	165°C	Braten von Steaks
100°C	Zubereitung von Baiser, Marmelade	170°C	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

## Gesamttabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
MULTI-COOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓		✓
OATMEAL	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓		✓
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min			✓
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
STEAM	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertigerichten	8 Min	2 Min – 20 Min / 1 Min		✓	✓
SLOW COOK	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspik	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	✓		✓
BOIL	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
BAKE	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	✓		
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 St / 5 Min	✓		✓
BREAD	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St / 10 Min	✓		
DESSERT	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
QUICK COOK	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	30 Min	–			✓

## VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 – E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an offizielle Servicezentrum

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Störungen in der Stromversorgung	
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multiküchengehäuse schief eingesetzt	Setzen Sie den Topf gerade ein
	Das Heizelement ist verschmutzt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Heizelement

## VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörumfang von Gerät beibehalten ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihaltbeschichtungen, Dichtstoffe usw.).

Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produkts gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann.

Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätegehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungsjahr des Geräts.

Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.

**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.



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

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaan is doordat de veiligheidsmaatregelen en gebruiksregels niet nageleefd zijn.
  - Dit elektrische toestel is een multifunctioneel toestel voor de thuisbereiding van eten en kan gebruikt worden in appartementen, buitenhuizen, hotelkamers, keukens van winkels, kantoren of andere niet-industriële plaatsen. Industrieel of een ander niet-aangegeven gebruik van het toestel is een breuk van het juiste gebruik van het toestel. In dit geval is de fabrikant niet verantwoordelijk voor mogelijke gevolgen.
  - Controleer voordat u het toestel aansluit op het stroomnet of het voltage van het stroomnetwerk overeenkomt met het voltage van het toestel (zie de technische beschrijving of de fabriekstabel van het toestel).
  - Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het voltage – onjuist voltage kan kortsluiting of een kabelbrand veroorzaken.
  - Sluit het toestel alleen aan op geaarde stopcontacten – dat is noodzakelijk om een elektrische schok te voorkomen. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat deze ook geaard is.
- STOP** *LET OP! Tijdens het gebruik van het toestel worden de behuizing, het reservoir en de metalen delen warm! Voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig u niet over het toestel tijdens het openen, om brandwonden door hete stoom te voorkomen.*
- Sluit het toestel na gebruik en tijdens het schoonmaken of verplaatsen ervan. Trek de elektriciteitskabel met droge handen uit het stopcontact en trek daarbij aan de stekker, niet aan de kabel.
  - Plaats de kabel niet in deuropeningen of naast de warmtebronnen. Zorg er voor dat de kabel niet draait en doorbuigt en dat hij geen scherpe dingen raakt, of hoeken en randen van meubels.



*LET OP: een toevallige beschadiging van de stroomnetkabel kan leiden tot problemen die niet in de garantie worden beschreven, en ook tot een elektrische schok. De defecte kabel moet meteen in een servicecenter vervangen worden.*

- Als u de positie van het verwarmingselement wilt aanpassen gebruikt u altijd de meegeleverde tang zodat u zich niet kunt branden of een andere trauma kunt oplopen.
- Als u het verwarmingselement in de bovenste positie zet controleer dat het zeker vastgezet is in de naden aan de kanten van de kookruimte. Als het verwarmingselement foutief gemonteerd is kan het verwarmingselement tijdens het koken beginnen te verplaatsen waardoor het apparaat stuk kan gaan.



*Gebruik de thermisch isolerende handschoenen als u de tang wilt vasthouden. Het is verboden om de verwarmingsschijf aan te raken ongedacht zijn positie!*

*Om een elektrische schok niet op te lopen, verander nooit de positie van het verwarmingselement als het apparaat op het net aangesloten is! De deksel mag niet gesloten worden als het verwarmingselement in de bovenste positie is.*

- Zet het toestel niet op een zacht oppervlak, bedek hem niet tijdens het gebruik – dit kan leiden tot oververhitting van het toestel of een beschadiging.
  - Het is verboden om het toestel in de open lucht te gebruiken – vocht of kleine voorwerpen in de behuizing kunnen leiden tot schade aan het toestel.
  - Zorg ervoor dat het toestel, voordat u het schoonmaakt, van de stroom is afgekoppeld en volledig afgekoeld is. Volg de handleiding over de schoonmaak van het toestel.
- STOP** *Het is strikt verboden om het apparaat of onderdelen ervan in water of een andere vloeistof te dompelen of onder de kraan af te spoelen!*
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een fysieke of mentale beperking mogen het toestel alleen gebruiken in het bijzijn van andere personen en/of als ze geïnstrueerd zijn over veilig gebruik van het toestel en zich bewust

zijn van de gevaren die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Houd het toestel en de kabel buiten bereik voor kinderen jonger dan 8 jaar. Het toestel mag niet zonder toezicht van volwassenen schoongemaakt of bediend worden door kinderen.

- Verpakkingsmateriaal (polyetheen, piepschuim enz.) kan gevaarlijk zijn voor kinderen in verband met verstikkingsgevaar! Houd het buiten bereik voor kinderen.
- Het is verboden het toestel zelf te repareren of de constructie van het toestel te veranderen. Reparaties aan het toestel mogen alleen door een specialist van het servicecenter uitgevoerd worden. Niet-professioneel herstel kan leiden tot schade aan het toestel en aan eigendom.

STOP

**LET OP!** Het is verboden het toestel te gebruiken in geval van een beschadiging.

#### Technische specificaties

Model.....	RMK-M911E	Kookpot inhoud.....	5 l
Vermogen.....	860-1000 W	Coating van de kookpot/pan.....	keramische anti-aanbaklaag
Netspanning.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-display.....	kleurig
Elektrische veiligheid.....	klasse I	3D-verwarming.....	ja

#### Programma's

1. MULTICOOK (MULTIKOK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEEG)
2. OATMEAL (MELKPAP)	8. SLOW COOK (SUDDEREN)	14. PIZZA
3. STEW (STOVEN)	9. BOIL (KOKEN)	15. BREAD (BROOD)
4. FRY (BAKKEN)	10. BAKE (GEBAK)	16. DESSERT
5. SOUP (SOEP)	11. GRAIN (GRAANKORRELS)	17. QUICK COOK (SNEL KOKEN)
6. STEAM (STOMEN)	12. PILAF (PILAV)	

#### Functies

Warm houden van bereide gerechten (automatisch warm houden).....	tot 24 uur
Voorafgaande uitzetting van automatisch warm houden.....	ja
Opwarmen van gerechten.....	tot 24 uur
Uitgestelde start.....	tot 24 uur

#### Leveringsomvang

Multikeuken.....	1 st.	Opscheplepel.....	1 st.
Kookpot.....	1 st.	Platte lepel.....	1 st.
Pan.....	1 st.	Kookboek.....	1 st.
Tang.....	1 st.	Houder van opscheplepel/lepel.....	1 st.
Stoommand.....	1 st.	Gebruiksaanwijzing.....	1 st.
Frituurmand met handvat.....	1 st.	Service- en garantieboek.....	1 st.
Maatbeker.....	1 st.	Stroomkabel.....	1 st.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen aan te brengen in het ontwerp, accessoires en de technische specificaties van het toestel met het oog op de verbetering van zijn producten zonder voorafgaande kennisgeving van deze veranderingen.

#### Beschrijving van RMK-M911E multikeuken A1

1. Deksel van de multikeuken	7. Behuizing	13. Pan
2. Verwijderbaar binnendeckel	8. Draaghandgreep	14. Tang
3. Optilbaar verwarmingselement	9. Verwijderbare stoomklep	15. Stoommand
4. Kookpot	10. Platte lepel	16. Frituurmand
5. Deksel open-knop	11. Opscheplepel	17. Houder van opscheplepel/lepel
6. Bedieningspaneel met het display	12. Maatbeker	18. Elektrisch snoer

#### Bedieningspaneel A2

De REDMOND RMK-M911E multikeuken is voorzien van een touchscreen bedieningspaneel met het multifunctionele LED-kleurendisplay.

1. "Reheat/Cancel" ("Warm houden/Cancel") dient om de warmhoudfunctie in en uit te schakelen, het kookprogramma te onderbreken en de gedane instellingen te resetten.
2. "Time Delay" ("Uitgestelde start") dient om de modus voor de tijdstelling van de uitgestelde start te activeren.
3. "Temperature" ("Temperatuur") dient om de temperatuur in het "MULTICOOK" programma in te stellen.
4. "Hour" ("Uren") dient om het aantal uren in te stellen in de instelmodussen van de kooktijd en de uitgestelde start.
5. "Min" ("Minuten") dient om het aantal minuten in te stellen in de instelmodussen van de kooktijd en de uitgestelde start.
6. "Quick cook" ("Snel koken") dient om het "QUICK COOK" programma te starten.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Automatisch warm houden") dient om een automatisch kookprogramma te kiezen; voorafgaande uitschakeling van automatisch warm houden.
8. "Start" dient om het gekozen kookprogramma te starten.
9. Display.

#### Display-structuur A3

1. Indicator voor de uitvoering van het automatische "QUICK COOK" programma.
2. Indicator voor de uitvoering van het kookprogramma / warm houden programma.
3. Indicator voor de kookstadia.
4. Indicator voor de ingestelde temperatuur in het "MULTICOOK" programma.
5. Indicator voor de status van de "Time Delay" functie.
6. Indicator voor de modus van timerinstellingen.
7. Timer.
8. Indicator voor het gekozen automatische kookprogramma.

## I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontnemt u automatisch het recht op service onder de garantie.

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen.

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

## II. GEBRUIKINSTRUCTIE VAN DE MULTIKEUKEN

### Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multikeuken geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

### Instelling van de kooktijd

In de REDMOND RMK-M911E multikeuken kunt u zelf de kooktijd voor elk programma apart instellen (met uitzondering van het "QUICK COOK" programma). De instelstap en het mogelijke tijdsinstelbereik zijn afhankelijk van het gekozen kookprogramma. Ga als volgt te werk om de tijd te wijzigen:

1. Nadat u het kookprogramma hebt gekozen, stelt u het aantal uren in door op de "Hour"-knop te drukken. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
2. Stel het aantal minuten in door op de "Min"-knop te drukken. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
3. Indien u de kooktijd wilt instellen die minder dan een uur bedraagt, druk op de "Hour"-knop totdat het aantal uren naar nul is gereset. Stel daarna het gewenste aantal minuten door op de "Min"-knop te drukken.
4. Nadat de kooktijd is ingesteld (het display blijft knipperen), ga naar de volgende stap in overeenstemming met het algoritme van het gekozen kookprogramma. Als u de gedane instellingen wilt annuleren, druk op de "Reheat/Cancel" knop en stel vervolgens het hele kookprogramma opnieuw in.

**i** Bij het handmatig instellen van de kooktijd moet u er rekening mee houden met het mogelijke bereik van instellingen en de instelstap, zoals voorzien in het vooraf gekozen kookprogramma, in overeenstemming met de tabel met fabrieksinstellingen.

Voor uw gemak begint het bereik van de insteltijd in de kookprogramma's met de minimale waarden. Dit stelt u in staat om de looptijd van het programma voor een korte periode te verlengen, indien het gerecht op de ingestelde tijd niet klaar is.

In sommige automatische programma's begint het aftellen van de ingestelde kooktijd pas nadat het toestel de ingestelde werkteemperatuur heeft bereikt. Indien u bijvoorbeeld koud water in het toestel giet en in het "STEAM" programma de kooktijd van 5 minuut instelt, dan begint het programma en het aftellen van de ingestelde kooktijd pas nadat het water aan de kook is gekomen en er voldoende stoom in de kookpot is gevormd.

In het "PASTA" programma begint het aftellen van de ingestelde kooktijd nadat het water aan de kook is gekomen en de Start-knop nogmaals is gedrukt.

### Functie MASTERFRY A5

Multikeuken REDMOND RMK-M911E is voorzien van een optibaar verwarmingselement. Dankzij dit verwarmingselement kunt u nu in uw multikeuken niet alleen het kookreservoir gebruiken, maar ook de meegeleverde pan.

**!** Gebruik de thermisch isolerende handschoenen als u de tang wilt vasthouden. Het is verboden om de verwarmingsschijf aan te raken ongeacht zijn positie!

Als u de positie van het verwarmingselement wilt aanpassen gebruikt u altijd de meegeleverde tang.

Om het verwarmingselement in de bovenste positie te plaatsen tilt u het voorzichtig op, en draai het even tegen de klok mee totdat het in de naden op de kanten van de kookruimte vastgezet wordt.

Om het verwarmingselement in de onderste positie te plaatsen tilt u het voorzichtig op zodat de bevestigingselementen uit de naden op de kanten van de kookruimte komen. Dan draait u het met de klok in en laat het voorzichtig neer.

**STOP** Verander nooit de positie van het verwarmingselement als het apparaat op het net aangesloten is!

De deksel mag niet gesloten worden als het verwarmingselement in de bovenste positie is.

**i** Om in uw multikeuken in de pan te koken gebruikt u alleen de meegeleverde pan.

### Time Delay functie ("Uitgestelde start")

Door middel van deze functie kunt u het tijdsinterval instellen, na het verstrijken waarvan het gerecht klaar moet zijn (met inachtneming van de looptijd van het programma). De tijd kan worden ingesteld in het bereik van 10 minuten tot 24 uur met de instelstap van 10 minuut. Hierbij moet u er rekening mee houden dat de uitsteltijd groter moet zijn dan de ingestelde kooktijd, anders begint het programma onmiddellijk na het indrukken van de "Start"-knop.

U kunt de tijd van de uitgestelde start instellen nadat u het automatische programma hebt gekozen en de gewenste temperatuur en de kooktijd hebt ingesteld:

1. Zet de instelmodus voor de tijd van de uitgestelde start aan door op de "Time Delay" knop te drukken. Op het display verschijnt de tekst "Time Delay" en de timer begint te knipperen.
2. Druk op de "Hour"-knop om het aantal uren stapsgewijs te wijzigen. De ingestelde tijndeling: 24 uur. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
3. Druk op de "Min"-knop om het aantal minuten stapsgewijs te wijzigen. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.

4. Indien u de kooktijd wilt instellen die minder dan een uur bedraagt, druk opeenvolgend op de knop "Hour" totdat het aantal uren naar nul is gereset. Stel daarna het gewenste aantal minuten door op de "Min"-knop te drukken.
5. Als u de gedane instellingen wilt annuleren, druk op de "Reheat/Cancel" knop en stel vervolgens het hele kookprogramma opnieuw in.
6. Nadat de tijd is ingesteld, druk de "Start"-knop en houdt deze enkele seconden ingedrukt. De indicator voor de "Time Delay" functie gaat branden, het programma gaat starten en het aftellen van de tijd begint.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd is het gerecht klaar. Na voltooiing van het programma schakelt de functie voor warm houden van bereide gerechten (automatisch warm houden) automatisch in en de "Reheat/Cancel" knop-indicator gaat branden.
8. Druk op de "Reheat/Cancel" knop om de functie voor automatisch warm houden uit te schakelen. De knop-indicator gaat uit.

**i** De uitgestelde start functie is beschikbaar voor alle automatische kookprogramma's met uitzondering van de programma's: "FRY"; "PASTA" en "QUICK COOK".

Het wordt niet aanbevolen om de "Time Delay" functie te gebruiken, als het recept zuivelproducten of andere snel aan bederf onderhevige levensmiddelen (eieren, verse melk, vlees, kaas etc.) bevat.

Bij het instellen van de tijd in de "Time Delay" functie moet u er rekening mee houden dat het aftellen van de ingestelde kooktijd in het "STEAM" programma begint pas nadat het toestel de ingestelde werkteemperatuur heeft bereikt (nadat het water aan de kook is gekomen).

### Functie voor het warm houden van bereide gerechten "Keep Warm" (automatisch warm houden)

Deze functie schakelt automatisch in meteen nadat het kookprogramma is voltooid en kan de temperatuur van een bereid gerecht tussen 70 en 75°C gedurende 24 uur houden. Indien de functie voor automatisch warm houden ingeschakeld is, brandt de "Reheat/Cancel" knop-indicator en wordt er op het display het aftellen van de werktijd in deze modus actueel weergegeven. Indien nodig kan de functie voor automatisch warm houden worden uitgeschakeld door op de "Reheat/Cancel" knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden.

### Voorafgaande uitschakeling van automatisch warm houden

Het is niet altijd wenselijk dat de functie voor automatisch warm houden na de voltooiing van het programma wordt ingeschakeld. Daarom is in de REDMOND RMK-M911E multikeuken de mogelijkheid voorzien tot het uitschakelen van deze functie tijdens het starten of het lopen van het hoofd-kookprogramma. Daarvoor kunt u tijdens het starten of het lopen van het programma de "Menu/Keep Warm"-knop drukken en deze enkele seconden ingedrukt houden totdat de "Reheat/Cancel" knop-indicator uit gaat. U kunt de functie voor automatisch warm houden weer inschakelen door op de "Menu/Keep Warm"-knop nogmaals te drukken (de "Reheat/Cancel" knop-indicator gaat branden).

### Functie voor het opwarmen van gerechten

De REDMOND RMK-M911E multikeuken kan gebruikt worden om koude gerechten op te warmen. Ga daarvoor als volgt te werk:

- Leg de etenswaren in de kookpot en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel.
- Sluit het deksel en sluit de stroom aan op het toestel.
- Druk op de "Reheat/Cancel" knop en houd deze enkele seconden ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort. De desbetreffende indicator op het display en de knop-indicator gaan branden. De timer begint met het aftellen van de opwarmtijd.

Het toestel zal het gerecht tot 70-75°C opwarmen en het gedurende 24 uur warm houden. Indien nodig kan de opwarming worden gestopt door op de "Reheat/Cancel" knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden totdat de desbetreffende indicatoren op het display en op de knop uit gaan.

**!** Ondanks het feit dat de multikeuken het gerecht tot 24 uur warm kan houden is het niet aanbevolen om het opgewarmde gerecht langer dan twee of drie uur te laten warm houden, omdat het soms tot een smaakverandering daarvan kan leiden.

### Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma's

1. Maak gereed de nodige ingrediënten (meet de gewenste hoeveelheid daarvan af).
2. Leg de ingrediënten in de kookpot van de multikeuken in overeenstemming met het kookprogramma en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, inclusief de vloeistof, niet boven de maximale niveau-aanduiding aan de binnenkant van de kookpot komen. Controleer dat de kookpot recht staat en goed in contact met het verwarmingselement is.

- Sluit het deksel van de multikeuken totdat het vastklikt. Sluit de stroom aan op het toestel.
- Kies het gewenste kookprogramma door op de "Menu/Keep Warm"-knop te drukken (op het display gaat de desbetreffende indicator van het programma branden).
- Indien een andere kooktijd nodig is dan standaard voor dit programma is ingesteld, kunt u deze tijdsinstelling wijzigen door op de "Hour"- en "Min"-knoppen te drukken.
- Stel indien nodig de tijd voor ingestelde start in. De "Time Delay" functie is niet beschikbaar bij gebruik van programma's: "FRY", "PASTA" en "QUICK COOK".
- Druk op de "Start"-knop en houdt deze enkele seconden ingedrukt totdat de indicatoren van de "Start"-knop en de "Reheat/Cancel" knop gaan branden, om het kookprogramma te starten. Daarna begint de uitvoering van het gekozen programma en het aftellen van de kooktijd. Het aftellen in het "STEAM" programma begint nadat het water aan de kook is gekomen en de nodige stoomdichtheid in de kookpot is bereikt. Het aftellen in het "PASTA" programma begint nadat het water in de kookpot aan de kook is gekomen en de "Start" knop nogmaals is gedrukt.
- Indien nodig kunt u de functie voor automatisch warm houden voorafgaand uitschakelen door op de "Menu/Keep Warm"-knop te drukken en deze ingedrukt te houden totdat de "Reheat/Cancel" knop-indicator uit gaat. Druk nogmaals op de "Menu/Keep Warm"-knop om deze functie weer in te schakelen. De functie voor automatisch warm houden is niet beschikbaar bij gebruik van programma's "YOGURT/DOUGH" en "BREAD".
- Na voltooiing van het kookprogramma wordt een geluidssignaal gegeven. Vervolgens schakelt het toestel afhankelijk van het gekozen programma of de huidige instellingen over naar het automatisch warm houden (de "Reheat/Cancel" knop-indicator brandt) of naar de standby-modus (de "Start"-knop-indicator knippert).
- Druk op de "Reheat/Cancel" knop en houdt deze enkele seconden ingedrukt om het ingestelde programma te cancelen, het kookproces of automatisch warm houden te onderbreken.



Om het best mogelijke resultaat te bereiken kunt u gebruik maken van de recepten voor het bereiden van gerechten beschreven in het kookboek dat met de REDMOND RMK-M911E wordt meegeleverd en speciaal voor dit model is samengesteld.



Indien u vindt dat het gewenste resultaat niet bereikt is bij gebruik van standaard automatische programma's, gebruik dan het universele "MULTICOOK" programma dat beschikt over een uitgebreid gamma van handmatige instellingen en grote mogelijkheden biedt voor uw culinaire experimenten.

### "MULTICOOK" programma

Dit programma is bestemd voor het bereiden van bijna alle gerechten in overeenstemming met de door de gebruiker ingestelde parameters voor de temperatuur en de kooktijd. Dankzij het "MULTICOOK" programma kan de REDMOND RMK-M911E multikeuken een hele reeks keukenapparaten vervangen en maakt het mogelijk om een gerecht volgens het bijna elk recept te bereiden dat u in een oud kookboek hebt gelezen of op internet hebt gevonden.

Voor uw gemak is de functie voor automatisch warm houden uitgeschakeld bij het koken bij een temperatuur tot 80°C. U kunt deze functie indien nodig handmatig inschakelen door na het starten van het kookprogramma op de "Menu/Keep Warm"-knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden totdat de "Reheat/Cancel" knop-indicator gaat branden.

- In het "MULTICOOK" programma staat de kooktijd op 15 minuut en de temperatuur op 100°C standaard ingesteld.
- Het bereik van de handmatige temperatuurinstelling (wordt gewijzigd door op de "Temperature"-knop te drukken) is van 35°C tot 170°C, in stappen van 5°C.
- Het bereik van de handmatige tijdsinstelling is van 5 minuut tot 12 uur, in stappen van 1 minuut voor een interval minder dan 1 uur en in stappen van 5 minuut voor een interval langer dan 1 uur.



Door middel van het "MULTICOOK" programma kunt u veel verschillende gerechten bereiden. Maak gebruik van het kookboek samengesteld door onze professionele koks of van de speciale tabel, waarin de aanbevolen temperatuur is aangegeven voor het bereiden van verschillende gerechten en etenswaren.

### "OATMEAL" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van melkpap. In dit programma staat de kooktijd standaard op 10 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur 30 minuten, in stappen van 1 minuut.

Het "OATMEAL" programma is bestemd voor het bereiden van een pap van magere gepasteuriseerde melk. Om te voorkomen dat de melk overkookt en om het gewenste resultaat te bereiken, wordt het aanbevolen het volgende vóór de bereiding te doen:

- alle volkoren granen zorgvuldig spelen (rijst, boekweit, gierst etc.) tot het water helder is;
- de kookpot van de multikeuken vóór het koken met roomboter insmeren;

- strikt de verhouding tussen de ingrediënten handhaven door de ingrediënten af te meten volgens het recept in het kookboek; de hoeveelheden van de ingrediënten strikt naar evenredigheid verminderen of vergroten;
  - bij gebruik van volle melk moet deze met drinkwater worden verdund in een verhouding van 1:1.
- Eigenschappen van melk en granen kunnen verschillen afhankelijk van de plaats van oorsprong en de producent, wat soms de kookresultaten kan beïnvloeden.

Indien het gewenste resultaat in het "OATMEAL" programma niet bereikt is, maak gebruik van het universele "MULTICOOK" programma. De optimale temperatuur voor het bereiden van melkpap is 95°C. De hoeveelheid van de ingrediënten en de kooktijd worden volgens het recept ingesteld.

### "STEW" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, gevogelte en zeevruchten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 12 uur, in stappen van 5 minuut.

### "FRY" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van vlees, groenten, gevogelte en zeevruchten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 15 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur 30 minuut, in stappen van 1 minuut. De "Time Delay" functie is in dit programma niet beschikbaar.



Om te voorkomen dat de ingrediënten aanbranden, volg de instructies in het recept in het kookboek en roer af en toe de inhoud van de kookpot. Het is toegestaan om met het deksel (van de multikeuken) open te koken.

### "SOUP" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende bouillons en soepen, alsmede compoten en drankjes. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 8 uur, in stappen van 5 minuut.

### "STEAM" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het stomen van groenten, vis, vlees, dieet- en vegetarische gerechten, baby/kindergerechten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 15 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 2 uur, in stappen van 5 minuut.

Gebruik de speciale stoommand (meegeleverd) om gerechten in dit programma te bereiden:

- Giet 600-1000 ml water in de kookpot. Plaats de stoommand in de kookpot.
- Meet af en maak gereed de ingrediënten volgens het recept, leg de ingrediënten in de stoommand zodat die gelijkmatig zijn verdeeld en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Controleer dat de kookpot goed in contact met het verwarmingselement is.
- Volg de instructies, zoals aangegeven in punten 3-10 van het deel "Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma's".



Het aftellen van de kooktijd van het programma begint nadat het water aan de kook is gekomen en de nodige stoomdichtheid in de kookpot is bereikt.

Indien u geen gebruik maakt van de automatische tijdsinstelling in dit programma, gebruik dan de tabel met de aanbevolen stoomtijd van verschillende etenswaren.

### "PASTA" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van pasta, worstjes, gekookte eieren etc. In dit programma staat de kooktijd standaard op 8 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 2 tot 20 minuut, in stappen van 1 minuut. Het programma bestaat uit de volgende stappen: het water aan de kook brengen, de ingrediënten in het water doen en de verdere bereiding daarvan. U hoort een geluidssignaal, wanneer het water aan de kook is gekomen en de ingrediënten in het water gedaan moeten worden. Het aftellen van de kooktijd van het programma begint nadat de "Start"-knop nogmaals is gedrukt. De "Time Delay" functie is in dit programma niet beschikbaar.



Bij de bereiding van bepaalde etenswaren (zoals pasta, etc.) wordt schuim gevormd. Om te voorkomen dat het schuim uit de kookpot ontsnapt, kunt u het deksel openen enkele minuten nadat de etenswaren in kokend water zijn gedaan.

### "SLOW COOK" programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van gesudderd vlees en "gebakken" melk. In dit programma staat de

kooktijd standaard op 5 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 1 tot 8 uur, in stappen van 10 minuut.

### “BOIL” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van groenten en peulvruchten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 40 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 2 uur, in stappen van 10 minuut.

### “BAKE” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van biscuïten, ovenschotels en taarten gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 8 uur, in stappen van 5 minuut.



*Om te controleren of biscuit gaar is kunt u een houten stokje (een tandenstoker) erin steken. Wanneer u het stokje eruit haalt en er kleef je geen deeg aan, is de biscuit gaar.*

*Het wordt aanbevolen om bij het bakken van brood de functie voor automatisch warm houden in alle kookstadia uit te schakelen.*

### “GRAIN” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van gekookte pap van verschillende graankorrels en verschillende bijgerechten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 35 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 4 uur, in stappen van 5 minuut.

### “PILAF” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende soorten pilaf, paella. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 1 uur 30 minuut, in stappen van 10 minuut.

### “YOGURT/DOUGH” programma

Door middel van dit programma kunt u verschillende soorten smaakvolle en gezonde yoghurt thuis maken en gistdeeg geschikt. In dit programma staat de kooktijd standaard op 8 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 6 tot 12 uur, in stappen van 10 minuut. De functie voor automatisch warm houden is in dit programma niet beschikbaar. Bij het doen van de ingrediënten in de kookpot zorg ervoor dat deze onder de niveau-aanduiding 1/2 aan de binnenkant van de kookpot blijven.



*Voor het bereiden van yoghurt kunt u een speciale set van yoghurt potjes gebruiken – REDMOND RAM-G1 (niet meegeleverd, afzonderlijk verkrijgbaar).*

### “PIZZA” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van pizza's. In dit programma staat de kooktijd standaard op 25 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 1 uur, in stappen van 5 minuut.

### “BREAD” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van verschillende soorten brood van tarwemeel en met de toevoeging van rogemeel. Het programma omvat de volledige bereidingscyclus van het laten rijzen van brooddeeg tot het bakken. In dit programma staat de kooktijd standaard op 3 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 1 tot 6 uur, in stappen van 10 minuut. De functie voor automatisch warm houden is in dit programma niet beschikbaar.

- Bij het doen van de ingrediënten zorg ervoor dat deze onder de niveau-aanduiding aan de binnenkant van de kookpot blijven.
- Hierbij moet u er rekening mee houden dat tijdens het eerste werkuren van het programma eerst het rijzen van brooddeeg gebeurt en pas daarna het bakken zelf.
- Het is aanbevolen om vóór het bakken het meel eerst te zeven, waardoor het met zuurstof wordt verrijkt en eventuele onzuiverheden worden verwijderd.
- Het wordt niet aanbevolen de uitgestelde start functie te gebruiken, omdat het de kwaliteit van het gebakken product negatief kan beïnvloeden.

- Open het deksel van de multikeuken niet voordat het bakproces volledig voltooid is! Daarvan hangt de kwaliteit van het gebakken product af.
- Het wordt aanbevolen om kant en klare mengsels voor het bakken van brood te gebruiken, waardoor u de tijd kan besparen en het bereidingsproces te vereenvoudigen.

### “DESSERT” programma

Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende desserts van fruit en bessen. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 4 uur, in stappen van 5 minuut.

### “QUICK COOK” programma

Het programma is bedoeld voor het snel koken van rijst en voor het bereiden van gekookte pap van verschillende graankorrels. De instellingen van de kooktijd en de “Time Delay” functie zijn in dit programma niet beschikbaar.

## III. SPECIALE FUNCTIES

- Fondue maken
- Frituren
- Bereiden van kwark, kaas
- Pasteuriseren van vloeibare producten
- Opwarmen van babyvoeding
- Steriliseren van vaatwerk en producten voor persoonlijke verzorging

## IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

Voor de aanschaffing van optionele accessoires voor de multikoker REDMOND RMK-M911E, en inwinnen van informatie over nieuwe producten van REDMOND wordt u verwezen naar de website [www.multikoker.com](http://www.multikoker.com) of naar de winkels van geautoriseerde dealers van REDMOND.

## V. REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Gebruik een zachte doek en niet-agressieve afwasmiddelen. Wij raden u aan het toestel meteen na gebruik te reinigen.



*HET IS VERBODEN om schuurmiddelen, schuursponsjes en chemisch agressieve middelen voor het reinigen te gebruiken.*

*HET IS VERBODEN om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te reinigen.*

Vóór het eerste gebruik of voor de verwijdering van geuren na het koken wordt het aanbevolen om een halve citroen in het “STEAM” programma gedurende 15 minuten te koken.

De kookpot, het aluminium binnendeksel en de stoomklep moeten na elk gebruik worden gereinigd. De kookpot mag in de vaatwasser worden gereinigd. Na het reinigen van de kookpot veeg de buitenkant ervan droog met een droge doek.

De het aluminium binnendeksel wordt als volgt gereinigd:

1. Open het deksel van de multikeuken.
2. Druk op de twee kunststof bevestigingsclipsen geplaatst aan de binnenkant van het deksel tegelijkertijd naar het midden.
3. Zonder veel kracht te gebruiken trek het aluminium binnendeksel een beetje naar u toe en naar beneden totdat het van het hoofddeksel loskomt.
4. Veeg de oppervlakken van de beide deksels schoon met een vochtige doek of tissue. Was het verwijderde deksel indien nodig onder stromend water en gebruik daarvoor een afwasmiddel. Het reinigen in de vaatwasser is niet gewenst.
5. Plaats de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde: plaats het aluminium deksel in de bovensleuven, lijnt het uit met het hoofddeksel en druk zachtjes op de bevestigingsclipsen tot het deksel op zijn plaats klikt. Het aluminium binnendeksel moet stevig vastzitten.

De stoomklep is geïnstalleerd in een speciale opening op het bovendeksel van het toestel en bestaat uit twee delen: een buitenschijf en een basis. De stoomklep wordt als volgt gereinigd:

1. Trek de buitenschijf voorzichtig aan de nok omhoog en naar u toe, zoals aangegeven in de afbeelding A4.
2. Draai de basis van de stoomklep aan de binnenkant van de schijf tegen de klok in (in de richting van ) zover als het kan en verwijder deze.

3. Verwijder voorzichtig de rubberen afdichting van de stoomklep. Reinig alle delen van de stoomklep volgens de voorschriften, zoals hierboven beschreven.

STOP

*LET OP! Het is verboden om de rubberen afdichting te verdraaien en uit te rekken om de vervorming daarvan te voorkomen.*

4. Plaats de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde: plaats de rubberen afdichting weer op haar plaats, lijm de sleuven van de basis van de stoomklep uit met de overeenstemmende nokken aan de binnenkant van de schijf en draai deze met de klok mee (in de richting ). Plaats de stoomklep in de opening op het deksel van het toestel (de buitenschijf moet worden geplaatst met de nok naar achteren om daarna verwijderd te kunnen worden).

Het condensaat gevormd tijdens het koken wordt in dit model verzameld in een speciale uitsparing gemaakt in de behuizing van het toestel rondom de kookpot en wordt afgevoerd naar het condensbakje geplaatst aan de achterzijde van het toestel.

1. Open het deksel en verwijder de kookpot. Til indien nodig de voorkant van de multikeuken omhoog zodat al condensaat naar het condensbakje komt.
2. Verwijder het condensbakje door deze aan de nok naar u toe te trekken.
3. Ledig het condensbakje. Spoel het condensbakje en plaats het terug op zijn plaats.
4. Verwijder het condensaat gebleven in de uitsparing rondom de kookpot met behulp van een keukendoek.

## VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

### Fouten bij het voorbereiden en de mogelijke aansluitingsmethoden

In de onderstaande tabel staan veelvoorkomende problemen die zich voordoen bij gebruik van de multikeuken, ook worden de mogelijke redenen en oplossingen weergegeven.

#### HET GERECHT IS NIET VOLLEDIG GEKOOKT

Mogelijke redenen	Oplossing
U heeft het deksel van het toestel niet of niet goed gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was	Open het deksel van het toestel tijdens het koken niet zonder reden. Sluit het deksel volledig. Zorg ervoor dat niks het sluiten verhindert en de afdichting op de binnenkant niet vervormd is
Het reservoir en het verwarmingselement staan niet goed in contact, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was	Het reservoir moet recht in de behuizing van de multikeuken worden geplaatst, de bodem moet dichtbij het verwarmingselement zijn. Zorg ervoor dat er zich geen andere dingen in het reservoir bevinden. Houd het verwarmingselement schoon
Een verkeerde keuze van ingrediënten voor het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de koken methode of u heeft het verkeerde programma gekozen. De ingrediënten zijn te groot gesneden, de hoeveelheden zijn niet juist. U heeft een verkeerde kooktijd gekozen. Het gekozen recept is niet geschikt voor de multikeuken	Gebruik indien mogelijk een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebruik, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept
Bij stomen: te weinig water in het reservoir om de juiste hoeveelheid stoom te produceren	Giet water in het reservoir als het in het recept staat. Als u twijfelt, checkt u de waterstand tijdens het kookproces
Bij roosteren	U heeft te veel olie in het reservoir gedaan
	Te veel vocht in het reservoir
Bij het koken: uitkoken van bouillon bij het koken van de producten met een hoog zuur gehalte	Sommige producten hebben een extra bewerking nodig voordat ze gekookt worden: wassen, bakken enz. Volg de aanwijzingen in uw recept
Bij bakken (het deeg is niet gaar)	Tijdens het rusten is het deeg tegen het deksel aangekomen en blokkeerde zo de stoomklep
	U heeft teveel deeg in het reservoir gedaan

#### HET PRODUCT IS DOORGEKOOKT

U heeft een fout gemaakt bij het kiezen van een product of de bereidingstijd. U heeft te weinig ingrediënten gebruikt	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebruik, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept
Na het bereiden is het gerecht te lang in het opwarmingsprogramma gestaan	Het wordt afgeraden om de opwarmingsfunctie lang te gebruiken. In sommige multikeukenmodellen kunt u de functie uitzetten

#### BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT UIT

Bij het koken van pap kookt de melk uit	De kwaliteit van melk is afhankelijk van de plaats en productieomstandigheden. Wij raden aan om alleen 2,5% UHT melk te gebruiken. Indien nodig kunt u de melk verdunnen met water
Voor het koken zijn de producten niet goed bewerkt (slecht gewassen enz.). De hoeveelheden zijn niet juist of de producten zijn niet juist gekozen	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. Gebruik recepten die u echt vertrouwt. De keuze van ingrediënten, de methode van het snijden, de proportie van het gebruik, het programma en de kooktijd moeten hetzelfde zijn als in het recept. Was volkoren griesmeel, vlees, vis en zeevruchten altijd tot water schoon is

#### HET GERECHT BAKT AAN

Het reservoir is niet goed schoongemaakt na het laatste gebruik. De anti-aanbaklaag van het reservoir is beschadigd	Kijk voor gebruik of de anti-aanbaklaag van het reservoir geen beschadigingen heeft
De hoeveelheid ingrediënten is minder dan in het recept	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept
U heeft een te lange kooktijd ingesteld	Kort de kooktijd in of volg de aanwijzingen van een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept
Bij bakken: u heeft geen olie toegevoegd of heeft de ingrediënten niet geroerd/te laat omgedraaid	Bij gewoon bakken is een dun laagje olie op de bodem van het reservoir voldoende. Roer de ingrediënten regelmatig of draai ze regelmatig om, zodat ze gelijkmatig bakken
Bij stomen: niet genoeg vloeistof in het reservoir	Doe meer vloeistof in het reservoir. Open het deksel van het toestel tijdens het koken niet zonder reden
Bij koken: te weinig vloeistof in het reservoir (de hoeveelheden van de ingrediënten zijn niet juist)	Gebruik de juiste hoeveelheden vloeistof en andere ingrediënten
Bij bakken van deeg: u heeft de binnenzijde van het apparaat niet ingevet	Vet voordat u het deeg in het reservoir plaatst de binnenzijde in met olie of boter (giet het niet in het reservoir!)

#### HET PRODUCT IS VAN VORM VERANDERD

U heeft de producten in het reservoir te vaak geroerd	Meng de ingrediënten bij gewoon bakken niet vaker dan om de 5-7 minuten
U heeft een te lange kooktijd ingesteld	Kort de kooktijd in of volg de aanwijzingen van een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept

#### HET GEBAK IS VOCHTIG

Er zijn vochtige ingrediënten gebruikt (sappige groente en vruchten, ingevroren bessen, zure room enz.)	Kies de ingrediënten zoals in het recept vermeld. Gebruik zo min mogelijk of geen vochtige ingrediënten
Volledig bereid gebak is na het bakken te lang in de multikeuken gelaten	Neem bereid gebak meteen uit de multikeuken na het bakken. Indien nodig kunt u het gerecht in de multikeuken houden in een opwarmingsprogramma

NLD

## HET GEBAK IS NIET GEREZEN

De eieren en de suiker werden niet goed geklopt	Gebruik een goed (aangepast aan het model van het toestel) recept. De ingrediënten, de voorbereiding en de verhoudingen moeten hetzelfde zijn als in het recept
Het deeg heeft te lang met rijsmiddel gestaan	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gemengd	
De ingrediënten zijn niet goed afgewogen	
Het gekozen recept is niet geschikt voor de multikeuken	

**i** In sommige modellen van de REDMOND multikeuken wordt bij het gebrek aan vloeistof in het reservoir tijdens de programma's "STEW" en "SOUP" het veiligheidssysteem ingeschakeld in verband met oververhitting. In dit geval stopt het toestel met koken en schakelt het over naar een opwarmingsprogramma.

## Aanbevolen kooktijd op de stoom voor verschillende producten

Nr.	Ingrediënt	Gewicht, g/ Aantal, st.	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkensfilet/runderfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Schapenvlees (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kipfilet (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Gehaktballetjes/gehakballen	500	800	25/40
5	Vis (filet)	300	800	15
6	Zeevruchten (ingevroren)	300	800	5
7	Aardappels (in 4 delen)	500	800	20
8	Wortels (in blokjes van 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Bieten (in 4 delen)	500	1500	90
10	Groenten (ingevroren)	500	800	5
11	Kippeneieren	5 st.	800	10

**i** Houdt er rekening mee dat deze aanbevelingen van algemene aard zijn. De werkelijke stoomtijd kan van de aanbevolen waarden verschillen afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaakvoorkeuren.

## Aanbevelingen voor het gebruik van temperatuurmodi in het "MULTICOOK" programma

Werktemperatuur, °C	Gebruiksaanwijzingen	Werktemperatuur, °C	Gebruiksaanwijzingen
35	Deeg laten rijzen, azijn maken	105	Aspic maken
40	Yoghurt maken	110	Steriliseren
45	Gisten	115	Suikerstroop maken
50	Fermentatie	120	Eisbein bereiden
55	Foundant maken	125	Gesudderde vlees bereiden
60	Groene thee maken, babyvoeding bereiden	130	Ovenschotel bereiden
65	Vlees in vacuümverpakking bereiden	135	Roosteren van bereide gerechten om deze knapperig te maken
70	Punch bereiden	140	Roken

Werktemperatuur, °C	Gebruiksaanwijzingen	Werktemperatuur, °C	Gebruiksaanwijzingen
75	Pasteuriseren, witte thee maken	145	Braden van groenten in aluminiumfolie
80	Glühwein maken	150	Braden van vlees in aluminiumfolie
85	Kwark maken of gerechten bereiden die lange kooktijd nodig hebben	155	Bakken van gerechten met gistdeeg
90	Rode thee maken	160	Gevogette bakken
95	Melkpap bereiden	165	Bakken van steaks
100	Meringue bakken, confiture maken	170	Frituren (frietjes, kipnuggets etc.)

## Overzichtstabel kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Aanbevelingen voor gebruik	Standaard kooktijd	Bereik van de kooktijd / instelstap	Lijgestelde start, uur	Wachten op het koken op werkdag, temperatuur	Automatisch warm houden
MULTICOOK	Bereiding van verschillende gerechten met de mogelijkheid om de gewenste temperatuur en de kooktijd in te stellen	15 min	5 min - 1 uur / 1 min 1 uur - 12 uur / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Bereiden van pap met melk	10 min	5 min - 1 uur 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stoven van vlees, vis, groenten, bijgerechten en gerechten met veel ingrediënten	1 uur	20 min - 12 uur / 5 min	✓		✓
FRY	Bakken van vlees, vis, groenten en gerechten met veel ingrediënten	15 min	5 min - 1 uur 30 min / 1 min			✓
SOUP	Bereiden van bouillons, soepen met veel ingrediënten, groentensoepen en koude soepen	1 uur	20 min - 8 uur / 5 min	✓		✓
STEAM	Stomen van vlees, vis, groenten en andere etenswaren	15 min	5 min - 2 uur / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Bereiden van pasta van verschillende soorten tarwe; koken van worstjes en andere half-fabricaten	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Bereiden van "gebakken" melk, gesudderde vlees, eisbein, aspic, gelei-gerechten	5 uur	1 uur - 8 uur / 10 min	✓		✓
BOIL	Koken van groeten en peulvruchten	40 min	5 min - 2 uur / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakken van koeken, biscuits, ovenschotels, taarten met gistdeeg en bladerdeeg	1 uur	20 min - 8 uur / 5 min	✓		✓
GRAIN	Bereiden van verschillende graankorrels en bijgerechten. Bereiden van gekookte pap van graankorrels (met water)	35 min	5 min - 4 uur / 5 min	✓		✓
PILAF	Bereiden van verschillende soorten pilav (met vlees, vis, gevogette, groenten)	1 uur	20 min - 1 uur 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Maken van verschillende soorten yoghurt	8 uur	6 uur - 12 uur / 10 min	✓		

Programma	Aanbevelingen voor gebruik	Standaard kooktijd	Bereik van de kooktijd / instelstap	Uitgestelde start, uur	Wachten op het komen op werkteemperatuur	Automatisch warm houden
PIZZA	Bereiden van pizza	25 min	20 min – 1 uur / 5 min	✓		✓
BREAD	Bakken van brood van rogemeel en tarwemeel (inclusief de fase van het laten rijzen van deeg)	3 uur	1 uur – 6 uur / 10 min	✓		
DESSERT	Bereiden van verschillende desserts van verse fruit en bessen	1 uur	5 min – 4 uur / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Snel koken van rijst, snel bereiden van gekookte pap van graankorrels (met water)	30 min	–			✓

De door de fabrikant bepaalde garantieperiode is 5 jaar vanaf de dag van aankoop mits het toestel volgens deze handleiding en de bestaande technische standaarden wordt gebruikt.

#### Milieuvriendelijk wegdoen (elektronische uitrusting en elektrische toestellen)



Het afvoeren van de verpakking, de handleiding en het toestel zelf moet gebeuren volgens de regels van de lokale vuilnisverwerking. Zorg voor het milieu: werp dergelijke producten niet weg met huishoudafval.

Gooi geen oude toestellen, producten of stoffen weg samen met het gewone huishoudelijke afval. Afvalverwijdering mag gebeuren met het oog op milieuzorg, volgens de ter plaatse geldende ecologische normen en voorschriften. Contacteer vakkundige recycling- resp. afvalverwerkingsbedrijven, als u uw apparaat of enige onderdelen ervan gaat wegdoen. Op deze manier levert u bijdrage aan overeenkomstige milieubescherminsprogramma's.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

NLD

## VII. PROBLEEM OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT)

Foutmelding op het display	Mogelijke storingen	Storing verhelpen
E1 – E3	Systeemfout, de besturingsprintplaat of het verwarmingselement kan kapot geraakt zijn	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Sluit goed het deksel, sluit de stroom weer aan. Indien na het weer inschakelen het probleem zich blijft voordoen, neem contact op met een erkend servicecentrum

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld	Geen stroom van het stroomnet	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is
Het gerecht wordt te lang bereid	Stroomuitval van het stroomnet	
	Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement	Verwijder het vreemde voorwerp
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multikeuken geplaatst	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat
	Het verwarmingselement is vervuild	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement

## VIII. GARANTIE

Op dit toestel zit 2 jaar garantie die ingaat vanaf het moment van de aankoop. Tijdens de garantieperiode moet de fabrikant alle fabrieksdefecten herstellen door de delen van het toestel of het hele toestel te vervangen. De garantie geldt alleen als de datum van aankoop bevestigd is door een handtekening van de verkoper en de zegel van de winkel op de originele garantiebon. De garantie geldt alleen als het toestel volgens de handleiding is gebruikt, niet gerepareerd is, niet afgebroken en niet beschadigd is door onjuist gebruik, en het toestel nog volledig intact is. De garantie geldt niet voor natuurlijke slijtage en extra verbruiksartikelen (filters, lampjes, anti-aanbaklaag, afdichtingen enz.).

De gebruiktijd van het toestel en de looptijd van de garantie gaan in op de dag van aankoop of op de dag van de productie van het toestel (als de aankoopdatum niet vastgesteld kan worden).

De datum van de uitgave van het toestel kan gevonden worden op de identificatiesticker op de behuizing van het toestel. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. Het zesde en zevende cijfer staan voor de maand van productie, het achtste voor het jaar van productie.



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

## 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, nelle stanze d'albergo, locali di servizio dei negozi, dei uffici 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 dotati di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.
- STOP** *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State 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.*
- 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.
- STOP** *Per la prendere la pinza usate obbligatoriamente il quanto termoisolante. È vietato toccare il disco riscaldante con le mani indipendentemente dalla sua posizione!*
- Per evitare le scottature da corrente elettrica non cambiate la posizione dell'elemento riscaldante, se l'apparecchio è attaccato alla corrente elettrica!*
- È vietato chiudere il coperchio dell'apparecchio, se l'elemento riscaldante è impostato nella posizione alta.*
- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.
  - Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
  - Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.
- STOP** *VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!*
- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
  - Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.
  - Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.
- STOP** *ATTENZIONE! Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!*

**Dati tecnici**

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

**Programmi**

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

**Funzioni**

Tenuta in caldo dei piatti pronti (autoriscaldamento).....	fino a 24 ore
Spegnimento manual della funzione di autoriscaldamento.....	si
Riscaldamento delle pietanze.....	fino a 24 ore
Avvio ritardato.....	fino a 24 ore

**Contenuto della confezione**

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

Il produttore ha il diritto di apportare le modifiche al design, alla componentistica, nonché alle caratteristiche tecniche durante il perfezionamento della produzione senza relativo preavviso.

**Struttura della multicucina RMK-M911E A1**

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

**Pannello di comando A2**

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

- "Reheat/Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") – accensione/spegnimento della funzione tenuta in caldo, interruzione del programma di cottura, annullamento delle impostazioni inserite.
- "Time Delay" ("Avvio ritardato") – impostazione del tempo di avvio ritardato.
- "Temperature" ("Temperatura") – impostazione della temperatura del programma "MULTICOOK".
- "Hour" ("Ore") – impostazione delle ore del tempo di cottura e avvio ritardato.
- "Min" ("Minuti") – impostazione dei minuti del tempo di cottura e avvio ritardato.

- "Quick cook" ("Cottura espressa") – avvio programma "Quick cook".
- "Menu/Keep Warm" ("Menu/Tenuta in caldo") – selezione del programma automatic di cottura; disattivazione preventive del autoriscaldamento.
- "Start" – avvio del programma di cottura selezionato.
- Display.

**Struttura del display A3**

- Indicatore del funzionamento del programma "QUICK COOK".
- Indicatore del funzionamento del programma cottura / riscaldamento.
- Indicatore dello status del programma.
- Indicatore della temperatura selezionata nel programma "MULTICOOK".
- Indicatore del funzionamento "Time Delay".
- Indicatore del timer.
- Timer.
- Indicatore del programma di cottura selezionato.

**I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO**

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

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

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

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

**II. UTILIZZO DELLA MULTICUCINA****Prima dell'uso**

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

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

**Impostazione del tempo di cottura**

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

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

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

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

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

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

### Funzione MASTERFRY A5

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

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

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

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

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

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

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

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

### Funzione "Time Delay" ("Avvio ritardato")

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

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

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

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

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

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

Si avvia automaticamente alla fine del programma di cottura e consente di mantenere la temperatura dei piatti pronti fra 70-75°C per 24 ore. Quando la funzione è attiva si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel", sul display viene visualiz-

zato il tempo progressivo. In caso di necessità a l'autoriscaldamento può essere disattivato, tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".

### Disattivazione preventiva del autoriscaldamento

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

### Funzione di riscaldamento dei piatti

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

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

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

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

### Regole generali di utilizzo dei programmi automatici

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

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

### Programma "MULTICOOK"

Questo programma è indicato per la preparazione praticamente di tutti i piatti, secondo i parametri di temperatura e di tempo impostati dall'utente. Grazie al programma "MULTICOOK" la multicucina REDMOND RMK-M911E può sostituire una

varietà di apparecchi da cucina e consente di preparare piatti secondo ogni ricetta, dal vecchio ricettario alla ricetta caricata da internet. Per la vostra comodità se la cottura avviene a temperatura fino a 80°C, la funzione autoriscaldamento è disattivata. In caso di necessità si può avviare manualmente tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Menu/Keep Warm" dopo l'avvio del programma di cottura, fino a che non si accende l'indicatore "Reheat/Cancel". Nel programma "MULTICOOK" è impostata dalla fabbrica un tempo di cottura di 15 minuti e la temperatura è pari a 100°C.

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

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

### Programma "OATMEAL"

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

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

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

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

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

### Programma "STEW"

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

### Programma "FRY"

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

### Programma "SOUP"

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

### Programma "STEAM"

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

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

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

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

### Programma "Pasta"

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

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

### Programma "SLOW COOK"

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

### Programma "BOIL"

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

### Programma "BAKE"

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

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

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

### Programma "GRAIN"

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

### Programma "PILAF"

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

### Programma "YOGURT/DOUGH"

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

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

### Programma "PIZZA"

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

### Programma "BREAD"

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

- Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinché non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.

- È necessario considerare che durante la prima ora di funzionamento di programma si svolge la fase di riposo della pasta e successivamente parte la panificazione.
- Prima di utilizzare la farina si raccomanda di setacciarla per arricchirla di ossigeno e l'eliminazione di sostanze estranee.
- Non si raccomanda l'utilizzo della funzione "Time Delay", dal momento che può influenzare la qualità di panificazione.
- Non aprire il coperchio della multicucina prima della fine del processo di panificazione! Da questo dipende la qualità di prodotto.
- Per la riduzione del tempo e la semplificazione del processo di cottura raccomandiamo d'usare le miscele pronte per la preparazione del pane.

#### Programma "DESSERT"

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

#### Programma "QUICK COOK"

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

### III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

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

### IV. GLI ACCESSORI AGGIUNTIVI

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

### V. PULITURA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

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

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

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

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

Per la pulitura del coperchio di alluminio interno:

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

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

1. Tirare accuratamente verso di se e verso l'alto e verso il disco esterno, come è dimostrato nel disegno A4.
2. Sulla parte interna del disco girare in senso antiorario la parte principale della valvola (in direzione ) fino alla fine e rimuoverla.

3. Accuratamente staccare la gomma dalla valvola. Lavare le tutte parti della valvola seguendo le istruzioni di cui sopra.
- STOP** **ATTENZIONE!** Per evitare la deformazione della gomma della valvola è vietato piegarla e allungarla.
4. Rimontare la gomma al posto, unire le calette della parte essenziale con le sporgenze relative sulla parte interna del disco e girare in senso orario (in direzione ) . Installare la valvola nel vano sul coperchio dell'apparecchio (il disco esterno deve sporgere all'indietro per estrarlo).

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

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

## VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

### Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

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

#### LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE

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

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

#### IL CIBO È TROPPO COTTO

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

#### DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

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

#### IL 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 multicucina senza bisogno
Con la cottura: nel recipiente il livello d'umidità è troppo bassa (non sono seguite le proporzioni degli ingredienti)	Seguite le proporzioni giuste del liquido e degli ingredienti solidi
Con i prodotti da forno: non avete imburrate la superficie interna del recipiente prima di cottura	Prima di inserire l'impasto imburrate il fondo e i lati del recipiente con burro o oliate con l'olio vegetale (non versate il burro nel recipiente!)

#### IL PRODOTTO LA FORMA DI TAGLIO

Avete mescolato troppo spesso il cibo nel recipiente	Con la frittura normale mescolate il piatto non più spesso di ogni 5-7 minuti
--	---

Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Diminuite il tempo di cottura o seguite gli indicazioni della ricetta, adattate per questo modello dell'apparecchio
---	---

#### IL PRODOTTO DA FORNO RIMASTO UMIDO

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

#### IL PRODOTTO DA FORNO NON SI LIEVITA

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

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

#### Il tempo consigliato di cottura dei prodotti a bagnomaria sotto pressione

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

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

Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso	Temperatura lavorativa, °C	Raccomandazioni d'uso
35	Impasti, preparazione aceto	105	Preparazione di gelatine di carne
40	Preparazione dello YOGURT/DOUGH	110	Sterilizzazione

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

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

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

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autoriscaldamento
MULTICOOK	Preparazione di diversi piatti con la possibilità di impostazione della temperatura e del tempo di preparazione	15 min	5 min - 1 ora / 1 min 1 ora - 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparazione di pappa al latte	10 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Brasati di carne, pesce, verdure, contorni e piatti complessi	1 ora	20 min - 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Frittura di carni, pesce, verdure e piatti complessi	15 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Minestre, minestrone, e minestre fredde	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Cottura a vapore di carni, pesce, verdure e altri piatti	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparazione di pasta di varie sorte di grano, salsicce, ravioli e altri cibi precotti	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autoriscaldamento
SLOW COOK	Preparazione di latte bollito, carni stufate, gelatine di carne	5 ore	1 ora - 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Cottura di verdure e legumi	40 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Preparazione di torte, dolci di pasta a lievitazione e sfoglia	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cereali, pappe frolle con acqua e grani mondati	35 min	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotti (con carne, pesce, selvaggina, verdure)	1 ora	20 min - 1 ora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Preparazione di vari tipi di yogurt e impasti	8 ore	6 ore - 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Preparazione di pizze	25 min	20 min - 1 ora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparazione di diversi tipi di pane con farina di frumento e di segale (incluso l'impasto)	3 ore	1 ora - 6 ore / 10 min	✓		
DESSERT	Preparazione di vari tipo di dessert, con frutta e frutti di bosco	1 ora	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparazione rapida di riso, pappe frolle con acqua	30 min	-			✓

## VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Informazione di errore sul display	Possibili guasti	Risoluzione degli problemi
E1 - E3	Errore di sistema (malfunzionamento della scheda elettronica o del sensore di temperatura) o coperchio chiuso male	Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato

Guasto	Possibile causa	Risoluzione del problema
Non si accende	Assenza di corrente elettrica	Controllare la tensione della presa elettrica
La pietanza si cuoce troppo a lungo	Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica	
	Fra la multicucina e l'elemento riscaldante si trova l'oggetto estraneo	Rimuovere l'oggetto estraneo
	La multicucina è stata inserita	Sistemare bene la multicucina
	È sporco l'elemento riscaldante	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante

## VIII. GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna a riparare, cambiare i dettagli, o cambiare tutto il prodotto per qualsiasi difetto di fabbrica, provocato da materiale di scarsa qualità o dal montaggio. La garanzia è valida soltanto nel caso in cui la data dell'acquisto sia confermata dal timbro del negozio

dalla firma del commesso sul biglietto originale di garanzia. Questa garanzia è riconosciuta soltanto in caso che il prodotto sia stato usato secondo l'istruzione d'uso, non sia stato riparato, non sia stato smontato e non sia difettato di conseguenza ad un trattamento sbagliato, e anche se è stata conservata la contenuto della confezione completa del prodotto. Questa garanzia non si applica in caso di usura normale del prodotto e dei materiali di consumo (i filtri, lampadine, rivestimento antiaderente, e gomme etc.).

Il periodo di servizio e il periodo della validità degli obblighi di garanzia si calcolano dal giorno della vendita o dalla data di produzione del prodotto (nel caso in cui la data della vendita sia indeterminabile).

Il periodo d'uso dell'apparecchio stabilito dal produttore è 5 anni dal giorno del suo acquisto a condizione che il funzionamento del prodotto rispetti le condizioni delle seguenti istruzioni d'uso e gli standard tecnici d'uso.



**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.

## 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 pisos, apartamentos, casas de campo, habitaciones de hotel, instalaciones residenciales de tiendas, oficinas 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.*

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

STOP

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

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

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

- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
- Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.
- *¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!*
- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo

STOP

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

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

STOP

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

#### Características técnicas

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

#### Programas

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

#### Funciones

Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento).....	hasta 24 horas
Desactivación preliminar del autocalentamiento.....	hay
Calentamiento del plato.....	hasta 24 horas
Arranque suspenso.....	hasta 24 horas

#### Equipo estándar

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

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

#### Estructura de la multicocina RMK-M911E A1

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

#### Panel de mando A2

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

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

#### Estructura del display A3

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

## I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

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

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

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

 Después del transporte o almacenaje a las temperaturas bajas es necesario mantener el producto a la temperatura de medio ambiente no menor de 2 horas antes de conectarla.

## II. EMPLEO DE LA MULTICOCINA

### Antes de activar por primera vez

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

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

### Ajuste del tiempo de la preparación

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

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

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

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

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

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

### Función MASTERFRY

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

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

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

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

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

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

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

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

### Función "Time Delay" ("Arranque suspenso")

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

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

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

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

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

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

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

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

### Desactivación preliminar del autocalentamiento

Después del fin del funcionamiento del programa de preparación la activación del autocalentamiento no es deseable siempre. Teniendo cuenta de esto la posibilidad de la desactivación previa de esta función durante la activación o el funcionamiento del programa de preparación principal está prevista en la multicocina REDMOND RMK-M911E. Para esto durante el arranque o el funcionamiento del programa presionar y mantener el botón "Menu/Keep Warm" durante algunos segundos hasta que el indicador del botón "Reheat/Cancel" se apague. Presionar el botón "Menu/Keep Warm" una vez más para activar de nuevo el autocalentamiento (el indicador del botón "Reheat/Cancel" se encenderá).

## Función de calentamiento de los platos

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

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

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



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

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

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



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



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

## Programa "MULTICOOK"

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

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

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



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

## Programa "OATMEAL"

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

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

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

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

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

## Programa "STEW"

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

## Programa "FRY"

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



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

## Programa "SOUP"

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

## Programa "STEAM"

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

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

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

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

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

## Programa "PASTA"

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

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

## Programa "SLOW COOK"

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

## Programa "BOIL"

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

## Programa "BAKE"

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

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

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

## Programa "GRAIN"

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

## Programa "PILAF"

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

## Programa "YOGURT/DOUGH"

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



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

## Programa "PIZZA"

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

## Programa "BREAD"

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

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

## Programa "DESSERT"

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

## Programa "QUICK COOK"

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

## III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

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

## IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

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

## V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO

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



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

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

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

Para limpiar la tapa interior de aluminio:

1. Abrir la tapa de la multicocina.
2. Presionar simultáneamente dos fijadores plásticos al centro del lado interior de la tapa.
3. Sin aplicar los esfuerzos, tirar la tapa interior de aluminio un poco hacia sí y hacia abajo para que ésta se desconecte de la tapa principal.

4. Frotar la superficie de ambas tapas con tejido húmedo o servilleta. En caso de necesidad lavar la tapa retirada bajo un chorro de agua y usar los medios para lavar la vajilla. El empleo del lavaplatos no es deseable.
5. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: Insertar la tapa de aluminio en las ranuras, hacerla coincidir con la tapa principal, y presionar un poco en los fijadores hasta un clic. La tapa interior de aluminio debe fijarse fiamente.

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

1. Tirar cuidadosamente el disco exterior por el saliente hacia arriba y hacia sí, según la figura A4.
2. Girar la parte principal de la válvula en la parte interior del disco en el sentido antihorario (en la dirección ) hasta el tope y retirarla.
3. Retirar cuidadosamente el elástico de la válvula. Lavar todas las partes de la válvula, al observar las reglas indicadas más arriba.

STOP

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

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

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

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

## VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

### Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

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

#### EL PLATO NO SE PREPARO TOTALMENTE

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

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

#### EL PRODUCTO SE COCIO EN EXCESO

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

#### EN LA COCCION EL PRODUCTO SE EVAPORA

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

#### EL 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

ESP

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 PERDIO 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 SALIO 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 LEVANTO**

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

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

**Tiempo recomendado de la preparación al vapor de varios productos**

Número de la unidad	Producto	Peso, g/ cant. ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de cerdo/temera (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filete de cordero (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filete de pollo (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Croquetas/albóndigas	500	800	25/40
5	Pescado (filete)	300	800	15

Número de la unidad	Producto	Peso, g/ cant. ud.	Volumen de agua, ml	Tiempo de preparación, min
6	Cóctel de mariscos(frescos congelados)	300	800	5
7	Pataatas (cortadas en 4 partes)	500	800	20
8	Zanahoria (en cubitos de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Remolacha (cortada en 4 partes)	500	1500	90
10	Verduras (frescas congeladas)	500	800	5
11	Huevo de gallina	5 unidades	800	10

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

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

Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
35°C	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre	105°C	Preparación de la gelatina
40°C	Preparación del yogur	110°C	Esterilización
45°C	Levadura	115°C	Preparación del almibar de azúcar
50°C	Fermentación	120°C	Preparación del morcillo
55°C	Preparación del caramelo	125°C	Preparación de la carne estofada
60°C	Preparación del té verde, alimentos infantiles	130°C	Preparación del gratin
65°C	Preparación de la carne en el embalaje de vacío	135°C	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
70°C	Preparación del ponche	140°C	Curación al humo
75°C	Pasterización, preparación del té blanco	145°C	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
80°C	Preparación del vino tinto caliente con especias	150°C	Cocción de la carne en laminilla
85°C	Preparación del requesón o platos que requieren el largo tiempo para la preparación	155°C	Asado de los artículos de la pasta de levadura
90°C	Preparación del té rojo	160°C	Asado del pollo
95°C	Preparación de las papillas a base de leche	165°C	Asado de los filetes
100°C	Preparación del merengue, confitura	170°C	Asado en grasa (patatas fritas, nuggets de polvo.)

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

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Aranque suspendido	Espera del paso en el modo de trabajo	Autocalentamiento
MULTICOOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad del ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación	15 min	5 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparación de las papillas a base de leche	10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	✓		✓

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Aunque suspaño	Espera del pago en tiempo de trabajo	Alimentación
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, pescado, verduras, aderezos y platos de muchos componentes	1 hora	20 min – 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Asado de la carne, pescado, verduras, y platos de muchos componentes	15 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Preparación de los caldos, sopas de sazónamiento, sopas de verduras y frías	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Preparación de la carne, pescado, verduras y otros productos al vapor	15 min	5 min – 2 horas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias de diferentes tipos del trigo; cocción de las salchichas, raviolis y otros productos semiacabados	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparación de la leche cocida a fuego lento, los platos estofados, morcillo, galantina, aspic	5 horas	1 hora – 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cocción de las verduras y los leguminosos	40 min	5 min – 2 horas / 5 min	✓		✓
BAKE	Cochura de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Preparación de diferentes granos y aderezos. Cocción de las palpillas delezables en el agua	35 min	5 min – 4 horas / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparación de diferentes tipos del plov (con carne, pescado, polvo, verduras)	1 hora	20 min – 1 hora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Preparación de diferentes tipos del yogur	8 horas	6 horas – 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Preparación de la pizza	25 min	20 min – 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparación del pan de la harina de centeno y de trigo (incluso la etapa de fermentación de la pasta)	3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparación de diferentes postres de las frutas y bayas frescas	1 hora	5 min – 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparación rápida del arroz, papillas delezables a base del agua	30 min	–			✓

## VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Mensajes sobre el error en el display	Defectos posibles	Eliminación del error
E1 – E3	Error de sistema, la falla del circuito de mando o elemento calentador es posible	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Cerrar herméticamente la taza, volver a conectar el instrumento en la red eléctrica. Si en caso de activación repetida el problema no se elimina, diríjase en el Centro de servicio

Defecto	Causa posible	Eliminación del defecto
No se activa	No hay alimentación de la red eléctrica	Comprobar la tensión en la red eléctrica
El plato se prepara durante el período del tiempo demasiado largo	Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica	Comprobar la tensión en la red eléctrica
	El objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador	Eliminar el objeto extraño
	La taza en el cuerpo de la multicocina es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos
	El elemento calentador es ensuciado	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador

ESP

## VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

Este producto está garantizado por un período de 2 años desde la fecha de compra. Durante el período de garantía, el fabricante se compromete a subsanar problemas por reparación, sustituir piezas de recambio o reemplazar todo el producto, por cualquier defecto fabrica causado por insuficiente calidad de materiales o mano de obra. La garantía entrará en vigencia sólo en el caso de que la fecha de compra se confirme con el sello de la tienda y la firma del vendedor en la tarjeta de garantía original. Esta garantía es válida únicamente en el caso de que los productos se utilicen de acuerdo con el manual de instrucciones, no han sido reparados, no se desmontaron, o han sido dañados por el mal uso, así como si se ha mantenido el conjunto completo del producto. Esta garantía no cubre los elementos normales de desgaste y consumibles (filtros, bombillas, recubrimiento antiadherente, empaquetaduras, etc.).

La vida útil del producto y el período de garantía se calcularán a partir de la fecha de venta o de la fecha de fabricación del producto (en el caso de que la fecha de venta no se pueda determinar).

La fecha de fabricación del dispositivo se puede encontrar en el número de serie que se encuentra en la etiqueta de identificación adherida al producto. El número de serie se compone de 13 dígitos. Los símbolos sexto y séptimo indican el mes, el 8° – el año de fabricación del dispositivo.

El período de servicio del aparato establecido por el fabricante es de 5 años a partir de la fecha de compra, siempre que el funcionamiento de estos productos se realice de acuerdo con este manual y las normas técnicas aplicables.



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

## 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, quartos de hotel, instalações de lojas, escritórios 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 accidentais 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.

- 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 accidentais.
- Ao instalar o disco de aquecimento na parte superior, assegure-se de que está bem assente nas ranhuras das paredes da câmara de trabalho do dispositivo. A instalação incorreta da resistência pode levar ao deslocamento arbitrário durante o processo de utilização do dispositivo e ao seu desgaste.

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

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

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

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

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

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

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

#### Características técnicas

Modelo.....	RMK-M911E	Volume da taça.....	5 l
Potência.....	860-1000 W	Revestimento da taça/frigideira.....	antiaderente cerâmico
Tensão.....	220-240 V, 50/60 Hz	Ecrã LED.....	a cores
Proteção de descarga eléctrica.....	classe I	Aquecimento 3D.....	há

#### Programas

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

#### Funções

Manutenção de temperatura dos pratos prontos (aquecer).....	até 24 horas
Desligação prévia do aquecer.....	há
Aquecimento do prato.....	até 24 horas
Início programado.....	até 24 horas

#### Conjunto

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

O fabricante tem o direito de introduzir alterações no desenho, conjunto e características técnicas do aparelho no processo de melhoria de produção sem emitir notificações prévias.

#### Construção da multi cozinha o multi funções RMK-M911E A1

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

#### Painel de controlo A2

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

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

#### Composição do ecrã A3

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

## I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

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

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

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

⚠ É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

## II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

### Antes da primeira ligação

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

### Definição do tempo de cozimento

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

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

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

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

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

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

### Função MASTERFRY AS

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

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

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

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

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

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

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

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

### Função "Time Delay" ("Início Programado")

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

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

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

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

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

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

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

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

### Desligação prévia do aquecimento automático

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

### Função de aquecimento dos pratos prontos

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

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

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

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

### Ordem geral de utilização dos programas automáticos

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

3. Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica.
4. Carregando no botão "Menu/Keep Warm" escolha um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
5. Se não está contente com o tempo de cozimento pré-definido, pode alterar o seu valor carregando nos botões "Hour" e "Min".
6. Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Time Delay" é indisponível para os programas "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".
7. Para lançar o programa carregue e segure por uns segundos o botão "Start", até ficarem acesos os indicadores dos botões "Start" e "Reheat/Cancel". Vai ser iniciado o programa seleccionado e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa "STEAM" a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas "PASTA" – após a fervera da água, da colocação de ingredientes e do carregamento no botão "Start".
8. Em caso de necessidade pode previamente desactivar a função de aquecimento automático carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm", até ficar apagado o indicador do botão "Reheat/Cancel". O novo carregamento do botão "Menu/Keep Warm" voltará a activar esta função. A função de aquecimento automático é indisponível para os programas "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
9. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir, dependente do programa seleccionado ou das definições actuais o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (estará aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel") ou no regime de espera (está a piscar o indicador do botão "Start").
10. Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue e segure por uns segundos no botão "Reheat/Cancel".

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

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

### Programa "MULTICOOK"

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

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

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

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

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

### Programa "OATMEAL"

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

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

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

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

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

### Programa "STEW"

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

### Programa "FRY"

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

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

### Programa "SOUP"

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

### Programa "STEAM"

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

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

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

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

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

### Programa "PASTA"

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

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

### Programa "SLOW COOK"

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

### Programa "BOIL"

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

### Programa "BAKE"

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



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

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

### Programa "GRAIN"

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

### Programa "PILAF"

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

### Programa "YOGURT/DOUGH"

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

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

### Programa "PIZZA"

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

### Programa "BREAD"

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

- Ao introduzir ingredientes veja para que eles todos fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da taça.
- Deve lembrar-se que durante a primeira hora de operação do programa decorre o descanso da massa e só depois começa o cozimento.
- Antes de usar a farinha recomenda-se passá-la pelo passador para saturar com oxigénio e extrair as inclusões.
- Não se recomenda o uso do programa "Time Delay", pois isso pode afectar a qualidade do pão.
- Não abra a tampa da multi cozinha o multi funções até o fim do processo de cozimento. Disto depende a qualidade do produto pronto.
- Para reduzir o tempo e simplificar o processo de cozimento recomendamos o uso de misturas preparadas para o pão.

### Programa "DESSERT"

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

### Programa "QUICK COOK"

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

## III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Preparação de fondue
- Fritos profundos
- Preparação de requeijão, queijo
- Pasteurização de líquidos

- Aquecimento de comida de bebé
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

## IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

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

## V. LIMPEZA E CUIDADOS

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

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

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

Para limpar a tampa interior de alumínio:

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

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

1. Puxe o disco externo pelo rebordo para cima com cuidado como é mostrado na figura A4.
2. Na parte interna do disco gire a parte principal da válvula contra relógio (em direcção ) até o fim e retire-a.
3. Remova a borracha da válvula com cuidado. Lave todas as partes da válvula de acordo com as regras de limpeza.

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

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

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

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

## VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

### Erros de cozimento e os modos da sua correcção

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em painéis eléctricas, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

#### O ALIMENTO NÃO FICOU BEM PREPARADO

Possíveis causas	Maneira de solucionar
Esqueceu-se de fechar a tampa do aparelho ou de fechá-la bem, motivo pelo qual a temperatura não era suficientemente alta	Durante o tempo de cozimento não abra a tampa do robô se não for necessário. Feche a tampa até que 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.). Não manteve as proporções na colocação ou escolheu o tipo de produto incorrectamente.	Consulte a receita testada (adaptada para uso do seu aparelho). A seleção dos ingredientes, o método do seu pré tratamento, as proporções na colocação, devem cumprir as recomendações. Os cereais integrais, carnes, peixe e mariscos, lavar bem com água

#### O ALIMENTO ESTÁ QUEIMADO

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

#### O ALIMENTO PERDEU A FORMA

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

#### O ASSADO FICOU HUMIDO

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

#### O ASSADO NÃO CRESCEU

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

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

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

Nº ord.	Produto	Peso, g/ quant, ud.	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Filete de porco/vitela (em bocados de 1,5-2 cm)	500	800	30/40

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

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

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

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

**Tabela geral de programas de cozimento (definições de fabrico)**

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa de tempo de cozimento/passos de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de variados pratos com possibilidade de definição de temperatura e de tempo de cozimento	15 min	5 minutos - 1 hora / 1 min 1 hora - 12 horas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparação de papas de leite	10 min	5 minutos - 1 hora 30 minutos / 1 min	✓		✓
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, guarnições e pratos de múltiplos ingredientes	1 hora	20 min - 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Fritos de carne, peixe, legumes e pratos de múltiplos ingredientes	15 min	5 minutos - 1 hora 30 minutos / 1 min			✓
SOUP	Cozimento de caldos, sopas de legumes e sopas frescas	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Carne, peixe, legumes e outros alimentos a vapor	15 min	5 minutos - 2 hora / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cozimento de macarrão de vários tipos de trigo, cozedura de salsichas, ravioli e comida pré-fabricada	8 min	2 minutos - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparação de pemil, geleia de carne, carne em geleia, etc.	5 horas	1 hora - 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cozedura de legumes e favas	40 min	5 minutos - 2 hora / 5 min	✓		✓
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cozimento de cereais e guarnições. Cozedura de papas em água	35 min	5 minutos - 4 hora / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes)	1 hora	20 minutos - 1 hora 30 minutos / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Preparação de vários tipos de iogurte	8 horas	6 horas - 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Cozimento de pizza	25 min	20 minutos - 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparação de pão de trigo e de centeio (incluindo a etapa de descanso da massa)	3 horas	1 hora - 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres	1 hora	5 hora - 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cozedura rápida de arroz e papas com água	30 min	-			✓

## VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro
E1 – E3	Erro sistémico, é possível a falha da placa de controlo ou do elemento de aquecimento	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Feche bem a tampa e volte a ligar o aparelho na rede. Se depois de ligação repetida o problema não desaparece, contacte um centro de serviço autorizado

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga	Ausência de alimentação da rede	Verifique a tensão na rede
O prato demora muito tempo a ser cozinhado	Falhas de alimentação eléctrica da rede	
	Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento	Remove o objecto
	A taça não está colocada directo no corpo da panela	Coloque a tala directamente, sem irregularidades
	O elemento de aquecimento está sujo	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento

PRT

## VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

Este produto tem garantia de 2 anos, após a sua compra. Durante este período, o fabricante compromete-se a resolver os problemas de reparação, substituir peças ou substituir o robô por qualquer defeito de fábrica. A garantia só tem valor com o recibo de compra carimbado e assinado pelo vendedor da loja. Esta garantia é válida unicamente se o robô for utilizado de acordo com o manual de instruções, os produtos utilizados de acordo com o manual, se não forem reparados por estranhos, se não forem desmontados ou mal utilizados, assim como se mantiver o conjunto completo. Esta garantia não cobre os desgastes normais e consumíveis (filtros, bombas, recobrimento antiaderente, embalagens, etc.).

O tempo de vida do robô e o período de garantia conta a partir da data do talão de venda, ou da data de fabrico do mesmo (no caso de não se poder determinar a data da venda).

A data de fabrico pode ser encontrada no número de série que se encontra na etiqueta de identificação colada no aparelho. O número de série é composto por 13 dígitos. Os símbolos sexto e sétimo indicam o mês, o 8º – o ano de fabrico do robô.

O tempo de serviço do robô, estabelecido pelo fabricante é de 5 anos a partir da data do talão de compra, desde que a sua utilização cumpra as regras do manual de funcionamento, e normas técnicas exigidas.



### 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 eléctricos 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

- 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, hotelværelser, boligområder butikker, kontorer 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 nominel spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
  - Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
  - Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.
- STOP** *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*
- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
  - Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.



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

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



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

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

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

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøringen af apparatet.



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

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse.

delse. 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.*

#### Tekniske detaljer

Model.....	RMK-M911E	Volume på skålen.....	5 l
Effekt .....	860-1000 W	Skål-/pandebelægning.....	non-stick keramisk belægning
Spænding .....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-display.....	farvet
EL-sikkerhed.....	klasse I	3D-opvarmning .....	ja

#### Programmer

1. MULTICOOK (MULTIKOK)	10. BAKE (BAGNING)
2. OATMEAL (HAVREGRØD)	11. GRAIN (GRYN)
3. STEW (STUVNING)	12. PILAF (PILAF RIS)
4. FRY (STEGNING)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEI)
5. SOUP (SUPPE)	14. PIZZA
6. STEAM (DAMPNING)	15. BREAD (BRØD)
7. PASTA	16. DESSERT
8. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)	17. QUICK COOK (HURTIG TILBEREDNING)
9. BOIL (KOGNING)	

#### Funktioner

Hold-varm-funktionen for tilberedte mad (auto opvarmning).....	op til 24 timer
Præstækning af auto opvarmning.....	ja
Opvarmning.....	op til 24 timer
Udskudt start.....	op til 24 timer

#### Udstyr

Multikøkken.....	1 st.	Slev.....	1 st.
Skål.....	1 st.	Flad ske.....	1 st.
Pande.....	1 st.	Opskriftsbog.....	1 st.
Tænger.....	1 st.	Slev-/skeholder.....	1 st.
Container for damptilberedning.....	1 st.	Brugsanvisning.....	1 st.
Kruller for yoghurt.....	6 st.	Servicebog.....	1 st.
Målebæger.....	1 st.	Strømforsyningsledning.....	1 st.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i design, udstyr og produkt specifikationer til forbedring af dets produkter uden varsel af disse ændringer.

#### Komponentoversigt af multikøkken RMK-M911E A1

1. Låg	7. Korpus	13. Pande
2. Flygtbart inderste låg	8. Bærehåndtag	14. Tænger
3. Løfte varmeelementet	9. Flygtbar dampventil	15. Container for damptilberedning
4. Skål	10. Flad ske	16. Kruller for yoghurt
5. Låget åbning knap	11. Slev	17. Slev-/skeholder
6. Kontrolpanel med display	12. Målebæger	18. Lysnetkabel

#### Kontrolpanel A2

Multikøkkenen REDMOND RMK-M911E er udstyret med berøringsfølsom kontrolpanel med multifunktion farvet LED display.

1. "Reheat/Cancel" ("Annuller/Opvarmning") – aktivering/deaktivering af genopvarmningsfunktion, afbrydning og nulstilling af tilberedningsprogram.
2. "Time Delay" ("Udskudt start") – aktivering af tidsindstilling for udskudt start.
3. "Temperature" ("Temperatur") – indstilling af temperatur i "MULTICOOK"-programmet.
4. "Hour" ("Timer") – valg af timetal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
5. "Min" ("Minuter") – valg af minuttal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
6. "Quick cook" ("Hurtig tilberedning") – aktivering af "QUICK-COOK"-programmet.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Auto opvarmning") – valg af en automatisk tilberedningsprogram; præstækning af auto-opvarmning.
8. "Start" – aktivering af faste madlavning regimer.
9. Display.

#### Udstyr af display A3

1. Udførelsesindikator for det automatiske "QUICK COOK"-program.
2. Udførelsesindikator for programmer af tilberedning/opvarmning.
3. Indikator af madlavningsfaser.
4. Temperatur indikator for "MULTICOOK"-programmet.
5. Indikator for funktionen "Time Delay".
6. Timerfunktionsindikator.
7. Timer.
8. Indikator for de valgte automatiske madlavningsprogrammer.

## I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsmærker undtagen klistermærker med serienummeret.

#### Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materielle lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden.

⚠ Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

## II. ANVENDELSE

#### Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikøkkens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstande.

#### Indstille tilberedningstid

I multikøkkenen REDMOND RMK-M911E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program (undtagen "QUICK COOK"). Ændring i tidskridt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram. Tidsændring:

1. Efter De vælger tilberedningsprogram trykker De på "Hour" for at indstille timetallet. Hvis De holder knappen ned for

et par sekunder, starter der fremskyndede talændring.

- Ved at trykke på "Min" indstille De minutallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede talændring.
- Hvis De skal indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på "Hour" for at nulstille timetallet. Derefter tryk på "Min" og indstil det nødvendige minuttal.
- Efter installationen af tilberedningstiden (displayet blinker), skal du gå til næste skridt ifølge algoritmen af det valgte tilberedningsprogram. For at annullere de sætte indstillinger, klikker De "Reheat/Cancel", og derefter indtaster programmet igen.

**i** Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige vifte i indstillinger og installationskridt, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger.

For nemheds skyld starter tidsinterval i madlavning med minimale værdier. Det giver mulighed for at forlænge programmets udførelse for en kort periode, hvis skålen har ikke haft tid til at koges til hovedtiden.

I nogle automatiske programmer begynder tællingen af kogetid først efter maskinet når den angivne driftstemperatur. For eksempel, hvis at hælde koldt vand og sætte "STEAM" på fem minutter, aktiveres programmet og nedtællingen starter kun efter vandet koges op og der er nor damp i skålen.

Under programmet "PASTA" starter nedtællingen af den angivne tid når vandet koges op og "Start"-knappen er trykket.

## Funktion MASTERRY A5

Multikokken REDMOND RMK-M911E er udstyret med løftet varmelegemet. Takket det, kan der også bruges ikke kun skål i multikokken, men også pander (medfølger).

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

Af sikkerhedsmæssige årsager, for at ændre placeringen af varmelegemet, brug tænger (medfølger).

Ved indstilling af varmelegemet i den øverste position, løft forsigtigt den indtil den stopper og drej let mod uret for at fastgøre de skrue i hullerne på væggen i enheden.

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

**STOP** Forsøg ikke at ændre placeringen af varmelementet hvis apparatet er tilsluttet!

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

**i** For tilberedning i multikokken brug kun pander (medfølger).

## Funktion "Time Delay" ("Udskudt start")

Funktionen lader angive tidsinterval, hvorefter retten skal være klar (under hensyn til programmets arbejdstid). Indstillede tid kan variere fra 10 minutter til 24 timer med indstillingstrin på 10 minutter. Det skal erindres, at forsinkelsen er større end den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på "Start". De kan oprette tiden for forsinket start, efter De vælger et automatisk program, indstiller temperatur og tilberedningstid:

- Ved tryk på "Time Delay" aktiver indstillingsmodus for forsinket start. Displayet viser overskriften "Time Delay" og timeren begynder at blinke.
- Ved tryk på "Hour" ændrer timetallet trinvis. Den angivne tidsformat er 24 timer. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
- Ved tryk på "Min" skifte minutter trinvis. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
- Hvis det er nødvendigt at indstille urets til mindre end en time tilberedning, tryk "Hour" for flere gange indtil timetallet bliver nulstillet. Derefter tryk på "Min" og indstil minutter.
- For at annullere indstillingerne, tryk på "Reheat/Cancel" og derefter genindstil alt tilberedningsprogrammet.
- Ved afslutningen af tidsindstilling tryk og hold "Start"-knappen for et par sekunder. Kontrollamperne for funktionen "Time Delay" vil tændes, programmet aktiveres og nedtællingen starter.
- I tiden indstillet er maden færdig i slutningen af programmet aktiveres hold-varm-funktionen for færdigretter (auto-opvarmning) automatisk, og knappen "Reheat/Cancel" vil lyse op.
- For auto-opvarmnings deaktivering tryk "Reheat/Cancel". Knappens indikator vil slukkes ned.

**i** Udskudt-start er tilgængelig med alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".

Det er ikke anbefales at bruge funktionen "Time Delay" hvis opskriften indeholder mælkprodukter og andre letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, os).

Når angivning tid i "Time Delay" skal De tage i betragtning at i programmet "STEAM" starter nedtællingen kun efter multikokken er opåndet den nødvendige arbejdstemperatur (efter vandet kommer i kog).

## Hold-varm-funktion for tilberedte mad "Keep Warm" (auto opvarmning)

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedelsesprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70-75°C for 24 timer. Ved auto-opvarmningen lyser knappen "Reheat/Cancel" op, og displayet viser tidsopmåling. Hvis nødvendigt, kan auto-opvarmningen slukkes ved at trykke og holde knappen nede "Reheat/Cancel" for et par sekunder.

## Præslukning af auto-opvarmning

Aktivering af auto-opvarmning efter slutning af tilberedningsprogram er ikke helt ønskelig. Derfor giver multikokken REDMOND RMK-M911E mulighed at slukke denne funktion ved starten eller i processen af kogning under et fast tilberedningsprogram. For at gøre det, tryk "Menu/Keep Warm" og hold knappen et par sekunder ved programmets start eller i løbet af udførelsen, indtil indikatoren på "Reheat/Cancel" slukkes ned. For at genstart auto-opvarmning, tryk "Menu/Keep Warm" en gang til (knappens indikator på "Reheat/Cancel" vil tændes).

## Genopvarmningsfunktion

Multikokken REDMOND RMK-M911E kan bruges til genopvarmning af kold mad. Det er gjort sådant:

- Sæt maden i skål og placer den i multikokken.
- Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
- Tryk "Reheat/Cancel" og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydssignal. Displayets og knappens indikator vil tændes. Timeren vil begynde at tælle opvarmningsstid.

Kogeren opvarmer til 70-75°C og holder maden varmt for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarmning blive stoppet, ved at trykke knappen "Reheat/Cancel" og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på displayet og knapperne stykkes.



Selvom multikokken kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke anbefales at maden bevares opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

## Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer

- Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
- Placer ingredienserne i multikokkens skål ifølge tilberedningsprogram af indstil skålen i udstyrets korpus. Pas på at alle de ingredienser (fydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævnning og ligger fast og tæt til varmelementet.
- Luk multikokkens låg, indtil det går i baglås. Tilslut apparatet til elnettet.
- Tryk på "Menu/Keep Warm" og vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
- Hvis De er ikke tilfreds med programmets standarte tilberedningstid, kan De ændre dens værdi ved at trykke "Hour" og "Min".
- Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskudt start. Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".
- For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold "Start" for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper "Start" og "Reheat/Cancel" tændes. Start udføres af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet "STEAM" begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tækt nok; ved programmet "PASTA" begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen af tryk på "Start".
- Hvis nødvendigt, det er muligt at deaktivere auto-opvarmningsfunktionen i forhold ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm", indtil indikatoren af knappen "Reheat/Cancel" slukkes. Gentrykning af "Menu/Keep Warm" re-aktiverer funktionen. Auto-opvarmningsfunktionen er ikke tilgængelig under programmer "YOGURT/DOUGH" og "BREAD".
- Lydssignal underretter dig om tilberedning er klar. Derefter, ifølge det valgte program eller de aktuelle indstillinger, skifter programmet til auto-opvarmning (knappens indikator af "Reheat/Cancel" tændes) eller til standby (indikatoren af knappen "Start" blinker).
- For at annullere det indtastet program, afbryd tilberedning eller auto-opvarmning, tryk og hold på "Reheat/Cancel" for et par sekunder.



For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra opskriftbogen, der kommer sammen med multikokken REDMOND RMK-M911E og er forberedt specielt til denne multikokkens model.



Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standard automatiske programmer, De kan bruge det universale program "MULTICOOK" med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske eksperimenter.

### Program "MULTICOOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge bruger-angivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK", vil REDMOND RMK-M911E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver opskrift. De blev interesseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet.

For Deres bekvemlighed, under tilberedning ved temperatur 80°C er auto-opvarmningsfunktion slukket. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm" for et par sekunder efter tilberedningsstarte, indtil knappens indikator "Reheat/Cancel" tændes.

- Standard-indstillet tilberedningstid i programmet "MULTICOOK" er 15 minutter, og temperaturen er 100°C.
- Manuel kontrol af temperaturområde (ændret ved at trykke på "Temperature"); 35-170°C med trin på 5°C.
- Manuel regulering af tidsintervaller: 5 minutter – 12 timer med trin på 1 minut for tidsintervaller under 1 time, og 5 minutter for intervaller over 1 time.

 Programmet "MULTICOOK" giver mulighed for at tilberede mange forskellige retter. De kan udnytte opskriftbogen fra vores professionelle kokke eller vores speciel tabel af anbefalede temperaturer for tilberedning af forskellige retter og produkter.

### Program "OATMEAL"

Bedst til kogning af mælkegrød. Programmet standarder tilberedningstid er 10 minutter. Manuel indstilling af tilberedningstid er muligt fra 5 minutter op til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut.

Programmet "OATMEAL" er beregnet til tilberedning af grød med fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings handlinger skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning slid multikøkkens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndet med drillekvand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberedningsresultatet.

Hvis programmet "OATMEAL" har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle "MULTICOOK"-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 95°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

### Program "STEW"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Programmet standarder tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

### Program "FRY"

Anbefaldet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ, skaldyr. Programmet standarder tilberedningstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut. Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.

 For at undgå ingrediensernes påbrændning, skal De følge opskriften og røre af og til skålens indhold. Madlavning med åbent multikøkkens låg er mulig.

### Program "SOUP"

Det anbefales til fremstilling af forskellige supper og entrees samt stuvet frugt og drikkevarer. Programmet standarder tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

### Program "STEAM"

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenu. Programmet standarder tilberedningstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer, med tidskridt på 5 minutter. Til kogning med dette program anvendes der et specielt container (inkluderet):

1. Fyld skålen med 600-1000 ml vand. Installer dampningscontaineren i skålen.
2. Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikøkkens. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmelementet.
3. Følg instruktionerne fra afsnit 3-10 af kapitel "Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer".

 Tidens nedtælling begynder efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok.  
Hvis De ikke anvender automatisk tidsindstilling i dette program, skal De bruge tabellen med Anbefales tilberedningstid for forskellige produkter.

### Program "PASTA"

Anbefales til pasta, kogt pølser, æg osProgrammet standarder tilberedningstid er 8 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 2 til 20 minutter med tidskridt på 1 minut. Programmet startes fra vandkogning, derefter placeres produkter ind i kogevandet for videre tilberedning. Når vandet kommer i kog underretter lydsignal Dem at produkterne kan placeres i skålen. Tidens nedtælling for programmets proces begynder efter De gentaste knappen "Start".

Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.



Under tilberedning af nogle produkter (f.eks. pasta, osv.) dannes der skum. For at undgå eventuel overkogning væk fra skålen kan man åbne låget et par minutter efter produkterne er placeret i kogevandet.

### Program "SLOW COOK"

Anbefales til lavning af stuvet kød og brun ovnstået mælk. Programmet standarder tilberedningstid er 5 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 8 timer med tidskridt på 10 minutter.

### Program "BOIL"

Anbefales til kogning af grøntsager af bønner. Programmet standarder tilberedningstid er 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minutter.

### Program "BAKE"

Anbefales til lavning af plumkage, biscuit, gratin, kager af gærdej og puff. Programmet standarder tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.



Biscuitens færdighed kan være tjekket ved at stikke den med et træpid (tandstikker). Hvis tandstikkeren er taget af og den har ingen dej klæbet på, er biscuitten færdig.  
Til baging af brød anbefaler vi at slukker auto-opvarmningsfunktion under hele processen.

### Program "GRAIN"

Anbefales til kogning af smuldrende grød af forskellige gryn, fremstilling af forskellige garnirer. Programmet standarder tilberedningstid er 35 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

### Program "PILAF"

Programmet er Anbefales til stuvning af forskellige slags pilaf, pælla. Programmet standarder tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time 30 minutter, med tidskridt på 10 minutter.

### Program "YOGURT/DOUGH"

Med dette program kan De lave forskellige slags lækre og sunde yoghurt derhjemme og gæring af dej. Programmet standarder tilberedningstid er 8 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 6 til 12 timer med tidskridt på 10 minutter. Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program. Når De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.

### Program "PIZZA"

Anbefales til pizza-lavning. Programmet standarder tilberedningstid er 25 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time med tidskridt på 5 minutter.

### Program "BREAD"

Anbefales til baging af forskellige typer brød af hvedemel og rugmel tilsat. Programmet indeholder en fuld cyklus af beredelse fra proofing til selv baging. Programmet standarder tilberedningstid er 3 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 6 timer med tidskridt på 10 minutter. Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program.

- Når De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.
- Det bør erindres, at proofing tager programmets første time, og derefter begynder selv baging.
- For De bruger mel, anbefaler vi at gennemsigte det for at fylde det med il og fjerne urenheder.
- Vi anbefaler ikke at anvende funktionen "Time Delay" ved baging, fordi det kan påvirke brødet kvalitet.
- Åbn ikke multikøkkens låg for bagingen er helt sluttet! Det påvirker bagingens kvalitet.
- For at afkorte og forenkle tilberedning anbefaler vi at bruge færdige blandinger for baging.

### Program "DESSERT"

Anbefales til lavning af forskellige desserter af frugt og bær. Programmet standarder tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

## Program "QUICK COOK"

Programmet for hurtig kogning af ris og smuldrende grød. Under dette program er tidsændring og "Time Delay"-funktion ikke tilgængelige.

## III. EKSTRA MULIGHEDER

- Lavning af Fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af kvark og ost
- Pasteurisering af flydende produkter
- Opvarmning af børnemad
- Sterilisering af personlige hygiejnemidler

## IV. EKSTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND RMK-M911E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside [www.redmond.company](http://www.redmond.company) eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere

## V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrudt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning.

**STOP** Når rengøring brug ikke slibemidler, aggressive vaskningspulver, aggressive kemiske stoffer. Det er forbudt at nedsænke udstyrets korpus i vand eller sætte det under rindende vand

For første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikøkkenen ved programmet "STEAM" – det skal hjælpe at fjerne lugt.

Skålen, det indre aluminium låg og dampventil skal rengøres efter hver udstyrets anvendelse. Skålen kan vaskes i opvaskemaskinen. Efter rengøring, bør De pudse den ydre overflade tørt.

For rengøring af det indre aluminium låg bør De:

1. Åbne multikøkkenens låg.
2. Tryk på de to plastikke modsætninger på indersiden af dækslet.
3. Uden anstrengelse trække det indre aluminium låg mod sig og ned, så det kommer væk af forbindelse med hovedlåg.
4. Tøse begge lågernes overflader med fugtig klud eller serviet. Hvis nødvendigt, vask det fjernede låg under rindende vand med vaskemiddel. Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskin til lågets opvask.
5. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge: Sæt alufoliepakning i de øvre slots, justere den med hovedlåget og tryk klippene forsigtigt til de knipser. Den interne aluminium låg skal fikseres fast.

Dampventilen er monteret i et særligt slot på toppen af udstyret og består af to dele: en ekstern disk og basen. For dens rengøring:

1. Træk det eksterne skiv på fremspringet forsigtigt op og mod sig, som vist på billedet **A4**.
2. På skivens indersiden, drej ventilens hovedelement mod uret (i retning af åben-mærket **(H)**), indtil den stopper, og så fjern den.
3. Træk den elastiske ventil forsigtigt ud. Vask alle dele af ventilen ved at følge ovenstående regler.

**STOP** Pas På! For at undgå deformation af ventilens gummibånd er der forbudt at vride og strække den.

4. Gør Samling i omvendt rækkefølge: sæt gummibånden på plads, anbring hakkene i hovedventilens med de tilsvarende fremspring på den indvendige side af skivet, og drej ventilen med uret (i retning af lukke-mærket **(L)**). Indstil dampventilen i sprækken på forsiden af enheden (det eksterne skive skal placeres med fremskring i bagposition så det kan blive taget af).

I denne model multikøkken er kondensat (produceret ved madlavning) akkumuleret i en særlig hulrum på apparatets korpus rundt om skålen, og er drænet til en container på bagsiden af apparatet.

1. Åbn låget, tag skålen af. Hvis nødvendigt, løft multikøkkenen lidt til forside for at hælde helt kondensat af til containeren.
2. Fjern containeren med at trække på dens fremspring mod sig.
3. Hæld kondensaten ud. Vask containeren og sæt den tilbage på plads.
4. Kondensaten bevaret i hulrum omkring skålen skal fjernes med en serviet.

## VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

### Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Denne afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikøkkenen, mulige årsager og måder at overvinde dem.

## RETTER ER IKKE FÆRDIGE

Mulige årsager	Løsning
Hvis du har glemt at lukke låget af enheden eller lukke det stramt, så tilberedningstemperatur var ikke høj nok	Under tilberedningen må der ikke åbnes låget til multikøkken unødigt. Luk dækslet, indtil det klikker. Kontroller, at intet forhindrer låget at være tæt lukket til enheden og gummipakning på indersiden af dækslet ikke er 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 opvarmingsdisk. Sørg for, at der ingen fremmedlegemer i multikøkken. Undgå forurening af varme disken
Uheldigt valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnede til fremstillingsmetode efter eget valg, eller du har valgt det forkerte madlavningsprogram. Ingredienser er skåret for stor, overtrådte de generelle proportioner af produkter. Der er indstillet forkert (ikke beregnet) tilberedningstid. Det valgte opskrift ikke er fra bogen, er ikke egnet til madlavning i denne multikøkken	Det er tilrådeligt at anvende godkendt (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrifter. Brug opskrifter, der er virkelig 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	Under almindelig stegning, er det nok at dække bunden af skålen med tyndt lag af smør/olie. Under friturestegning følg den tilsvarende opskrift Luk ikke låget til multikøkken under stegning, med mindre det står i opskriften. Frosne fødevarer skal to op og drænes for vandet før stegning
Ved kogning: kogte bouillon koges væk under madlavningen af fødevarer med et højt syreindhold	Nogle produkter kræver særlig behandling før tilberedning: Vask, brun og så videre. Følg rådgivning af dit valgte opskrift
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem) Der er lagt for meget dej i skålen	I processen med hævelse dejen sat sig fast til indersiden af låget og blokeret damp udtømningsventilen Læg dejen i skålen i et mindre omfang Tag bagværk ud af skålen, vend det og læg tilbage i skålen, derefter fortsæt tilberedning. Efterfølgende læg mindre mængde dej

## PRODUKT ER OVERKOKT

Den valgte type produkt er ikke valgt korrekt eller forkert indstilling (beregning) af tilberedningstiden. Alt for små mængder ingredienser	Se påvist (tilpasset til anvendelse med anordningen) opskrift. 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 multikøkken, forudsat har deaktivere funktion af dette program, kan der tages brug af denne funktion

## UNDER KOGNING PRODUKTET KOGER UD

Ved tilberedning af grad mælken koger ud	Mælk kvalitet 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 oplydt 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 røres 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 minutter
Der er sat for meget tilberedningstid	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, tilpasset til anvendelse af denne enhed

**DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER FUGTIG**

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

**DET FÆRDIGE BAGVÆRK ER IKKE HÆVET**

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

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

**Anbefalede tilberedningstider for tilberedning på damp for forskellige produkter**

Løbenr.	Produkt	Vægt i g/antal, stk.	Mængde af vand, ml	Tilberedningstid, minutter
1	Filet af svinekød / oksekød (tern af 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filet af lam (tern af 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kyllingefilet (1,5-2 cm tern)	500	800	20

4	Frikadeller/kotletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Skaldyr miks (frisk frosne)	300	800	5
7	Kartofler (skåret i 4 dele)	500	800	20
8	Gulerødder (tern af 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeder (skåret i 4 dele)	500	1500	90
10	Grøntsager (frisk frosne)	500	800	5
11	Æg	5 stk.	800	10

**i** Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og deres smagspreferencer.

**Anbefalinger til brug af temperurregimer ved "MULTICOOK"-programmet**

Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)	Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
35°C	Proofing af dej, fremstilling af eddike	105°C	Kogning af aspik
40°C	Tilberedning af yoghurt	110°C	Sterilisation
45°C	Syrning	115°C	Fremstilling af sukkersirup
50°C	Gæring	120°C	Tilberedning af eisbein
55°C	Lavning af Fudge-kage	125°C	Stuvning af kød
60°C	Tilberedning af grøn te, baby mad	130°C	Tilberedning af gratin
65°C	Tilberedning af kød i vacuum pakke	135°C	Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
70°C	Lavning af Punch	140°C	Røgning
75°C	Pasteurisering, Tilberedning af hvid te	145°C	Bagning af grøntsager og fisk i folie
80°C	Kogning af gløg	150°C	Bagning af kød i folie
85°C	Fremstilling af kvark eller retter der haver lang tilberedning	155°C	Stegning af gærdej produkter
90°C	Tilberedning af rød te	160°C	Stegning af fjerkræ
95°C	Kogning af mælkegrød	165°C	Steak-stegning
100°C	Fremstilling af marens, syltetøj	170°C	Friturestegning (Pommes frites, kyllingnuggets osv.)

**Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)**

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Lukkethet start 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning
MULTICOOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	15 minutter	5 min - 1 time / 1 min 1 time - 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	10 minutter	5 min - 1 time 30 min / 1 min	✓		✓

DNK

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskift start, 1 time	Venter-op periode	Auto-op-venning
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager garneringer og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og retter med flere ingredienser	15 minutter	5 min – 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning af bouillon, bouillon, grøntsager- og koldsupper	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer	15 minutter	5 min – 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kogning af pasta af forskellige sorter hvede, pølser og andre halvfabrikata	8 minutter	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Fremstilling af sødmælk, kødkonserver, eisbein, aspik, fisk eller kød i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Kogning af grøntsager og bønner	40 minutter	5 min – 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Bagning af plumkager, biscuitter, gratin, kager af gærdej og puff	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning af forskellige typer gryd og garneringer, smuldrende grød på vand	35 minutter	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning af forskellige typer pilaf (med kød, fisk, fugl, grøntsager)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
Y O G U R T / DOUGH	Tilberedning af forskellige typer yoghurtur	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning af pizza	25 minutter	20 min – 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Bagning af brød af rug- og hvedemel (samt proofing af dej)	3 timer	1 time – 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning af forskellige desserter af friske frugt og bær	1 time	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand	30 minutter	–			✓

## VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlmeddelelse på displayet	Mulig forfald	Løsning
E1 – E3	Systemfejl: kontrolbord eller varmelement er utjensdygtig	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Luk låget tæt på, tænd apparatet igen. Hvis problemet er ikke elimineret efter gentændningen, henvend til et autoriseret service-center
Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke	Ingen elforsyning	Tjek spændning på elnettet

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Retten er været tilgængelig for langt	Afbrydning i elforsyning	Tjek spændning på elnettet
	En fremmed genstand er fundet mellem skålen og varmelementet	Fjern den fremmede genstand
	Multikøkkenens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning
	Varmeelementet er beskadiget	Sluk apparatet fra elnettet, lad det køles af. Rengør varmelementet

## VIII. GARANTIFORPLIGTELSE

Dette produkt har garanti for en periode på 2 år fra købsdatoen. I garantiperioden producenten forpligter sig til at garantere hjælp ved reparation eller udskiftning af hele produktet og dets reservedele, der skyldes fejl i materialer eller udførelse. Garantien træder i kraft kun, hvis købsdatoen bekræftes i form af en stempel og underskrift fra sælgeren i butikken på den oprindelige garantibevis. Denne garanti gælder kun i tilfælde af produktet blev anvendt i overensstemmelse med brugsanvisningen, ikke repareret eller skilt ad og ikke er blevet beskadiget som følge af forkert håndtering eller brug, samt opretholdt komplet af produktet. Denne garanti dækker ikke normal slitage og forbrugsdele (filtre, pærer, non-stick belægninger, fugemasser, osv.).

Holdbarhed af produktet og garantiperioden beregnes fra datoen for salg eller datoen for fremstillingen af produktet (hvis salgsdatoen ikke kan bestemmes).

Dato for fremstillingen af anordningen kan findes i serienummeret placeret på identifikationsetiket på produktet. Serienummeret består af 13 cifre. 6. og 7. symboler angiver måneden, 8 – årgang af enheden.

Etableret levetid af producenten af enheden er 5 år fra købsdatoen, forudsat at driften af produktet er fremstillet i overensstemmelse med denne vejledning og gældende tekniske standarder.



### 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.

Brug (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

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

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

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

## 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, kontorer og andre arbeidsmiljøer, hytter, av kunder på hoteller, moteller 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 tilkopling 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 jordtilkoplek. Kople apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jodede skjøteledninger.
- STOP** *FORSIKTIG! Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldeleer mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas a*
- 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.*
- Bruk tangen som er en del av settet mens du forandrer posisjonen av det ovale varmeelementet. Da får du ikke brannskader eller andre tilfeldige skader.
  - Når du installerer varmeskiven i den øverste posisjonen, sjekk at den er fast fikset i hulningene på sidene av apparatets arbeidskammer. Hvis du installerer 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.*
- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
  - Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
  - Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.
- STOP** *Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!*
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.

NOR

- 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!** Apparateret må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.

**Tekniske data**

Modell.....	RMK-M911E	Bolles kapasitet.....	5 l
Effekt.....	860-1000 W	Bolles/pannen belegg.....	anti-stick keramisk
Spennning.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-skjermen.....	farget
Elektrisk sikkerhet.....	klasse I	3D-oppvarming.....	ja

**Programmer**

1. MULTICOOK (MULTIKOKK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
2. OATMEAL (MELKEGRØT)	8. SLOW COOK (SMÅKOKING)	14. PIZZA
3. STEW (STUING)	9. BOIL (KOKING)	15. BREAD (BRØD)
4. FRY (STEKING)	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP (SUPPE)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)
6. STEAM (DAMPET)	12. PILAF (PILAFF)	

**Funksjoner**

Temperaturbevaring av ferdigretter (autooppvarming).....	inntil 24 timer
Slå av autooppvarming på forhånd.....	ja
Oppvarming av retten.....	inntil 24 timer
Forsinket start.....	inntil 24 timer

**Oppbygging**

Multikjøkken.....	1 stk.	En sleiv.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.	En flat skje.....	1 stk.
Pannen.....	1 stk.	Kokebok.....	1 stk.
Tang.....	1 stk.	Sleiv/skjeholder.....	1 stk.
Beholder til dampkoking.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Glassene for yoghurt.....	6 stk.	Service bok.....	1 stk.
Måleglass.....	1 stk.	Kraft kabel.....	1 stk.

Produsent har rett til å endre design, oppbygging og tekniske data av produktet under forbedring av sin produksjon uten ekstra melding om disse endringene.

**Beskrivelse av multikjøkkenen RMK-M911E A1**

1. Apparats lokk	7. Kapsel	13. Panne
2. Avtakbar indre lokk	8. Håndtak til bæring	14. Tang
3. Varmeelementet som kan løftes	9. Avtakbar dampventil	15. Beholder til dampkoking
4. Bolle	10. En flat skje	16. Glassene for yoghurt
5. Knappen til å åpne lokket	11. En sleiv	17. Holder til sleiv og skje
6. Styrepanel med skjermen	12. Et måleglass	18. Elektrisk kabel

**Styrepanel A2**

Multikjøkkenen REDMOND RMK-M911E er utstyrt med sensor styrepanel med flerfunksjonell farget LED-skjermen.

1. "Reheat/Cancel" ("Oppvarming/Avbryte") – slå på/slå av oppvarmingsfunksjonen, avbrytelse av tilberedningsprogram, avbrytelse av angitt innstillinger.
2. "Time Delay" ("Forsinket start") – slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket starta.
3. "Temperature" ("Temperatur") – innstilling av temperatur på "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timer") – valget av tidsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
5. "Min" ("Minutter") – valget av minutsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
6. "Quick cook" ("Ekspress") – start av "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Meny/Autooppvarming") – valget av automatisk tilberedningsprogram; slå av autooppvarming på forhånd.
8. "Start" – slå på angitt tilberedningsfunksjon.
9. Skjermen.

**Oppbygging av skjermen A3**

- |   |  |
|---|--|
| 1. Indikator av automatisk program "QUICK COOK".    | 5. Indikator av funksjonen "Time Delay".               |
| 2. Indikator av tilberednings/oppvarmingsprogram.   | 6. Indikator av tidsursfunksjon.                       |
| 3. Indikator av tilberedningsfaser.                 | 7. Tidsur.   |
| 4. Indikator av innstilt temperatur på "MULTICOOK". | 8. Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram. |

**I. FØR BETJENING**

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakningsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

**Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.**

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk proppert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet.

**!** Multikjøkken skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

**II. BRUK AV MULTIKJØKKENEN**

**Før første gangs bruk**

Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av for høy fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikjøkkenen har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

**Innstilling av tilberedningstid**

I multikjøkkenen REDMOND RMK-M911E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program (unntatt "QUICK COOK"). Mellomrom og mulig periode av innstilt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram. For å skifte tid:

1. Etter valg av tilberedningsprogram ved trykk på knappen "Hour" innstilt tid. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
2. Trykk på knappen "Min" og innstilt minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til utnulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstilt nødvendig indikator for minutter.
4. Etter endt tilberedningstid (skjermen blinker fortsatt) gå til neste fase i samsvar med algoritme av valgt tilberedningsprogram. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel", etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.

**i**

Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt at tidligere velget tilberedningsprogram, i samsvar med tabellen av fabrikkinnstillinger.

For letthets skyld begynner periode av angitt tid i tilberedningsprogrammer med minimum. Dette tillater å forlenge program-sarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig i hoved tid.

I noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare etter utgang av apparatet til angitt arbeids-program. For eksempel, hvis du heller kaldi vann og innstiller på "STEAM" 5 minutter for tilberedningstid, begynner dette pro-

grammet og nedteiling av angitt tilberedningstid å fungere bare etter vann har begynt å koke og det blir nok dampmengde i bollen.

I program "PASTA" begynner telling av angitt tilberedningstid etter vann har begynt å koke og ny trykkes på knappen "Start".

### Funksjonen MASTERY Fry A5

Multiokjøkkenen REDMOND RMK-M911E har et varmeelement som kan løftes. Derfor kan du bruke ikke bare bollen i multiokjøkkenen, men også pannen (som er en del av settet).

 **Bruk termohansker for å holde grytetenger.** Det er forbudt å røre oppvarmingsselement, uansett dets beliggenhet! For sikkerhets skyld, bruk tangen (som er en del av settet) for å forandre varmeelementets posisjon.

For å installere varmeelementet i den øverste posisjonen, løft det forsiktig til det stopper og skru det litt mot sola til festemidlene er fast fikset i hulningene på arbeidskammerets sider.

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

 **Du må ikke prøve å forandre varmeelementets posisjon mens apparatet er koblet til strømmen!**

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 matlaging i multiokjøkkenen.**

### Funksjon "Time Delay" ("Forsinket start")

Funksjonen tillater å innstille tidsmellom når retten må være ferdig (under hensyn til tid av programsarbeid). Du kan innstille tid fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Det er viktig at forsinket tid må være mer enn innstilt tilberedningstid, ellersledes programmet begynner å arbeide straks etter trykkes på knappen "Start".

Du kan innstille forsinket start etter valget av automatisk program, temperaturinnstilling tilberedningstid.

1. Ved å trykke på knappen "Time Delay" slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket start. Det blir innskrift "Time Delay" og tidsur begynner å blinke.
2. Ved å trykke på knappen "Hour" endre tid. Innstilt tidsformat – 24 timer. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Ved å trykke på knappen "Min" endre minutter Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
4. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til uttulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstill nødvendig indikator av minutter.
5. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel" etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.
6. Etter endt tilberedningstid trykk og holder på knappen "Start" i noen sekunder. Det skal brenne indikator av funksjonen "Time Delay" og begynner arbeidsprogram og nedteiling.
7. Om angitt tid blir retten ferdig. Til slutt av programmet slås på funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter automatisk (autooppvarming) og skal brenne indikator "Reheat/Cancel".
8. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Reheat/Cancel". Indikator skal slukne.

 **Funksjonen av forsinket start er tilgjengelig for alle automatiske tilberedningsprogram, unntatt programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".**

Det anbefales ikke å bruke "Time Delay", hvis oppskriften inneholder melke eller andre lett bedevlede produkter (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

Ved å innstille tid på "Time Delay" er det nødvendig å ta til hensyn at tidstilling i programmet "STEAM" begynner bare når multiokjøkkenen har oppnådd nødvendig arbeidstemperatur (etter vann har begynt å koke).

### Funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter "Keep Warm" (autooppvarming)

Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70-75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen "Reheat/Cancel", skjermen viser direkt tidstilling. Hvis det er nødvendig kan du slå av oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.

### Slå av autooppvarming på forhånd

Slå på oppvarming til slutt av tilberedningsprogram er ikke alltid godt. Under hensyn til det, multiokjøkkenen REDMOND RMK-M911E har mulighet å slå av denne funksjonen under starten eller arbeidet av hoved tilberedningsprogram. For å gjøre det, under starten eller programsarbeidet trykk og hold på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" slukner. For å slå på autooppvarming igjen, trykk knappen "Menu/Keep Warm" en gang til (indikator "Reheat/Cancel" skal brenne).

### Funksjonen av oppvarming

Multiokjøkkenen REDMOND RMK-M911E kan brukes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

- Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
- Lukk lokket, koble apparatet til strømmen.
- Trykk og hold på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsvarende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidstilling av oppvarming.

Apparatet skal oppvarme retten til 70-75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. Hvis det er nødvendig kan du stoppe oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til tilsvarende indikatorer på skjermen og knappen slukner.



Til tross for at multiokjøkkenen kan holde retten varmt inntil 24 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarmt mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvaliteter.

### Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multiokjøkkenen i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Lukk lokket av multiokjøkkenen til du hører smekk. Koble apparatet til strømmen.
4. Ved å trykke av knappen "Menu/Keep Warm" velg nødvendig tilberedningsprogram (tilsvarende indikatoren av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis automatisk tilberedningstid passer deg ikke, kan du endre den ved å trykke av knappen "Hour" og "Min".
6. Hvis det er nødvendig innstill tiden av forsinket start. Funksjonen "Time Delay" ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".
7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start" i noen sekunder, til indikatoren av knapper "Start" og "Reheat/Cancel" skal brenne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedteiling av tilberedningstid. På "STEAM" begynner nedteiling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett; på "PASTA" – etter vann har begynt å koke, legging av varer og annet trykkes av knappen "Start".
8. Hvis det er nødvendig kan du slå av funksjonen av autooppvarming på forhånd, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm", til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" slukner. Annet trykkes av knappen "Menu/Keep Warm" skal på igjen denne funksjonen. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "YOGURT/DOUGH" og "BREAD".
9. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå, avhengig av velget programmet eller aktuelle innstillinger, skal apparatet gå til funksjonen av autooppvarming (indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" brenner) eller til funksjonen av venting (indikatoren av knappen "Start" blinker).
10. For å avslukke innført programmet, avbryte kokeprosess eller autooppvarming, trykk på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.



For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrifter fra kokeboka i tillegg til multiokjøkkenen REDMOND RMK-M911E, utarbeidet spesielt til denne modellen.



Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universal programmet "MULTICOOK" med utvidet omfang av manuelle innstillinger som åpner store muligheter for dine kokeeksperimente.

### Program "MULTICOOK"

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK" kan multiokjøkkenen REDMOND RMK-M911E skifte ut mange kjøkkenapparater og skal tillate å tilberede en rett faktisk etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett. For letthets skyld ved tilberedning ved temperatur inntil 80°C slås funksjonen av oppvarming avHvis det er nødvendig kan det slå på med hånden, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder etter starten av tilberedningsprogram, til indikatoren "Reheat/Cancel" brenner.

- Automatisk tilberedningstid på "MULTICOOK" er 15 minutter, automatisk tilberedningstemperatur – 100°C.
- Periode til manuell temperaturregulering (skiftes ved å trykke av knappen "Temperature"): 35-170°C med mellomrom 5°C.
- Periode til manuell tidsregulering: 5 minutter – 12 timer med mellomrom 1 minutt for intervallet til 1 time eller 5 minutter – for intervallet mer enn 1 time.



På "MULTICOOK" er det mulig å tilberede mange forskjellige retter. Bruk kokeboka 100°C oppskrifter fra våre profesjonelle kokker eller spesiell tabellen av anbefalt temperatur for tilberedning av forskjellige retter og varer.

## Program "OATMEAL"

Anbefalt for tilberedning av melkegrøt. Automatisk tilberedningstid er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Programmet "OATMEAL" er anbefalt for tilberedning av grøt med lett pasteurisert skummetmelk. For å unngå å melk koker bort og få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende for tilberedning:

- vaske alt kornslag gryn (ris, bokhvete, gryn, hirse, gryn o. l.), til vann er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fortynde den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.

Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på "OATMEAL", bruk universal program "MULTICOOK". Optimal tilberedningstemperatur til melkegrøt er 95°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

## Program "STEW"

Anbefalt for stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

## Program "FRY"

Anbefalt for steking av kjøtt, grønnsaker, fugl, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt. Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig.



For ingredienser blir ikke svidd, følg instruks fra kokeboka og iblant rør om i bollen. Det er tillatt å tilberede ved åpent lokket.

## Program "SOUP"

Anbefalt for tilberedning av forskjellige første retter, buljong, også kompotter og drikker. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.

## Program "STEAM"

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, fisk, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600-1000 ml av vann. Fattsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Mål og forbered varer i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inn til varmeapparat.
3. Følg instruks p. 3-10 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".



Nettelling av tilberedningsprogram starter etter vann har begynt å koke og dampen i bollen har blitt nok tykk. Hvis du bruker ikke automatiske tidsinnstillinger, bruk tabellen med anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkokte varer.

## Program "PASTA"

Anbefales for tilberedning av pasta, pølser, koking av egg. Automatisk tilberedningsprogram er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 2 minutter til 20 minutter med mellomrom 1 minutt. Programmet forutsetter å føre vann til koking, legging av ingredienser og deres videre tilberedning. Lydsignal skal informere når vannet koker og det er nødvendig å legge produkter. Nedtelling av tilberedningsprogram skal starte etter annet trykk på "Start". Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig i dette programmet.



Ved tilberedning av noen produkter (for eksempel, pasta, osv.) produseres skum. For å unngå at det renner ut fra bollen kan du åpne lokket om noen minutter etter legging varer i kokt vannet.

## Program "SLOW COOK"

Anbefales for tilberedning av hermetisk kjøtt, melk, oppvarmet og tyknet i stekeovn. Automatisk tilberedningsprogram er 5 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 8 timer med mellomrom 10 minutter.

## Program "BOIL"

Anbefales for tilberedning av grønnsaker og belgplanter. Automatisk tilberedningsprogram er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

## Program "BAKE"

Anbefales for baking av sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og buttedeig. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.



For å sjekke ferdigheten av sukkerbrød, stikk inn trekkjepp i det (tannpirker). Hvis du tar den ut og det er ikke stykker av klistret deig på den - sukkerbrødet er ferdig.

Ved tilberedning av brød anbefales å slå av funksjonen av automatisk oppvarming av retten ved alle tilberedningsstadier.

## Program "GRAIN"

Programmet anbefales for koking av luftige grøt av forskjellige typer korn, tilberedning av forskjellig tilbehør. Automatisk tilberedningsprogram er 35 minutt. Innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

## Program "PILAF"

Programmet er anbefalt for tilberedning av forskjellige typer pilaff, paella. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 10 minutter.

## Program "YOGURT/DOUGH"

Ved hjelp av dette programmet kan dere tilberede forskjellige velsmakende og sunne yoghurter hjemme og deigheving. Automatisk tilberedningsprogram er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 6 til 12 timer med mellomrom 10 minutter. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet. Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.

## Program "PIZZA"

Anbefalt for tilberedning av pizza. Automatisk tilberedningsprogram er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time med mellomrom 5 minutter.

## Program "BREAD"

Anbefales for baking av forskjellige typer brød av hvetemel og med tillegg av rugmel. Programmet forutsetter full kokeprosess fra deigheving til bake. Automatisk tilberedningsprogram er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 6 timer med mellomrom 10 minutter. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

- Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.
- Ta i betraktning at i løpet av første time av funksjonsarbeidet er det deigheving og etterpå er det baking.
- Før å bruke mel, anbefales det å sikte det for metning av oksygen og fjerning av tilsetterne.
- Anbefales ikke å bruke funksjonen "Time Delay", fordi det kan påvirke bakkingskvaliteten.
- Ikke åpne multikjøkkenslokk til slutten av baking prosess! Av dette avhenger kvaliteten av bakt vare.
- For å redusere tid og forenkle tilberedning anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for tilberedning av brød.

## Program "DESSERT"

Anbefalt for tilberedning av forskjellige desserter av frukter og bær. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

## Program "QUICK COOK"

Programmet av rask tilberedning av ris, luftige grøt av gryn. I dette programmet er det ikke tilgjengelig regulering av tilberedningstid og funksjonen "Time Delay".

## III. EKSTRA MULIGHETER

- Tilberedning av fondue
- Frityrsteiking
- Tilberedning av ostemasse, ost
- Pasteurisering av flytende varer
- Oppvarming av barnemat
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettaker

## IV. EKSTRA TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikjøkken REDMOND RMK-M911E, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside [www.redmond.company](http://www.redmond.company) eller i butikker av autoriserte forhandlere

## V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølt. Ikke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparater straks etter bruk.

**STOP** Ved rengjøring er det forbudt å bruke slipesmidler, vaskesvamp med slipebelegg og kemiske sterke stoffer. Det er forbudt å synke kapselen av apparatet i vann eller sette den under vannstrøm.

Før førstegangs bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på "STEAM". Bollen, indre aluminium lokket og dampventil bør du rengjøre etter hver bruk. Bollen kan vaskes i oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk bolles ytre overflate.

Før å rengjøre indre aluminium lokket:

1. Åpne lokket av multikjøkkenen.
2. Fra indre side av lokken trykk samtidig to plastheftestifter til senter.
3. Uten anstrengelse, trekk indre aluminium lokket litt til deg og ned, for at det kan løse fra hoved lokket.
4. Tørk overflater av begge lokk med en fuktig tøy eller klut. Hvis det er nødvendig vask lokket under strøm av vann og bruk midler for oppvask. Bruk av oppvaskmaskin er ikke anbefales.
5. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn aluminium lokket i øverste sprekker, foren det med hoved lokket og trykk litt på heftestifter til du hører smekk. Indre aluminium lokket må fastsettes godt.

Dampventil er fastsett i spesiell holder på øverste apparatets lokket og består av to deler: ytre skive og base. For å rengjøre ventilen:

1. Trekk ytre skive ved knasten opp og til deg, som vises på bildet **A4**.
2. På indre side av skive snu hoved delen av ventil mot sola (i retning til **T**) til den stopper og ta den av.
3. Ta ut gummi propert. Vask alle elementer av ventil, ifølge rengjøringsregler.

**STOP** Merk! For å unngå deformasjon av gummi av ventil er det forbudt å tvinne og trekke den.

4. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn gummi på plass, foren sprekker av ventils hoved del med tilsvarende knaster på indre overflate av og snu med sola (i retning til **T**). Sett inn dampventilen i holder på apparatetslokket (ytre skive må være over knasten for fjerning).

Kondensat kan produseres ved tilberedning og samler seg på denne modellen i spesiell rille på kapsel rundt bollen og renner ut til beholderen, som ligger på bakdelen av apparatet.

1. Åpne lokket, ta ut bollen. Hvis det er nødvendig løft litt den forreste delen av multikjøkkenen, for at kondensat renner fullt ut til beholderen.
2. Ta av beholder, ved å trekke den litt til deg knasten.
3. Slå ut kondensat. Vask beholder og sett den inn på plass.
4. Fjern rester av kondensat rundt bollen ved hjelp av kjøkkenklut.

## VI. TIPS FOR TILBEREDNING

### Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikjøkkene, mulige årsaker og løsning.

#### RETEN ER IKKE NOK TILBEREDT

Mulige årsaker	Løsninger
Lokket på apparatet var åpent, eller ikke ordentlig lukket slik at tilberedningstemperaturen ikke ble høy nok	Prøv og unngå å åpne lokket under tilberedning Trykk lokket på plass helt til det høres et klikk. Forsikre deg om at forselingsringen 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 dampthetthet	Bruk den anbefalte vannmengden. Dersom du er tvil, sjekk nivået på vannet mens dampkokingen pågår	
Steking / frityrkoking	Det ble tilsatt for mye vegetabilsk olje	Til vanlig steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen av bollen Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften ved frityrkoking
	For mye væske i bollen	Ikke lukk lokket på apparatet under steking dersom det ikke er spesifisert i oppskriften. Tine opp ingrediensene og la de renne av seg før de stekes
Koking: kraften kokte bort ved tilberedning av sure matvarer	Visse matvarer må vaskes eller sauteses før tilberedning. Følg anbefalingene som er gitt i oppskriften	
Baking (deigen ble ikke gjennomstekt)	Under heving har deigen nådd det indvendige lokket og dekket til dampventilen	Bruk mindre mengde deig
	For mye deig i bollen	Ta produktet ut av bollen, snu det rundt og legg det tilbake. Stek til det er ferdig Bruk mindre mengde deig neste gang

#### RETEN ER FOR MYE TILBEREDT

Feil ingredienser eller tidsinnstillinger, ingrediensene ble skåret opp i litt for små biter	Vi anbefaler at du bruker oppskrifter som er tilpasset din modell Still inn tid og tilberedningsprogram, velg ingredienser, proporsjoner og størrelsen på bitene i henhold til oppskriften
Retten var i bollen på "Automatisk oppvarming"-modus for lenge etter at den var ferdig tilberedt	Vi anbefaler at du bruker "Automatisk oppvarming"-modusen med måtehold. Dersom du kan slå av "Automatisk oppvarming"-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 BRENT

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

NOR

Steking/frityrkoking: det ble ikke tilføyd olje, det ble ikke rørt i ingrediensene eller de ble ikke smudd	Til steking, tilsett kun så mye vegetabilsk olje at det dekker bunnen i bolten Til frityrkoking, rør om og snudd ingrediensene av og til i bolten under tilbereding
Smakoking: for lite væske	Tilsett mer væske. Unngå å åpne lokket under tilbereding
Koking: for lite væske i bolten (proporsjonene ble ikke respektert)	Følg anbefalte mengder for væsker og solider under tilbereding
Baking: bolten ble ikke smurt før baking	Smør bunnen og sidene av bolten med smør eller vegetabilsk olje før baking (ikke hell olje oppi bolten)

### INGREDIENSENE MISTER FORMEN NÅR DE ER BLITT TILBEREDT

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

### BAKERVARENE ER FUKTIGE

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

### BAKERVARENE VIL IKKE HEVE

Egg og sukker ble ikke godt nok pisket	Bruk 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 multikjøkkene har en overopvarmingsbeskyttelse i programmene "STEW" og "SOUP". Dersom det ikke er væske i bolten, avbryter apparatet programmet automatisk og slår seg over til "Automatisk oppvarming".

### Anbefaltkokeetid for forskjelligeproduktervedbrukav damp

#u/p	Matvarer	Vekt, g/stk.	Vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Svine-/oksefilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lammefilet (skåret terninger på 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kyllingfilet (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Kjøttkaker/koteletter	500	800	25/40
5	Fisk (filet)	300	800	15
6	Sjømatblanding (frossen)	300	800	5
7	Poteter (skåret i 4)	500	800	20
8	Gulrøtter (skåret i terninger på 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rødbeter (skåret i 4)	500	1500	90
10	Grønnsaker (frosne)	500	800	5
11	Egg	5 stk.	800	10

**i** Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

### Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet "MULTICOOK"

Arbeidstemperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)	Arbeidstemperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)
35°C	Heving ad deig, tilberedning av eddik	105°C	Tilberedning av aspik
40°C	Tilberedning av yoghurt	110°C	Sterilisering
45°C	Syring	115°C	Tilberedning av sukker sirup
50°C	Gjæring	120°C	Tilberedning av eisbein
55°C	Tilberedning av fløtekaramell	125°C	Tilberedning av stuet kjøtt
60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat	130°C	Tilberedning av pudding
65°C	Koking av kjøtt i vakuumballasje	135°C	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
70°C	Tilberedning av punsj	140°C	Røyking
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te	145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
80°C	Tilberedning av gløgg	150°C	Baking av kjøtt i folie
85°C	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid	155°C	Steking av varer av gjærdeig
90°C	Tilberedning av rød te	160°C	Steking av fugl
95°C	Tilberedning av melkegrøt	165°C	Steking av stek
100°C	Tilberedning av marengs, syltetøy	170°C	Frityrsteking (pommes frites, kylling nuggets o.l.)

### Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Program	Tips for bruk	Tilberedningstid automatisk	Tilberedningsperiode/mellomrom	Forsinkel start, time	Venting-på utgang til å bruke funksjon	Auto oppvarming
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med mulighet for å innstille temperatur og tilberedningstid	15 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt	10 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter med flere ingredienser	15 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning av buljong, grønnsak- og kalde supper supper med smakstilsetninger	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Tilberedning av dampet kjøtt, fisk, grønnsaker og andre varer	15 min	5 min – 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter av forskjellige typer hvete; koking av pølser og annen ferdigmat	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tilberedning av melk oppvarmet og tyknet i stekeovn, hermetisk kjøtt, eisbein, aspik, kjøtt/fisk i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	✓		✓

Program	Tips for bruk	Tilberednings- ninstid/ automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Fosinet start, time	Venting på utgang til arbeids- funksjon	Auto oppvarming
BOIL	Koking av grønnsaker og belgplanter	40 min	5 min – 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking av rosinkaker, sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og buttermilk	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning av forskjellige gryt og tilbehør. Koking av luftige vanngrøtt	35 min	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Tilberedning av forskjellige typer yoghurt	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning av pizza	25 min	20 min – 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Tilberedning av brød av rug og hvetemel (iberegnet fase av deigheving)	3 timer	1 time – 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning av forskjellige desserter av ferske frukter og bær	1 time	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rask tilberedning av ris, luftige vanngrøt	30 min	–			✓

## VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Melding om feil på skjermen	Mulige skader	Løsning av feil
E1 – E3	Systems feil, det er mulig at kontroll kort er skadet eller varmeelement	Koble ut apparatet fra strømmettet, la det være avkjølt. Lukk lokket tett, koble apparatet til strømmettet igjen. Hvis ved annen kobling problemet løses ikke, henstill til autorisert servicecenter

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på	Det er ikke forsyning fra strømmettet	Sjekk spenning i strømmettet
Retten tilberedes altfor lenge	Svikt i forsyning fra strømmettet	
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement	Fjern fremmed ting
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikjøkkenen	Sett bollen jevnt, uten skjevhet
	Varmeelementen er skitten	Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement

## VIII. GARANTI

Vi garanterer at dette produktet skal være fritt for defekter i en periode på 2 år fra kjøpsdatoen. Dersom apparatet ikke fungerer korrekt innenfor garantiperioden og det blir funnet at det har material- eller fremstillingsfeil, vil vi reparere det eller skifte det ut. Denne garantien vil bare kunne påberopes dersom kjøpsdatoen kan bevises med et originalt garantibevis som inneholder apparatets serienummer og korrekt stempel fra selgerens butikk. Den begrensede garantien dekker ikke

skader som er oppstått på grunn av at det er blitt brukt til annet enn det det normalt er forutsett til eller i uoverensstemmelse med instruksene for bruk og vedlikehold av produktet, eller på grunn av alt slags reparasjonsarbeid. Ikke prøv å ta apparatet fra hverandre, og behold alt emballasjeinnhold. Denne garantien dekker ikke normal slitasje av apparatet og apparatdelene (filtre, lyspærer, slipp-lett-belegg, forseglingsringer, etc.).

Serviceperioden og gjeldende garantiperiode starter på kjøpsdatoen eller produksjonsdatoen (dersom kjøpsdatoen ikke kan bekræftes).

Du kan finne produksjonsdatoen ved hjelp av serienummeret på dataplaten på apparatets hoveddel. Serienummeret består av 13 tall. Det 6. og 7. tallet i serienummeret viser til måneden, mens det 8. tallet viser til produksjonsåret.

Produktets serviceetid, som bestemmes av produsenten, er på 5 år fra kjøpsdatoen, forutsatt at apparatet brukes og vedlikeholdes i overensstemmelse med bruksanvisningen og gjeldende tekniske standarder.



### 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.

NOR



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

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elektriska vara är en multifunktionell apparat för att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, service- och kontor 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 varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
- Använd förlängningskabel beräknad för strömbekningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskravet för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningskabel, se till att den är också jordad.

**STOP OBSERVERA!** Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

**STOP KOM IHÅG:** oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

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

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

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

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

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Inträngning av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkyllt. Följ noga rensningsinstruktioner.

**STOP** Det är absolut **FÖRBIJUDET** att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.

- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsckador och skador på egendom.

**STOP** **OBSERVERA!** Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.

#### Tekniska egenskaper

Model.....	RMK-M911E	Skålens volym.....	5 l
Effekt.....	860-1000 W	Befälgning av skålen/stekpanna yta.....	non-stick, keramisk
Spänning.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-displayen.....	färg
Spänning.....	.....klass I	3D-uppvärmning.....	finns

#### Program

1. MULTICOOK (MULTI-KÖCK)	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEG)
2. OATMEAL (MÖLKGROT)	8. SLOW COOK (LÅNGSAM KOKNING)	14. PIZZA
3. STEW (STUVNING)	9. BOIL (KOKNING)	15. BREAD (BRÖD)
4. FRY (STEKNING)	10. BAKE (BAKNING)	16. DESSERT (EFTERRÄTT)
5. SOUP (SOPPA)	11. GRAIN (GRYN)	17. QUICK COOK (SNABBKOKNING)
6. STEAM (ÅNGKOKNING)	12. PILAF	

#### Funktioner

Upprätthållande av värme av färdiga rätter (autouppvärmning).....	upp till 24 timmar
Förhands avstängning av autouppvärmning.....	finns
Uppvärmning.....	upp till 24 timmar
Uppskjuten start.....	upp till 24 timmar

#### Utrustning

Multikök.....	1 st.	Slev.....	1 st.
Skål.....	1 st.	Platt sked.....	1 st.
Stekpanna.....	1 st.	Receptboken.....	1 st.
Tång.....	1 st.	Hällaren för sked/slev.....	1 st.
Behållare för ångkokning.....	1 st.	Bruksanvisning.....	1 st.
Yoghurtburkar.....	6 st.	Servicebok.....	1 st.
Måttbägare.....	1 st.	Elsladd.....	1 st.

*Tillverkaren har rätt att införa ändringar i design, utrustning, tekniska egenskaper i samband med förbättringsarbeten, utan att meddela om det.*

#### Multikök anordning RMK-M911E A1

1. Ett lock	7. Kroppen	13. Stekpanna
2. Avtagbar inermlock	8. Bärhandtag	14. Tång
3. Högvar värmeelement	9. Avtagbar ångventil	15. En behållare för ångkokning
4. Skål	10. Platt sked	16. Yoghurtburkar
5. Knapp för att öppna locket	11. Slev	17. Hällaren för sked/slev
6. LED Kontrollpanel	12. Måttbägare	18. Nätsladd

#### Kontrollpanel A2

Multikök REDMOND RMK-M911E är utrustad med pekpanel med multifunktionel färg LED.

1. "Reheat/Cancel" ("Upprätthållande av värme/Annulering") – anslutning och bortkoppling av uppvärmning, avbrytning av tillagnings program, nollställning av inställningar.
2. "Time Delay" ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start.
3. "Temperature" ("Temperatur") – inställning av tillagningstemperatur i programmet "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timmar") – tidinställning, val av "timmar" för inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start.
5. "Min" ("Minuter") – tidinställning, val av "minuter" för inställning av tillagningstid och inställning av uppskjuten start.
6. "Quick cook" ("Snabbkokning") – start av programmet "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autouppvärmning") – val av tillagningsprogram; förstaller avstängning av autouppvärmning.
8. "Start" – start av valt program.
9. Displayen.

#### Displayen A3

1. Indikatorn av automatiska program "QUICK COOK"
2. Indikatorn av tillagningsprogram/ uppvärmning
3. Indikatorn av tillagningssteg
4. Indikatorn av installerad temperatur i programmet "MULTICOOK"
5. Indikatorn av funktionen "Time Delay"
6. Indikatorn av Timer
7. Timer
8. Indikatorn av den valda automatiska tillagningsprogram

## I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

#### Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktigt trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning.

 Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar

## II. BRUKET AV MULTIKÖKET

#### Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikökets delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

#### Inställning av tillagningstid

I multiköket REDMOND RMK-M911E kan du självständigt ställa in tillagningstiden för alla program (förutom programmet "QUICK COOK"). Inställningssteg och tidsgränser beror på valt program. För att ändra tiden:

1. Efter programval – ställ in timvärde genom att trycka på knappen "Hour". För en snabb ändring av timvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
2. Ställ in minutvärde genom att trycka på knappen "Min". För en snabb ändring av minutvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
3. Om ni behöver ställa in tillagningstid som är kortare än en timme, tryck på knappen "Hour" för att nollställa timvärdet. Sedan ställ in önskat antal minuter med hjälp av knappen "Min".
4. Efter att ni är klara med inställningen av tillagningstid (displayen fortsätter att blinka) gå över till nästa steg i valt program. För att annullera gjorda inställningar tryck knappen "Reheat/Cancel", sedan för in valt program en gång till.

**i** Vid manuell inställning av tillagningstid ta med i beräkningen den möjliga intervall och inställningssteg som är fabriks inprogrammerade i valda program.

För din bekvämlighet, börjar tidsintervallen för manuell inställning i olika program från det minimala värdet. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinna lagas färdigt.

I vissa program, börjar nedräkning av tillagningstid bara efter den nödvändiga temperaturen uppnås. Till exempel om man håller in kallt vatten och väljer programmet "STEAM", ställer in tillagningstiden på 5 minuter, startar programmet bara efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät.

I programmet "PASTA" börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och man har tryckt knappen "Start" en gång till.

### Funktion MASTERFRY A5

Multikoket REDMOND RMK-M911E har en höjbar värmeelement. Tack vare den kan man nu använda både skål och stekpanna (ingår i utrustningen) i multikoket.

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

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

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

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

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

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

**i** Använd endast stekpanna som ingår i utrustningen vid matlagning i multikoket.

### Funktion "Time Delay" ("Uppskjuten start")

Funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilken rätten skall vara färdig (programtid inberäknad). Du kan ställa in tiden mellan 10 minuter och 24 timmar med inställningssteg på 10 minuter. Tänk på att den inställda tiden skall vara längre än den inställda tillagningstid, annars startar programmet direkt efter du tryckt på knappen "Start".

Du kan ställa in tid för uppskjuten start efter valet av program, inställningen av temperatur och inställningen av tillagningstid.

1. Genom att trycka knappen "Time Delay", ställ in tiden för uppskjuten start. "Time Delay" börjar lysa på displayen och timern börjar blinka.
2. Genom att trycka på knappen "Hour" installera önskat timvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
3. Genom att trycka på knappen "Min" installera önskat minutvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
4. Vid behov att ställa in tillagningstid för kortare än en timme, tryck på knappen "Hour" tills timvärdet annulleras. Sedan tryck på knappen "Min" för att installera önskat antal minuter.
5. För att annullera inställningarna tryck på knappen "Reheat/Cancel" och ställ in tillagningsprogram på nytt.
6. Efter tidsinställningen håll knappen "Start" intryckt i några sekunder. Indikatorn "Time Delay" börjar lysa, programmet och nedräkning av tiden startar.
7. Efter den inställda tiden har gått är rätten färdig. Efter programmet slut startar autouppvärmningen automatiskt och indikatorn "Reheat/Cancel" börjar lysa.
8. För att stänga av autouppvärmningen, tryck på knappen "Reheat/Cancel". Indikatorn slöcknar.

**i** Användning av funktion "Time Delay" är möjligt för alla program, förutom program "FRY", "PASTA" och "QUICK COOK".

Det rekommenderas inte att skjuta upp programstart om det finns mjölk eller andra färsvaror (ägg, kött, ost osv.) bland ingredienserna.

Vid tidsinställningar i funktion "Time Delay" måste man tänka på att i programmet "STEAM" börjar nedräkning bara efter uppnått förinstallerat värme (efter att vattnet börjat koka).

### Upprätthållande av värme för färdiga rätter "Keep Warm" (autouppvärmning)

Startas automatisk direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70-75 graders värme i 24 timmar. "Reheat/Cancel" knappens indikator lyser, displayen visar tidedräkning.

För att stänga av håll knappen "Reheat/Cancel" intryckt, indikatorn kommer att slöckna då.

### Förinstallerad avstängning av autouppvärmning

Att autouppvärmningen startar direkt efter matlagningsprogrammets slut är inte alltid önskvärdt. Därför finns det möjlighet för förinstallerad avstängning av denna funktion i multikoket REDMOND RMK-M911E. Tryck knappen "Menu/Keep Warm", indikatorn "Reheat/Cancel" slöcknar. För att starta autouppvärmning igen, tryck knappen "Menu/Keep Warm" en gång till (indikatorn "Reheat/Cancel" börjar lysa).

### Uppvärmning av rätter

Multikokaren REDMOND RMK-M911E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

- Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikoket.
- Stäng locket och koppla in sladden.
- Tryck och håll intryckt knappen "Reheat/Cancel" i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning.

Multiberedaren värmer upp rätten till 70-75 grader och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av – tryck på knappen "Reheat/Cancel", och håll den intryckt tills knappens indikatorn slöcknar.



Trots att multimatberedaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekommendera att låta rätten stå på värmen längre än 2-3 timmar, annars är det risken att smaken blir påverkad.

### Gemensam anordning för användning av autoprogram

1. Förberedd (mät up) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagningsprogram) och fäst skålen i multikoket. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej överskrider "MAX" markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentlig på värmeplattan.
3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden
4. Med hjälp av "Menu/Keep Warm" knappen välj önskat program (Program indikatorn kommer att lysa på displayen)
5. Du kan ändra den inställda standardtid genom att trycka på knappar "Hour" och "Min".
6. Vid behov installerar tid för uppskjuten start. Detta är inte tillgänglig för program "FRY", "PASTA" och "QUICK COOK".
7. För programstart tryck på knappen "Start" och håll den intryckt i några sekunder. Indikatorerna för knapparna "Start" och "Reheat/Cancel" börjar lysa. Programmet startar och nedräkningen börjar. I program "STEAM" börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät; i program "PASTA" – efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på "Start" knappen en gång till.
8. Vid behov kan du stänga av autouppvärmning i förväg genom att hålla knappen "Menu/Keep Warm" intryckt, tills indikatorn "Reheat/Cancel" slöcknar. Tryck på knappen "Menu/Keep Warm" en gång till om du vill sätta på funktionen igen. Autouppvärmning är ej tillgänglig i program "YOGURT/DOUGH" och "BREAD".
9. När det valda matlagningsprogram är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikoket att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen "Reheat/Cancel" lyser).
10. För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, håll knappen "Reheat/Cancel" intryckt.



För att uppnå ett bra resultat, rekommenderas att du läser igenom receptbok, som vi utarbetat speciellt för multikoket REDMOND RMK-M911E.



Om ni tycker, att ni ej uppnår ett bra resultat med valiga program, använd programmet "MULTICOOK" som har utökade möjligheter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

### Program "MULTICOOK"

Detta program är beräknad för tillagning av praktiskt taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare program "MULTICOOK", kan multikoket REDMOND RMK-M911E ersätta mängder av köksapparater och tillåter dig att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok.

Om tillagningstemperaturen är lägre än 80 grader, är autouppvärmningen avstängd. Vid behov kan man sätta på den manuellt. Efter programstart, tryck "Menu/Keep Warm" knappen, håll intryckt i några sekunder, så börjar indikatorn "Reheat/Cancel" lysa.

- Förvaldsinstallerad tillagningstid i "MULTICOOK" är 15 minuter. Förvaldsinstallerad temperatur är 100 grader.
- Manuel justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen "Temperature") är möjligt mellan 35°C och 170°C, inställningssteg 5°C.
- Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timme och för tiden upp till 12 timmar inställningssteg är 5 minuter.



Med hjälp av programmet "MULTICOOK" kan man laga en mängd olika rätter. Läs receptboken, författad av våra professionella kokkar. Den har även en speciel tabel med rekommenderade temperaturer för tillagning av olika rätter och matvaror.

**Program "OATMEAL"**

Rekommenderas för tillagning av mjölkgröt. Inprogrammerad tillagningstid är 10 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 1 minut.

Programmet "OATMEAL" är gjort för att laga gröt med lågfett mjölk. För att undvika att mjölken kokar över och uppnå önskat resultat, gör följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc.);
  - Smörj skålen med smör;
  - Ta exakt den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt;
  - Vid användning av 3-6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.
- Mjölakens och grynens kvalitet kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet "OATMEAL", använd det universiella program "MULTICOOK". Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 95 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

**Program "STEW"**

Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera in tiden från 20 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

**Program "FRY"**

Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter etc. Inprogrammerad tillagningstid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg – 1 minut. Funktionen "Time Delay" är inte tillgänglig i detta program.



För att ingredienserna inte fastnar brändes vid botten, följ anvisningarna i receptboken och rör om ingredienserna då och då. Det är tillåtet att laga med locket öppet.

**Program "SOUP"**

Rekommenderas för tillagningen av olika soppor och buljong och även kompott och fruktdrycker. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

**Program "STEAM"**

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk, diet- och vegetariska rätter, barnmat. Inprogrammerad tid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

För tillagning i detta program finns en speciell behållare (ingår i setet).

1. Fyll skålen med 600-1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
2. Mät och förberedd matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren (fördela dem jämnt) och installera skålen i multiköket. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
3. Följ anvisningar skrivna i punkt 3-10 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".



Tidnedräkningen börjar efter att vattnet börjat koka och ångan blir tillräckligt kompakt. Om du inte vill ha automatiska installationer, se den rekommenderade tiden för ångkokning av olika matvaror i tabellen.

**Program "PASTA"**

Rekommenderas för tillagning av pasta, ravioli, korv, ägg etc. Inprogrammerad tillagningstid är 8 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 2 minuter till 20 minuter. Inställningssteg är 1 minut. Programmet förutsätter kokning av vatten, inläggning av ingredienserna och tillagningen. När vattnet börjar koka, hörs ljudsignal. Nedräkning av tiden börjar efter att knappen "Start" trycks en gång till. Funktionen "Time Delay" är inte tillgänglig i detta program.



Vid tillagning av vissa matvaror (pasta, ravioli) kan skummet tillkomma. För att gardera sig från utflödet kan man ta bort locket några minuter efter inläggningen av ingredienser.

**Program "SLOW COOK"**

Rekommenderas för tillagning av köttstuvning och ugnsmjölk. Inprogrammerad tillagningstid är 5 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 timme till 8 timmar. Inställningssteg är 10 minuter.

**Program "BOIL"**

Rekommenderas att tillaga grönsaker och bönor. Inprogrammerad tillagningstid är 40 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

**Program "BAKE"**

Rekommenderas för bakning av sockerkakor, ostkakor, piroger (både av sur och smördeg). Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.



Du kan kontrollera att sockerkakan är färdig, genom att sticka in en tandpetare. Om ingenting fastnar på den – är sockerkakan klar. Vid tillagning av bröd rekommenderas att stänga av funktionen "Keep Warm".

**Program "GRAIN"**

Programmet rekommenderas för att tillaga olika gryn och garneringar. Inprogrammerad tillagningstid är 35 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

**Program "PILAF"**

Programmet rekommenderas för tillagning av olika slags pilaf, paella. Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 10 minuter.

**Program "YOGURT/DOUGH"**

Med hjälp av detta program kan du laga olika goda och nyttiga yogurter hemma hos sig och jäsdeg. Inprogrammerad tillagningstid är 8 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 6 till 12 timmar. Inställningssteg är 10 minuter. Funktionen autoupvärmning är ej tillgänglig här. När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida markeringen ½ på innersta ytan av skålen.

**Program "PIZZA"**

Rekommenderas för tillagning av pizza. Inprogrammerad tillagningstid är 25 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme. Inställningssteg är 5 minuter.

**Program "BREAD"**

Rekommenderas för bakning av olika vetebröd med tillsats av rågmjöl. Programmet inberäknar hela processen, från jäsnings till bakning. Inprogrammerad tillagningstid är 3 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 till 6 timmar med inställningssteg 10 minuter. Funktionen autoupvärmning är inte tillgänglig i detta program.

- När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida markeringen 1/2 på innersta ytan av skålen.
- Tänk på att under 1 timmen så är det jäsnings- och sedan börjar bakningen.
- Innan du lägger in mjölen, är det rekommenderat att sälla den för att berika den med oxygen och ta bort föroreningar.
- Det är icke att rekommendera att använda funktionen "Time Delay", eftersom det kan påverka bakningskvalitet.
- Öppna inte multikökets lock tills bakningsprocessen är klar! Bakningskvalitet beror på det!
- För att spara tiden och förenkla processen rekommenderas att använda speciella blandningar för brödbakning!

**Program "DESSERT"**

Rekommenderas för tillagning av frukt och bär-efterrätter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar med inställningssteg 5 minuter.

**Program "QUICK COOK"**

Programmet för snabb tillagning av ris, gryn och gröt på vatten. Tidinställningsfunktion och "Time Delay" är inte tillgängliga i detta program.

### III. EXTRA MÖJLIGHETER

- Fondus
- Fritering
- Tillagning av kesu och ost
- Pastorisering av flyttande matvaror
- Uppvärmning av barnmat
- Sterilisering

### IV. EXTRA TILLBEHÖR

Du kan köpa tilläggsaccessoarer till multikök REDMOND RMK-M911E, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: [www.redmond.company](http://www.redmond.company), eller hos våra officiella partner.

## V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multiköket, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.

**STOP** Det är absolut **FÖRBJUDET** att använda slipande diskmedel, slipande svamp, kemisk kemiska medel. Det är förbjudet att sänka multiköket i vattnet eller ställa den under rinnande vatten.

Inför första användning eller för att ta bort oövre lukt, rekommenderas att ångkoka en halv citron (program "STEAM").

Multikökets kropp rengörs vid behöskålen, den avtagbara ångventilen och innersta locket bör rensas efter varje användning. Det är möjligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent.

För rengöring av innersta locket:

1. Öppna locket av multiköket .
2. På innersta sidan av locket, tryck samtidigt på 2 plastfixeringar.
3. Dra aluminium locket mot dig och ned, så att den lossnar från huvudlocket. Du skall kunna göra det utan ansträngning.
4. Torka båda lockens ytor med fuktig trasa. Vid behov använd vatten och diskmedel. Diskning i diskmaskin bör undvikas.
5. Sätt in aluminiumlocket i tapphål, sammanställ det med huvudlocket och tryck lätt på fixeringsanordningar, tills du hör ett lätt klick. Aluminiumlocket skall sitta fast.

Den avtagbara ångventil finns på huvudlocket. Den består av skivan och basen. För att rengöra det:

1. Ta varsamt bort ångventilens lock genom att dra den upp och mot sig **A4**.
2. Vid fixeringsanordning, som finns i nedersta delen av ångventilen motsols (mot ☹️) och ta av den.
3. Varsamt ta ut gummiinfogning. Rengöra alla ventilens delar enligt rengöringsregler.

**STOP** Obs! För att undvika skador på gummiinfogningen är det förbjudet att dra den eller böja på den.

4. Efter rengöringen, sätt tillbaka gummiinfogningen i fixeringsanordning, sammanställ och vrid den medsols (mot ☺️). Sätt in ångventilen i locket (yttreskivan skall vara placerad ovanpå frigöringsavsatsen)
- Kondensat kan uppstå vid matlagning. Denna modell har en speciell räna där kondensaten samlas och sedan rinner i behållare, placerad på baksidan.

1. Öppna locket. Ta ut skålen. Vid behov lyft framre delen av multiköket, så att kondensaten fullständigt rinner ner i behållare.
2. Ta ut behållaren genom att lätt dra den mot sig.
3. Håll ut kondensaten. Rengör behållaren och sätt tillbaka den.
4. Kondensaten som blir kvar i rännilen runt skålen torkas bort med servett.

## VI. MATLAGNINGSTIPS

### Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multiköket. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

#### RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Ni glömde sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt	Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget står ordentligt stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformera
Skålen och värmeplattan är inte i tättkontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt	Skålen skall vara installerad ordentligt i apparaten. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker i multkokarens skål. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutsartiklar

Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program eller tillagningsätt. Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. Tiden felberäknad eller felinställd. Receptet vald av dig passar inte för tillagning i denna multikök	Det är önskvärt att använda recept som är anpassade till denna modell. Använd recept som du verkligen kan lita på. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan	Häll i så mycket vatten som rekommenderas i receptet. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen
Vid stekning	Du hällde för mycket rapsolja i skålen För mycket fukt i skålen
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt	Vid vanlig stekning räcker om det finns tunnt skickt av rapsolja på skålens botten. Vid fritering, följ anvisningar i valda recept Stäng inte multikökets lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen
Vid bakning (smeten är fuktig)	Under jäsnigen har smeten täppt till ångventilen Ni la för mycket smet i skålen
	Viss amatvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning, osfölj anvisningar i valda recept Lägg smeten i skålen i mindre mängder Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smete i mindre mängder

#### MATVAREN BLEV ÖVERKOKT

Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäkna 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 multikökets modell finns funktion för inprogrammerad avstängning av autovarmhållning, använd dig av den

#### UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagning av mjölkgröt, flödar mjölken ut	Mjölakens kvalitet och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastoriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten
Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Ni har antingen valt fel typ av matvaran eller de rätta proportionerna är inte uppfyllda	Välj ett recept som är anpassat för denna modell. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med rekommendationer 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 gemensammamängden 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 hålla 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 uppfyllda)	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Smörj in skålen med smör eller olja innan du håller i smeten (håll inte olja i skålen!)

#### 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 alldeles för lång tillagningstid	Förkorta tillagningstiden eller följ instruktioner för receptet som är anpassat för denna modell

#### BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienser, som gav ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, creme fraiché, osv.)	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd så lite som möjligt av dem
Ni har haft det färdiga baket i stängd multiköket för länge	Försök att ta ut baket från multiköket direkt efter det har bakats klart. Vid behov kan man lämna baket kvar i multiköket för en kort tid på autoupvärmning

#### 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 modell av multiköket REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion som reagerar när det är för lite vatten i skålen. I detta fall stängs programmet av och går över till en autovärmhållning.

#### Rekomenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

Nr.	Produkt	Vikt, g/ Mängd, st.	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/Nötkött (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lamm- och fårfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kycklingfile (tärningar 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Köttbullar/Köttfärsbiffar	500	800	25/40
5	Fisk (file)	300	800	15
6	Fisk- och skaldjursblandning (fryst)	300	800	5
7	Potatis (delad i 4 klyftor)	500	800	20
8	Morötter (tärningar no 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Rödbetor (delad i 4 klyftor)	500	1500	90

10	Grönsaker (frysta)	500	800	5
11	Ägg	5 st.	800	10

**i** OBS! Detta är de allmänna rekommendationer. Tillagningstiden kan skilja sig från rekommenderad på grund av matvarans kvalitet och dina smakpreferenser.

#### Genesam tabell för matlagningsprogram (fabriksinställningar)

Program	Rekomendation	Förhandsvald tillagningstid	Tidsintervall – inställningssteg	Uppskålen stängt, 10 minuter	Värmetid innan programmet startar	Upprätthållande av värmen under tillagning av färdiga rätter
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med möjlighet av inställning av olika temperaturläge och tillagningstid.	15 min	5 min – 1 timme / 1 min 1 timme – 12 timmar / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt	10 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, garneringar och multirätter.	1 timme	20 min – 12 timmar / 5 min	✓		✓
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och multirätter	15 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tillagning av buljong, grönsaks och redsoppor.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra matvaror	15 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tillagning av pasta, kokning av korv, ravioli etc.	8 minuter	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tillagning av köttgrytor, rulle, aladåb och "ugn-mjöl"*	5 timmar	1 timme – 8 timmar / 10 min	✓		✓
BOIL	För kokning av grönsaker och bönor	40 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, piroger av smördeg och jäst deg.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tillagning av olika gryn. Kokning av gröt på vatten	35 minuter	5 min – 4 timmar / 5 min	✓		✓
PILAF	Tillagning av olika slags pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker)	1 timme	20 min – 1 timme 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Tillagning av olika sorter yogurt	8 timmar	6 timmar – 12 timmar / 10 min	✓		
PIZZA	Tillagning av pizza	25 minuter	20 min – 1 timme / 5 min	✓		✓
BREAD	Bakning av råg och vetebröd (inklusive jäsnings)	3 timmar	1 timme – 6 timmar / 10 min	✓		
DESSERT	Tillagning av efterrätter av färska frukter och bär	1 timme	5 min – 4 timmar / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Snabb tillagning av ris och annan gryn, kokta på vatten	30 minuter	–			✓

**Rekomendationer om hur man använder olika temperaturläge i program "MULTICOOK"**

Arbets-temperatur	Rekomendationer (se även receptboken)	Arbets-temperatur	Rekomendationer (se även receptboken)
35°C	Jäsning, tillagning av vinäger	105°C	Tillagning av aladåb
40°C	Tillagning av YOGURT/DOUGH	110°C	Sterilisering
45°C	Surdeg	115°C	Tillagning av sockersyrup
50°C	Jäsning	120°C	Tillagning av rulle
55°C	Tillagning av sötsaker	125°C	Tillagning av stuvat kött
60°C	Tillagning av grönt te, tillagning av barmat	130°C	Tillagning av ostkaka
65°C	Tillagning av kött i vakuum förpackning	135°C	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
70°C	Tillagning av punch	140°C	Rökning
75°C	Pastorisering, tillagning av vitt te	145°C	Tillagning av fisk och grönsaker i folje
80°C	Tillagning av glögg	150°C	Tillagning av kött i folie
85°C	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning	155°C	Stekning av smördegsträtter
90°C	Tillagning av röd te	160°C	Stekning av fågel
95°C	Tillagning av mjölkgröt	165°C	Stekning av stejkar
100°C	Tillagning av marängen, syltning	170°C	Fritering (pomme fritt, kyckling nuggets, etc)

**VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER**

Information på displayen	Möjliga fel	Vad skall man göra
E1 – E3	Systemfel. Möjliggen kontrollplattans fel eller fel på värmeelementet	Koppla bort varan från elnätet. Låt den kylas ned. Stäng locket ordentligt, koppla till nätet igen. Om problemet inte försvinner, kontakta service center

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Rätten tar för lång tid att tillaga	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan	Avlägsna främmande partikeln
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt
	Värmeplattan är smutsig	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan

**VIII. GARANTIVILLKOR**

Det gäller 2 års garanti på denna vara från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren plikten att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalitét av tillverkningsmaterial eller monterig. Garantin träder i kraft endast om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämpel och butikens säljarens underskrift på

originalen av garantikuponen. Denna garanti gäller endast om bruksanvisningen földes till punkt och pricka, om varan inte genomgick en reparation, om varan inte plockades isär och om varan inte skadades pga felaktig användning, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik- och teflonbeläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden undet vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdagen för produkten (ifall det inte går att fastställa köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen som finns på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fastställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatumet, under villkoren att man följer bruksanvisningen och följer de tekniska standard som är föreskrivna.



**Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)**

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinnigen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av 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 merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

## TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaitte on monitoimikeitin ruoan valmistamiseksi kotiloissa, sitä voidaan käyttää asunnoissa, kesämökeissä, hotellihuoneissa, kauppojen ja toimistojen sosiaaliloissa ja sen tapaisissa ei-teollisissa käyttötarkoituksissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kannu vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran 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 suojele vaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.

**STOP HUOMIO!** Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa 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.

**STOP**

- 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.

**Käytä suojakäsinettä välttämättömästi irrotuspihdit ottaen. Ei saa koskettaa lämmityslevyä sen sijoituksesta riippumatta! Välttääksesi sähköiskun, älä muuta lämmityselementin asentoa, jos laite on kytketty sähköverkkoon! Laitteen kannen sulkeminen on kielletty, jos lämmityslevy on yläasennossa.**

**STOP**

- Laitetta ei saa asettaa pehmeälle pinnalle. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi johtaa laitteen ylikuumentumiseen ja vahingoittumiseen.
- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä – laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.

**Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!**

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.

- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahтомуovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

**STOP HUOMIO!** Viollisen laitteen käyttö on kiellettyä.

**Tekniset ominaisuudet**

Malli.....	RMK-M911E	Kupin tilavuus.....	5 l
Teho.....	860-1000 W	Kupin/paistinpannu päällyste.....	kerami non-stick
Jänitte.....	220-240 V, 50/60 Hz	Näyttölaite LED.....	väriäkäs
Sähköturvallisuus.....	luokka I	3D-lämmitys.....	on

**Ohjelmat**

1. MULTICOOK (MULTIKEITÄJÄ)	7. PASTA (MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAIKINA)
2. OATMEAL (MAITOPUURO)	8. SLOW COOK (HIDAS HAUTUMINEN)	14. PIZZA
3. STEW (HAUTUMINEN)	9. BÖIL (KEITTÄMINEN)	15. BREAD (LEIPÄ)
4. FRY (PAISTUMINEN)	10. BAKE (LEIPOMINEN)	16. DESSERT (JÄLKIRUOKA)
5. SOUP (KEITTO)	11. GRAIN (MUROT)	17. QUICK COOK (EXPRESS)
6. STEAM (HÖYRYSSÄ)	12. PILAF (PILAVIRIISI)	

**Tarkoitukset**

Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto (autolämmitys).....	24 tuntiin
Autolämmityksen esikaataistaminen.....	on
Ruonan lämmitys.....	24 tuntiin
Siirretty alku.....	24 tuntiin

**Sarja**

Monitoimikeittiö.....	1 kpl.	Kauha.....	1 kpl.
Kuppi.....	1 kpl.	Littea lusikka.....	1 kpl.
Paistinpannu.....	1 kpl.	Reseptikirja.....	1 kpl.
Pihdit.....	1 kpl.	Kauha- ja lusikkahaltija.....	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia.....	1 kpl.	Käyttöohheet.....	1 kpl.
Jogurttipurkit.....	6 kpl.	Huoltokirja.....	1 kpl.
Mittalasi.....	1 kpl.	Virtajohto.....	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnitteluun, hakintaan sekä tekniset tiedot tuotteen kuluessa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksista.

**Hitaan lieden RMK-M911E rakenne A1**

1. Laitteen kansi
2. Irrotettava kansi
3. Nostettava lämmityselementti
4. Kuppi
5. Kannen aavaava paineike
6. Ohjauspaneeli näytön kanssa
7. Runko
8. Kantokahva
9. Irrotettava höyryventtiili
10. Littea lusikka
11. Kauha
12. Mittalasi

13. Paistinpannu
14. Pihdit
15. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia
16. Jogurttipurkit
17. Kauha- ja lusikkahaltija
18. Virtajohto

**Ohjauspaneeli A2**

REDMOND RMK-M911E on ohjauslevy monitoimisen LED-värinäytön kanssa.

1. "Reheat/Cancel" ("Peruuttaa/Lämmitää") – lämmityksen toiminnon syyttäminen/samuttaminen, kypsyohjelman keskeytys, nollaaminen astukset.
2. "Time Delay" ("Siirretty alku") – siirretyn alkun ajan syyttäminen.
3. "Temperature" ("Lämpötila") – lämpötilan syyttäminen "MULTICOOK" ohjelmassa.
4. "Hour" ("Tuntia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua tuntia.
5. "Min" ("Minuuttia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua minuuttia.
6. "Quick cook" ("Express") – "QUICK COOK" ohjelman käynnistäminen.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autolämmitys") – auttomatisten ruoanlaittoohjelmien valinta; autolämmityksen alustava sammuttaminen.
8. "Start" ("Alku") – ruoanlaittilan syyttäminen.
9. Monitori.

**Monitorin rakenne A3**

1. Auttomatisten ohjelman "QUICK COOK" täyttämisen indikaatori
2. Ruoanlaiton/lämmityksen ohjelman indikaatori
3. Ruoanlaiton vaiheiden indikaatori
4. "MULTICOOK" ohjelmassa lämpötilan indikaatori
5. "Time Delay" toiminnon indikaatori
6. Ajustimen indikaatori
7. Ajustin
8. Valitetun ruoanlaiton ohjelman indikaatori

**I. ENNEN KÄYTTÖÄ**

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

**Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuuta.**

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineitä.

**!** Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huonelämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä.

**II. HITAN LIEDEN KÄYTTÖ**

**Ennen ensimmäistä käyttöä**

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvulle, koriste-pinnotteille, elektronisille laitteille tai muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

**Ruoanlaiton ajan asettaminen**

REDMOND RMK-M911E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamiseksi:

1. Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
2. Painamalla painiketta "Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
3. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvomaan minuuttia.
4. Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruuttamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.

**i** Manuaalinen kypsennysajan asennuksessa, harkitse mahdollisia erilaisia asetuksia ja askeleelta, jotka ovat valittu tehdasasetusten taulukon mukaisesti.

**A** Avuksi, ajanjako määriteltä alkaa pienimmistä arvoista. Näin voit välttää lyhyen ajan ohjelmassa, jos ruoka ei ole valmistautu ensisijaisessa ajassa.

**J** Joissakin automaattisissa ohjelmissa ruoanlaitto alkaa vasta sen jälkeen, kun lämpötila on julkaistu. Esimerkiksi, jos kylmiä vettä alkaa ja asettaa "STEAM" ohjelmassa 5 minuuttia kypsennysajan, kypsennysaika alkaa vasta sen jälkeen, kun vettä kiehuu a ja kupissa on riittävä määrä höyryä.

"PASTA" ohjelmassa asetettu kypsennysaika alkaa, kun vesi kiehuu ja paineike "Start" painetaan uudelleen.

### Toiminto MASTERFRY A3

Monitoimikeitin REDMOND RMK-M911E on varustettu nostettavalla lämmityselementillä. Sen ansiosta voit nykyisin käyttää monitoimikeittimessä ei ainoastaan kulhoa, mutta myös paistinpannua (kuuluu pakkaukseen).

**i** Käytä suojakäsineitä välttämättömästi irrotuspohjien ottaessa. Ei saa koskettaa lämmityslevyä sen sijoituksesta riippumatta! Turvallisuussyistä käytä pihdit (kuuluvat pakkaukseen) lämmityselementin asennon muuttamiseksi.

Lämmityselementin asentamiseksi yläasentoon nosta se varovasti loppuun asti ja käännä se hieman vastapäivään, jotta se on varmasti työnsäilytysseinien urissa kiinni.

Lämmityslevyn asentamiseksi ala-asentoon nosta se hieman, jotta kiinnikkeet lähtevät ulos työnsäilytysseinien urista, ja levyä hieman myötäpäivään kääntämällä laske se varovasti.

**STOP** Älä yritä vaihtaa lämmityselementin asentoa, jos laite on kytketty sähköverkkoon!

Laitteen kannen sulkeminen on kielletty, jos lämmityslevy on yläasennossa.

**i** Monitoimikeittimessä valmistamiseen käytä ainoastaan paistinpannua, joka kuuluu pakkaukseen.

### "Time Delay" toiminto ("Siirretty alku")

Tämän toiminnon avulla asettaa ajan, jonka kuluttua ruoan tulee olla valmis (ajan suhteen ohjelman). Aika voi asettaa vaihdella 10 minuutista 24 tuntiin vaiheessa kanta 10 minuuttia. On muistettava, että viive on oltava suurempi kuin asetettu aika, muuten ohjelma alkaa laittaa heti painamalla "Start".

Voitte asettaa aikaa kun valitsette automaattisen ohjelman, asetatte lämpötila ja paisto aika:

1. Painamalla painiketta "Time Delay" aseta "Siirretty alku" toiminnon. Näytössä näkyy "Time Delay", ja ajastin alkaa vilkkua.
2. Painamalla painiketta "Hour" muuta tuntien merkityksen. Ajan muoto on 24 tuntia. Jos pidät painiketta muutama sekunda aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
3. Painamalla painiketta "Min" muuta minuuttien merkityksen. Jos pidät painiketta muutama sekunda aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
4. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvomaan minuuttia.
5. Peruuttamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.
6. Ajan asetuksen jälkeen paina ja pidä "Start" painiketta muutama sekunda. "Time Delay" toiminnon indikaatori palaa, alkaa ohjelman toiminto ja alkaa ajan lähtölaskenta.
7. Kun aika tulee, astia on valmis. Ohjelman päätyttyä automaattisesti valmisruokia lämpötilan säilyttämän toiminto (autolämmitys) ja "Reheat/Cancel" indikaatori palaa.
8. Autolämmityksen poistamiseksi paina "Reheat/Cancel" painiketta. Indikaatori sammuu.

**i** On käytettävissä kaikissa automaattiohjelmissa, lukuun ottamatta "FRY", "PASTA" ja "QUICK COOK" ohjelmien. Se ei ole suositteluvaa käyttää "Time Delay", jos resepti sisältää maitoa tai muita pilaantuvia elintarvikkeita (munat, tuore maito, liha, juusto, jne.). "Time Delay" ohjelmassa laittamisessa huomaa että "STEAM" toiminnossa ajoitus alkaa vain hidas lieden tarvittavan lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

### Valmisruokojen lämpötilan ylläpidon toiminto "Keep Warm" (autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaitto ohjelman käyttämisen jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä 57-75°C 24 tunnissa. Autolämmityksen toiminnassa indikaatori "Reheat/Cancel" palaa, näytössä on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painiketta muutama sekunnin "Reheat/Cancel".

### Autolämmityksen alustava sammuttaminen

Autolämmityksen ei ole aina toivottavaa. Tässä mielessä, monitoimikeitti REDMOND RMK-M911E tarjoaa alustava sammuttamisen. Alun aikana tai ohjelman toiminossa paina muutama sekunda painiketta "Menu/Keep Warm", sen asti että "Reheat/Cancel" sammuu. Autolämmityksen kytkemiseksi paina "Menu/Keep Warm" uudelleen.

### Ruoan lämmityksen toiminto

Monitoimikeitti REDMOND RMK-M911E voi lämmittää kylmää ruokaa. Sitä varten:

- Laita ruoka kulhoon, aseta se hataan lieden runkoon.
- Sulje kansi, kytke sen virkavirtaan.
- Paina muutama sekunda painiketta "Reheat/Cancel" äänteen. Indikaatori palaa näytässä. Ajastin alkaa lämmityksen aikakaskenta.

Monitoimikeitti lämmittää ruokaa 70-75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitä ohjelman sammuttamaan painamalla muutama sekunda painiketta "Reheat/Cancel", siihen asti että indikaattorit eivät palaa.



Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettynä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.

### Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

1. Mitä tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidas lieden kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kuten neste on alle kulho suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan vääristymä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
3. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
4. Painamalla "Menu/Keep Warm" valitse tarvittu ruoanlaitto ohjelman (näytössä palaa indikaattori).
5. Jos ette pidä kypsennysaika, voitte muuttaa tätä arvoa painamalla painiketta "Hour" ja "Min".
6. Tarvittaessa perustaa siirretty aika. Toiminto "Time Delay" ei ole käytettävissä ohjelmilla "FRY", "PASTA" ja "QUICK COOK".
7. Aloittamaan ruoanlaitto ohjelman, pidä muutama sekunnin painiketta "Start", sen asti että palaa indikaattorit "Start" ja "Reheat/Cancel". Aloittaa ohjelman toiminto ja kypsennysajan lähtölaskenta. "STEAM" ohjelmassa lähtölaskenta alkaa veden kiehuun jälkeen ja riittävän höyryn kulhoon saavuttamisen jälkeen, ohjelman "PASTA" – veden keittäminen, tuottamisen ruokaa ja painamisen painiketta "Start" jälkeen.
8. Tarvittaessa voidaan sammuttaa autolämmitysohjelman painamalla "Menu/Keep Warm" painiketta. "Menu/Keep Warm" paineen painaminen uudelleen kytkee tämän ohjelman. Autolämmitys ei ole käytettävissä "YOGURT/DOUGH" ja "BREAD" ohjelmissa.
9. Päätyttyä ruoanlaiton ohjelma ilmoittaa sinulle äänen. Sitten, ohjelman tai nykyisen asetuksen riippuen, laite siirtyä autolämmitysohjelmiaan ("Reheat/Cancel" painikkeen indikaattori palaa) tai valmiustilassa ("Start" painikkeen indikaattori palaa).
10. Ohjelman peruuttamaksi, ruoanlaittamisen tai autolämmityksen keskeyttämäksi paina muutama sekunda "Reheat/Cancel" painiketta.



Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä REDMOND RMK-M911E reseptikirja kehittyä erityisesti tätä mallia varten.



Jos mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavannomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman "MULTICOOK" laajennetuin manuaalisten asetuksien kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinaarisia kokeiluja.

### "MULTICOOK" ohjelma

Tämä ohjelma on suunniteltu melkein kaikki ruoka käyttäjämälle määrittämän parametrit lämpötilan ja kypsennysajan. Ohjelman ansiosta "MULTICOOK" monitoimikeitti REDMOND RMK-M911E voi korvata keittokoneita ja laittaa ruokaa lähes minäkä tahansa reseptin mukana sekä vanhasta keittokirjasta että Internetistä.

Avuksi ruoanlaitossa lämpötiloissa jopa 80°C, autolämmityksen toiminto on peruuttanut. Tarvittaessa se voidaan aktivoi-da manuaalisesti pitämällä painiketta muutama sekunnin "Menu/Keep Warm" ruoanlaitto ohjelman kytkemisen jälkeen, ennen kuin "Reheat/Cancel" indikaattori palaa.

- Oletuksena "MULTICOOK" ohjelmassa paisto aika on 15 minuuttia, ruoanlaiton lämpötila on 100°C.
- Manuaalinen lämpötilan laajuus (muuttaa painamalla "Temperature" painiketta) on 35-170°C: on 5°C muutosaskelen kanssa.
- Manuaalisen säädön laajuus on 5 minuuttia – 12 tuntia 1 minuutin muutosaskelen kanssa jopa 1 tunti tai 5 minuuttia intervallijaksolle yli 1 tunti.



"MULTICOOK" ohjelma on mahdollista laittaa monia erilaisia ruokia. Käytä reseptikirjaa meidän ammattikokkeista tai taulukkoa, jossa on saatavilla eri ruokia ja tuotteita laiton lämpötilat.

### "OATMEAL" ohjelma

Suostellaan maitopuoroiden laittamista varten. Oletuksena ohjelman ruoanlaittoaika on 10 minuuttia. Manuaalinen ruoanlaittoajan säätö on myös mahdollista ja se vaihtelee 5 minuutista 1 tunti 30 minuuttia 1 minuutti muutosaskelen kanssa.

"OATMEAL" ohjelma on suunniteltu puuroa laittoa varten pastoroitua maitoa käyttäen. Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautua:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, y. m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptien mukaan, vähentää tai lisää määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon ja viljan ominaisuudet, alkuperän riippuen voivat vaihdella, mitä joskus vaikuttaa laitton tuloksiin.

Jos toivottuja tuloksia "OATMEAL" ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä yleistä "MULTICOOK" ohjelmaa. Optimaalinen maitopuuron lämpötila on 95°C. Ainesosien määrä ja valmistusaika on säädetty reseptin mukaan.

#### "STEW" ohjelma

Suosittelaa laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

#### "FRY" ohjelma

Suosittelaa paistamaksi lihaa, vihanneksi, siipikarjaa, äyriäisiä. Oletuksena paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 5 minuutista 1 tunti ja 30 minuuttiin 1 minuutin muutosaskelen kanssa. "Time Delay" toiminto tässä ohjelmassa ei ole käytettävissä.



*Etä aineet eivät pala, noudata keittokirjoja ja joskus sekoita kupin sisältöä. Sallittu ruoanlaitto auki hitaan liedon kannen kanssa.*

#### "SOUP" ohjelma

On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmähillokkeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

#### "STEAM" ohjelma

Suosittelaa laittaa kasviksia, kalaa, lihaa, kasvisruokia, lasten menua. Oletuksena ohjelma paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin vaiheessa 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

Valmistelua varten ohjelmassa käytä erityistä astiaa:

1. Kaada kulhoon 600-1000 ml vettä. Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian.
2. Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
3. Seuraa 3-10 "Yhteisiä menettelyjä" käyttäen automaattisia ohjelmia".



*Ruoanlaiton ohjelman lähtöskentä alkaa veteen kiehuvaan jälkeen ja riittävä höyryn tiheys kulloissa saavuttamisen jälkeen. Jos et käytä automaattista kellonajan asetusta tässä ohjelmassa, käytä suositellun kypsennysajan taukkooka.*

#### "PASTA" ohjelma

On suositeltavaa pasta ruoanlaittoa, makkarointa, keittämällä muniä y.m. Oletuksena ohjelma paisto aika on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 2-20 minuuttia 1 minuutin muutosaskelen kanssa. Ohjelman mukaan tuo vettä kiehuvaan, ainesosien lastaus ja niiden jatkovalmistelu. Vedenveden kiehumispisteestä merkkiään ilmoittaa. Ohjelman valmistusaika alkaa, jos painaa Start-nappia toisen painamisen jälkeen. "Time Delay" toiminto ei ole saatavilla tässä ohjelmassa.



*Elintarvikkeiden valmistaessa (kuten pasta, ravioli y.m.) muodostuu vaahdot. Voitte avata kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.*

#### "SLOW COOK" ohjelma

On suositeltu laittaa suolailia, salatettua maito. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 5 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-8 tuntia 10 minuutin muutosaskelen kanssa.

#### "BOIL" ohjelma

On suositeltu laittaa vihanneksi ja palkokasveja. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 40 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

#### "BAKE" ohjelma

On suositeltu leipäpö keksit, padat, kakut hiivatakinasta ja Voitaikinasta. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.



*Halukkuus keksi voi tarkistaa pistämällä puutikon (hammastikulla). Jos otat sen pois ja siihen ei jää kiinni taikinapalaa – sokeirikko on valmis. Leipävän leipoamassa aktivoi automaattisen lämmityksen on neuvotteleva keskeyttää.*

#### "GRAIN" ohjelma

On suositeltu laittaa ruokaa murenevia puuroita erilaisista muroista, ruoanlaitto erilaisia täytteitä. Oletuksena ohjelman paisto aika on 35 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

#### "PIRAF" ohjelma

On suositeltu laittaa pilahviirisiin erilaisia laji. Oletuksena ohjelman paisto aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 1 tuntiin ja 30 minuuttiin 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

#### "YOGURT/DOUGH" ohjelma

On suositeltu laittaa pilahviirisiin erilaisia makuisia ja hyödyllisiä jogurtia kotona ja taikinan kohottamiseen. Oletuksena ohjelman paisto aika on 8 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 6-12 tuntia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa. "Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla. Ainesosittain laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.

#### "PIZZA" ohjelma

On suositeltu laittaa pizzaa. Oletuksena ohjelman paisto aika on 25 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 1 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

#### "BREAD" ohjelma

On suositeltu leipoa erilaisia leipätyyppejä joita ovat valmistettu vehnäjauhusta ja ruisjauhusta. Ohjelma tarjoaa täydellisen syklin taikinan valmistelusta varautumisesta paistamiseen Oletuksena ohjelman paisto aika on 3 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-6 tuntia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa. "Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla.

- Ainesosittain laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.
- On muistettava, että ohjelman ensimmäisessä tunnissa taikina on osittautumassa ja vain sitten paista.
- Jauhoa ennen käyttämistä, on suositeltavaa siivolidä ja poistaa epäpuhtauksia.
- Älä käytä "Time Delay", koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.
- Älä avaa hitaan liedon kattoa ennen leivontaohjelman loppuun! Se vaikuttaa leivän laatuun.
- Voit säästää aikaa ja yksinkertaistaa valmistelun suosittelemme käyttää valmiiksi sekoitettuja leipoamista varten.

#### "DESSERT" ohjelma

On suositeltu laittaa erilaisia jälkiruokia hedelmistä ja marjoista. Oletuksena ohjelman paisto aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

#### "QUICK COOK" ohjelma

Tässä ohjelmassa on mahdollista laittaa riisiä ja murenevia viljoista puuroita nopeasti. Tässä ohjelmassa ruoanlaiton ajan säätö ja "Time Delay" toiminto ei ole saatavilla.

## III. LISÄTILAISUUDET

- Fondue
- Uppopaistospaistaminen
- Raejuuston ja juuston valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia hygieniatuotteita sterilointi

## IV. LISÄTARVIKKEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMK-M911E monitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-uutuksiin yhtiön kotisivuilla [www.redmond.company](http://www.redmond.company) tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

## V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdistus laite käytön jälkeen.



*Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisiä aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla.*

Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keittämään puolen sitruunan ohjelmassa "STEAM".

Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.

Alumiinikannen sisäpuolen puhdistamista varten:

1. Avaa hitaan liedon kannen.
2. Kannen sisäpuolella paina keskellä kaksi muovista kiinnike.
3. Vedä alumiini sisä kattaa hieman yli ja alas, kunnes se irtaoo pääkannesta.
4. Pyyhi pinnat kaksi pipoa kostealla liinalla. Tarvittaessa pese kannen juoksevan veden alla ja käytä pesuainetta. Käyttämisen astianpesukoneessa on epätoivottava.
5. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta alumiini kannen yläaukoiille, kohdistaa se tärkein kansi ja työnnä naksahaat. Sisäinen alumiini kansi on kiinnitettävä paikalleen.

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella ja koostuu kahdesta osasta: ulkoisesta levystä ja pohjasta. Puhdistaa venttiili:

1. Vedä ulkoisen levyn kielekkeelle ylös ja itsellesi kohti kuin on piirretty kuvassa **A4**.
  2. Levyn sisäpuolella käännä venttiilin suurin osa vastapäivään (suuntaan **A**) ja poistaa se.
  3. Vedä venttiilin kumen. Pese kaikki venttiilin osat noudattamalla mainittuja edellä sääntöjä.
- HUOMIO!** Vääristymien välttämiseksi on kielletty venttiilin kumen kiertämällä ja vetämällä.

4. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä purkkaa tahna, kolot asettuvat venttiilin kumen vastaavat ennusteet levyn sisäpuolelle ja käännä sitä myötäpäivään (suuntaan **A**). Aseta höyryventtiilin koloon laitteenkanteen (ulkoisen levyn on asetettava kädensijan takaisin purkaa varten).

Lauhde, joka on aiheuttaa kypsennyksen aikana, tässä mallissa on kertynyt laitteen erityiseen onteloon kumpi ympärillä ja tyhjennettiin astiaan takana.

1. Avaa kansi, poista kulho. Tarvittaessa nosta hieman hitaan liedon etuosan että lauhde on täysin pinota säiliön.
2. Poista astia, varovasti vetämällä välilehdi nitselle.
3. Kaada lauhten. Pese astian ja laita se paikkaansa.
4. Lauhde, joka on jättänyt kuppin ympärillä, on poistettava paperin avulla.

## VI. RUOANLAITTO NEUVOA

### Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaitossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

#### RUOKA EI OLE KYPSYVALMISTA

Mahdolliset syyt	Korjausohjeet
Unohdit sulkea laitteen kansi tai kanta ei ole suljettu tiiviisti, sitä johtuen ruoankypsennyks-lämpötila on liian matala	Älä avaa ilman tarvetta monitoimikeittimen kanta ruoanvalmistuksen aikana. Lukitse kansi. Varmista, ettei ole esteitä kannen tiiviille sulkemiselle ja sisäkannen tiivistekumirengas ei ole vaurioitunut
Kulholla ja lämpöelementillä on huono kosketus ja lämpötila ei ole noussut tarpeeksi	Aseta kulho laitteen sisään tasaisesti ja tarkista, että kulho asettuu tiiviisti lämpöelementtiä vasten. Varmista, että keittimen tyylissä ei ole vieraita esineitä. Pidä lämpöelementti puhtaana
Ruoka-ainekset on valittu väärin. Kyseiset ainekset eivät sovi valitulle valmistusmenetelmälle tai on väärä valmistusohjelma. Ainekset on paloiteltu liian isoiksi, ei ole noudatettu ruoka-aineksen määräsuhteita. On väärin asetettu (laskettu) valmistusaika. Valittu resepti on sopimaton ruoanvalmistukseen tämän mallin monitoimikeittimessä	Suosittellaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Käytä luotettavia reseptejä. Ruoka-aineksen valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita

Höyrytyksen aikana: kulhossa on liian vähän vettä turvatekseen riittävästi höyryä	Kaada kulhoon reseptin mukainen vesimäärä. Mikäli epäilet, tarkista vesimäärä valmistuksen aikana	
Paistamisen aikana	Kulhossa on liikaa kasviöljyä	Tavalliseen paistamiseen riittää, että öljy ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Friteerauskuksessa noudata reseptin ohjeita
	Kulhossa on liikaa nestettä	Älä sulje monitoimikeittimen kanta paistamisen aikana, mikäli reseptissä ei ole määrätty toisin. Pakasteruoka-aineet sulata ja valuta neste ennen paistamista
Keittämisen aikana: liemen haihtuminen, jos ainekset ovat liian happamaisia	Eräät ruoka-aineet vaativat erikoiskäsittelyä ennen keittämistä: huuhdella, passeerausta jne. Noudata valitun reseptin valmistusohjeita	
Leivonnan aikana: (taikina ei ole kypsytynyt kokonaan)	Kohotusvaiheessa taikina tarttui sisäiseen kanteen ja tukkii höyrynpöistiventtiiliin	Laita kulhoon vähemmän taikinaa
	Liikaa taikinaa kulhossa	Jatkossa laita kulhoon vähemmän taikinaa

#### RUOKA ON YLIKYPSENNYTTÄ

Olet erehtynyt ruokatyyppiin valinnassa tai valmistusajan asettaessa (laskelmia tehtäessä). Ruoka-aineksen koko on liian pieni	Suosittellaan käyttämään tarkastettuja (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksen valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita
Valmis ruoka on liian kauan ollut kulhossa Automaattinen lämmitys-toiminto päällä	Pitkäänkestävä Automaattinen lämmitys-toiminto ei ole suositettavaa. Mikäli kyseisessä monitoimikeittimessä on tämän toiminnon poiskytkentämahdollisuus, käytä se

#### RUOANVALMISTUKSEN AIKANA RUOKA KIEHUU YLI

Maitopuroa keittäessä 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-aineksa ei ole käsitelty tai ne on käsitelty väärin (pesty huonosti yms).Ainekseen mittaus on tehty väärin tai ruoka-aineen tyyppi on väärä	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle monitoimikeittimen mallille adaptoituja reseptejä). Ruoka-aineksen valinnan, leikkaamisohjeiden, määräsuhteiden, ohjelman valinnan ja valmistusajan tulee vastata valitun reseptin valmistusohjeita. Täysjyvärinnyt, liha, kala ja äyriäiset pitää pestä huolellisesti kunnes pesvedestä tulee kirkas

#### RUOKA PALAA POHJAAN

Kulho oli puhdistettu huonosti edellisen käytön jälkeen. Pohjaan palamisen estävä kulhon pinnoite on vaurioitunut	Ennen ruoanvalmistusta tarkista, että kulho on hyvin pesty ja pohjaan palamisen estävä pinnoite on ehjä ja ilman vaurioita
Ainekseen yhteismäärä on pienempi kuin mitä reseptissä määrätään	Käytä tarkastettua reseptiä (tälle laitemallille adaptointua)
On asetettu liian pitkä valmistusaika	Lyhennä valmistusaika tai noudata tälle laitemallille adoptoidun reseptin ohjeita
Paistamisen aikana: olet unohdanut kaataa öljyä kulhoon, ainekasia ei ole sekoitettu tai valmistettavat ainekset on käännetty liian myöhään	Tavallisessa paistamisessa kaada kulhoon vähän öljyä niin, että se ohuella kerroksella peittää kulhon pohjan. Saadakseen tasaisesti paistettua ruokaa ainekset tulee valmistaa aika ajoon sekoittaen tai käännellen määrätyn ajan välein

Haudutuksen aikana: kulhossa on liian vähän kosteutta	Lisää kulhohon 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	Voitelele kasviöljyllä tai voilla kulhon pohja ja seinämät ennen, kun laitat taikinan kulhohon (älä kaada kulhohon 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 monitoimikeittimeen liian pitkäksi aikaa	Yritä aina poistaa leivonnaiset monitoimikeittimestä heti valmistuksen jälkeen. Tarvittaessa voit jättää leivonnainen monitoimikeittimeen lyhyeksi aikaa "Automaattinen lämmitys"-toimintoa käytettäessä

**TAIKINA EI KOHENE**

Kananmunia ja sokeria on vaahdotettu huonosti	Käytä tarkastettua (tälle laitemallille adoptoitua) reseptiä. Ainekseen valinnan, niiden esikäsittelyn ja määräsuhteiden tulee vastata reseptissä annettuja ohjeita
Taikina on seisonut liian kauan leivinjauheen lisäämisen jälkeen	
Jauhoja ei ole siivilytty tai taikina on alustettu huonosti	
On virheitä ainekseen kulhohon asettaessa	
Valittu resepti ei sovi leivontaan monitoimikeittimen kyseisessä mallissa	

**i** REDMOND-monitoimikeittimien muutamassa mallissa ohjelmassa "STEW" ja "SOUP" käynnistyy ylikuumenemista estävä järjestelmä, jos kulhossa on vähän nestettä. Tässä tapauksessa monitoimikeittimen valmistusohjelma pysähtyy ja käynnistyy «Automaattinen lämmitys»-toiminto.

**Erilaisten ruoka-aineiden suositellavat höyrytysajat**

Nro	Ruoka-aine	Paino, g / Määrä, kpl	Veden määrä, ml	Valmistusaika, min
1	Sian-/naudanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Lampaanfilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kanafilee (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Lihapullat / kotleetit	500	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Äyriäiset (tuoreena pakastetut)	300	800	5
7	Peruna (leikattu 4 osaan)	500	800	20
8	Porkkana (kuutioina 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Punajuuri (leikattu 4 osaan)	500	1500	90
10	Vihannekset (tuoreena pakastetut)	500	800	5
11	Kananmuna	5 Kpl	800	10

**i** On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

**Lämpötilanmuotojen käyttäjien suosituksukset "MULTICOOK" ohjelmassa**

Käyttölämpötila	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)	Käyttölämpötila	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
35°C	Taikinanvalmistus, etikan keittäminen	105°C	Hyytelön valmistus
40°C	Jogurtin valmistus	110°C	Sterilointi
45°C	Hapatus	115°C	Sokeriliemen valmistus
50°C	Fermentaatio	120°C	Eisbeinin valmistus
55°C	Mehevän valmistus	125°C	Muhennoksen valmistus
60°C	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus	130°C	Laatikon valmistus
65°C	Tyhjiopakatus lihan valmistus	135°C	Valmisteluiden astioiden
70°C	Boolin valmistus	140°C	Kuumaa
75°C	Pastörointi, valkoista teetä valmistus	145°C	Kalan ja vihanneksen paistaminen folioon
80°C	Glögin valmistus	150°C	Lihan paistaminen folioon
85°C	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kypsennysajan valmistus	155°C	Hiivatakinasta tuotteiden paistaminen
90°C	Punaisen teen valmistus	160°C	Linnunlihan paistaminen
95°C	Maitopuuroiden valmistus	165°C	Pihven paistaminen
100°C	Marenin ja hillon valmistus	170°C	Uppopaistossa paistaminen

**Ruuanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasasetukset)**

Ohjelma	Käyttösuositukset	Keittoaika aineena	Valikoima kypsennysaika/ muutosaskel	Siirretty alla	Tuotteen odotus	Automaattinen
MULTICOOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan kypsennysajan asettamisen kanssa	15 min	5 min – 1 tunti / 1 min 1 tunti – 12 tuntia / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Maitopuuroiden valmistelu	10 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Lihan, kalan, vihanneksien, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen	1 tunti	20 min – 12 tuntia/ 5 min	✓		✓
FRY	Lihan, kalan, vihanneksien ja usean ruokalajin paistaminen	15 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min			✓
SOUP	Keittojen, vihanneksien ja kylmien keittojen ruuanlaitto	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	✓		✓
STEAM	Höyrykypsennysastiat lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista tuotteista	15 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pastaa eri vähälajikkeista ruuanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Lämpimän maidon, purkitetun lihan, etbeisin, hyytelön valmistelu	5 tuntia	1 tunti – 8 tuntia / 10 min	✓		✓
BOIL	Vihannesten ja palkokasveiden keittäminen	40 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	✓		✓

Ohjelma	Käyttöositukset	Kaatoaika oletukse- na	Valikoima kypsennysaika/ muutosaskelet	Säilytetty aika	Työskentelyn odotus	Autoläm- itys
BAKE	Kakkuiden, keksien, laattikoiden, hiivataikina- asta ja pullistatankinasta leipomo	1 tunti	20 min - 8 tuntia / 5 min	✓		✓
GRAIN	Eri viljojen ja lisukkeiden valmistelu. Ruoa- laitto murenevapuroa vedessä	35 min	5 min - 4 tuntia / 5 min	✓		✓
PILAF	Erialaisten pilahvirisn lajien valmistelu (lihan, kalan, linnunlihan, vihannesten kanssa)	1 tunti	20 min - 1 tunti 30 min / 10 min	✓		✓
Y O G U R T / DOUGH	Erikaisten jogurttilajien valmistelu	8 tuntia	6 tuntia - 12 tuntia / 10 min	✓		
PIZZA	Pizzan valmistelu	25 min	20 min - 1 tunti / 5 min	✓		✓
BREAD	Leivän rukiista ja vehnäjauhasta valmistelu	3 tuntia	1 tunti - 6 tuntia / 10 min	✓		
DESSERT	Eri jälkiruokien hedelmistä ja marjoista valmistelu	1 tunti	5 min - 4 tuntia / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto	30 min	-			✓

## VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Virheilmoitus näytöllä	Mahdolliset virheet	Oikaisu
E1 - E3	Järjestelmän virhe, voi olla vahingoitet- tu ohjaukskortti tai lämmityselementti	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Sulje kansi, käynnistä laite uudelleen pistorasiaan. Jos käytetään uudelleen ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa	Tarkista jännitteettä sähköverkossa
Ruoka laittaa liian kauan	Sähkökatkokset sähköverkossa	Tarkista jännitteettä sähköverkossa
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine	Poista vieraasta esineestä
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla
	Lämmityselementti on likainen	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä

## VIII. TAKUUVELVOITTEET

Tällä tuotteella on 2 vuoden takuuaika ostopäivästä lähtien. Takuuaikana valmistaja on velvollinen korjaamaan kaikki val-  
mistajan viat korjaamalla viallisen tuotteen, vaihtamalla vaurioituneet varaosat tai koko laite uuteen, mikäli viat johtuvat  
huonolaatuisista materiaaleista tai valmistusvirheistä. Takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, jos ostopäivä on vahvistet-  
tu alkuperäisessä takuukuitissa olevalla kaupanleimällä ja myyjän allekirjoituksella. Tämä takuu hyväksytään vain silloin, jos  
tuotetta on käytetty käyttöohjeiden mukaisesti eikä sitä ole korjattu eikä sen osia irroitettu, jos laite ei ole vaurioitunut  
käyttöohjeiden vastaisen käytön aikana ja on säilytetty tuotteen alkuperäinen komplektointi. Tämä takuu ei kata tuotteen  
normaalia kulumista käytön aikana eikä kulutushyödykkeenä pidettäviä osia (esim. suodattimia, lampuja, palamista estävä  
pinnoitetta, tiivisteitä yms.).

Tuotteen käyttö- ja takuuaika lasketaan joko myynti- tai valmistuspäivämäärästä (tapauksessa, jolloin myyntipäivää ei ole  
mahdollista määritellä).

Laitteen valmistusaika sisältyy tuotteen sarjanumeroon, joka on merkitty tuotteen rungossa olevaan tarraan. Sarjanumero on  
13-merkkinen, 6 ja 7. merkit tarkoittavat kuukautta ja 8. merkki tarkoittaa valmistusvuotta.

Valmistajan määräämä tuotteen käyttöaika on 5 vuotta ostopäivämäärästä sillä ehdolla, että tuotetta käytetään tämän  
käyttöohjekirjan ja teknisten standardien mukaisesti.



### Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen  
ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavonomaisten kotitalousroskien  
kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen.  
Vanhan laitteiston omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vas-  
taaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineiden käsittelyä, sekä epäpuhtaisten aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan  
merkin.

Yleisohteet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.

⚠ Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, idėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėikis galėtumėte pasiziūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios ne-pramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenu-matytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąly-gų 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 parametru neatiti-kimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, saugan-ti 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. Pasirūpin-kite, 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 sutrikdy-tas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeis-ti klientų aptarnavimo centre.

- Pasikeitus diskinio kaitinimo elemento padėčiai, kad nenusidegintumėte ar kitaip nesusižeistumėte, būtinai naudokite komplekte esančias žnyples.
- Nustatydami kaitinimo elementą viršutinėje padėtyje įsitikinkite, kad jis tvirtai užfiksuotas prietaiso darbinės kameros sienelėje esančiuose griove-liuose. Neteisingai užfiksavus kaitinimo elementą, prietaisui veikiant jis gali nuslysti, o tai gali sugadinti prietaisą.

**STOP** *Įdami žnyples būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtu-vines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepri-klausomai nuo jo padėties!*

*Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo ir vengda-mi elektros smūgio, nėkeiskite kaitinimo elemento padėties.*

*Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.*

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

**STOP** **DRAUDŽIAMA** merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebė-jimų 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 valdyti prietaiso ar juo naudotis.

- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

**STOP** *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

#### Techninės charakteristikos

Modelis.....	RMK-M911E	Dubens talpa.....	5 l
Galingumas.....	860-1000 W	Dubens/pannen danga.....	neprisivylanti keraminė
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz	Ekranas.....	spalvotas, šviesos diodų
Apsauga nuo elektros smūgio.....	1 klasė	3D šildymas.....	yra

#### Programos

1. „MULTICOOK“ (MULTIVIRĖJAS)	10. „BAKE“ (KEPINIAI)
2. „OATMEAL“ (PIENIŠKA KOSĖ)	11. „GRAIN“ (KRUOPOS)
3. „STEW“ (TROŠKINIMAS)	12. „PILAF“ (PLOVAS)
4. „FRY“ (KEPIMAS)	13. „YOGURT/DOUGH“ (JOGURTAS/TEŠLA)
5. „SOUP“ (SRIUBA)	14. „PIZZA“ (PICA)
6. „STEAM“ (GARINIMAS)	15. „BREAD“ (DUONA)
7. „PASTA“ (MAKARONAI)	16. „DESSERT“ (DESERTAI)
8. „SLOW COOK“ (LĖTAS VIRIMAS)	17. „QUICK COOK“ (GREITAS VIRIMAS)
9. „BOIL“ (VIRIMAS)	

#### Funkcijos

Temperatūros palaikymas (gatavų patiekalų automatinis pašildymas).....	iki 24 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų šildymas.....	iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas.....	iki 24 valandų

#### Komplektacija

Daugiafunkcė virtuvė.....	1 vnt.	Samtis.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.	Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Pannan.....	1 vnt.	Receptų knyga.....	1 vnt.
Tang.....	1 vnt.	Samčio / šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.	Vartotojo vadovas.....	1 vnt.
Jogurto indėliai.....	6 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.	Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.

*Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio išėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.*

#### Daugiafunkcė virtuvė RMK-M911E įrengimas **A1**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis             | 10. Plokščias šaukštas                    |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis     | 11. Šaukštas sriubai                      |
| 3. Varmeelementet som kan løftes | 12. Dozatorius                            |
| 4. Dubuo                         | 13. Pannė                                 |
| 5. Dangčio pakėlimo mygtukas     | 14. Tang                                  |
| 6. Valdymo pultas su ekranu      | 15. Talpa, skirta maistui gaminti garuose |
| 7. Korpusas                      | 16. Jogurto indėliai                      |
| 8. Rankena nešti                 | 17. Samčio / šaukšto laikiklis            |
| 9. Nuimamas garo vožtuvas        | 18. Tinklo kabelis                        |

#### Valdymo pultas **A2**

Daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911E turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkciu, spalvotu šviesos diodų ekranu.

1. „Reheat/Cancel“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
2. „Time delay“ („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas.
3. „Temperature“ („Temperatūra“) – „MULTICOOK“ programos temperatūros vertės nustatymas.
4. „Hour“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
5. „Min“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
6. „Quick cook“ („Greitas virimas“) – „QUICK COOK“ programos paleidimas.
7. „Menu / Keep Warm“ („Meniu / Automatinis pašildymas“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
8. „Start“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
9. Ekranas.

#### Ekranas išdėstymas **A3**

1. Automatinės serijos „QUICK COOK“ vykdyimo indikatorius
2. Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius
3. Gaminimo etapų indikatorius
4. Pasirinktos „MULTICOOK“ programos temperatūros indikatorius
5. „Time delay“ funkcijos veikimo indikatorius
6. Laikmačio rodmėnų režimo indikatorius
7. Laikmatis
8. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius

## I. I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas. Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius spėjamojusius ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu!

#### Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nuvartykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausininkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.

**⚠** *Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.*

## II. EKSPLOATACIJA

#### Prieš jungiant pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitinkinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcės virtuvės dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

### Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkcijoje virtuvėje REDMOND RMK-M911E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „QUICK COOK“). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

1. pasirinkę gaminimo programą, spauskite „Hour“ mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
2. Spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasiekies nulį. Tuomet, spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
4. Nustačius reikiamą maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmu, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

**i** Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytu laiku patiekalas dar nebuvo gatavas.

Kai kuriose automatiniuose programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šaltą vandenį 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 prasideda užvirus vandeniui ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.

### Funkcija MASTERFRY A5

Daugiafunkcijoje virtuvėje REDMOND RMK-M911E yra pakeliamas kaitinimo elementas. Todėl dabar daugiafunkcijoje virtuvėje galite naudoti ne tik dubenį, bet ir keptuvę (yra komplekte).

**!** Įmdami žnyplės būtinai naudokite nuo karščio apsaugančias virtuvines pirštines. Draudžiama rankomis liesti kaitinimo diską, nepriklausomai nuo jo padėties!

Saugumo sumetimais, kai keičiate kaitinimo elemento padėtį, naudokite žnyplės (yra komplekte).

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementą viršutinėje padėtyje, atsargiai pakelkite jį iki galo ir šiek tiek pasukite prieš laikrodžio rodyklę kol jis patikimai užsikisuos darbinės kameros sienelėje esančiuose grioveliuose.

Norėdami užfiksuoti kaitinimo elementą apatinėje padėtyje, šiek tiek pakelkite jį, kad fiksuotai išįstytų iš darbinės kameros sienelėje esančių griovelių, ir, pasukę diską pagal laikrodžio rodyklę, nuteikite jį žemyn.

**STOP** Prietaisui esant prijungtam prie elektros maitinimo tinklo, nekeiskite kaitinimo elemento padėties.

Kai diskinis kaitinimo elementas užfiksuotas viršutinėje padėtyje, draudžiama uždaryti prietaiso dangtį.

**i** Gamindami daugiafunkcijoje virtuvėje, naudokite tik komplekte esančią keptuvę.

### „Time delay“ funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Start“ mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirinę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę „Time delay“ mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekране atsiras užrašas „Time delay“ ir pradės mirksėti laikmatas.
2. Spaudžiant „Hour“ mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Spausdami „Min“ mygtuką, intervalais keiskite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspauštą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasiekies nulį. Tuomet, spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.

5. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start“ mygtuką. Įsijiebs veikimo funkcijos „Time delay“ indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsijiebs „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.

**i** Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esamoms automatiniams gaminimo programoms, išskyrus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ programas.

Nerekomenduojama naudoti „Start delay“ funkcija, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias vienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant „Start delay“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „STEAM“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkcijoje virtuvei pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).

### Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Keep warm“ (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką.

### Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkcijoje virtuvėje REDMOND RMK-M911E numatyta išankstinis šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrinde gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba ją jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Menu“ mygtuką, kol neužges „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Menu“ mygtuką (įsijiebs „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius).

### Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcijoje virtuvėje REDMOND RMK-M911E galima naudoti šalties patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcijoje virtuvę.
  - Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
  - Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijiebs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.
- Prietaisas pašildys patiekalą iki 70-75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.

**!** Nepaisant to, kad daugiafunkcijoje virtuvė gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes karštas dėl to gali pakisti jo skonis.

### Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuoikite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcijoje virtuvės dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančio žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcijoje virtuvės dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Menu/Keep Warm“ mygtuką išsirininkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsijiebs atitinkamos programos indikatorius).
5. Jeigu jums netinka pagal nutilėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaudę „Hour“ ir „Min“ mygtuką, jį galite pakeisti.
6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ funkcijas, „Time delay“ funkcija nėra prieinama.
7. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start“ mygtuką, kol įsijiebs „Start“ ir „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „STEAM“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „PASTA“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.
8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Menu/Keep Warm“ mygtuką, kol neužges ir „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Menu“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „YOGURT/DOUGH“ ir „BREAD“ programas.

- Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungis į automatinio pašildymo (švies „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirkšės „Start“ mygtuko indikatorius).
- Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką.



*Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcės virtuvės REDMOND RMK-M911E pridėdamas receptų knygos patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.*



*Jeigu jūsų mąnymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačią jūsų kulinarijų eksperimentų galimybes.*

### „MULTICOOK“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcė virtuvė REDMOND RMK-M911E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patinkantį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Menu“ mygtuką, kol išžiūbs „Reheat/Cancel“ indikatorius.

- Pagal nutyėjimą „MULTICOOK“ gaminimo laikas – 15 minučių, gaminimo temperatūra – 100 °C.
- Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus „Temperature“ mygtuką): 35-170°C, 5 °C intervalu.
- Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laiko intervalas didesnis nei 1 valanda.



*Programa „MULTICOOK“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta receptų knyga arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele.*

### „OATMEAL“ programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„OATMEAL“ programa skirta košėms su neriebui pasteurizuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcės virtuvės dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produkto kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produkto kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kruopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „OATMEAL“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produkto kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

### „STEW“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 12 val.

### „FRY“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone. „Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.



*Tam, kad produktai neprisviltų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcės virtuvės dangčiui.*

### „SOUP“ programa

Rekomenduojama įvairiems sultiniams ir pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 8 val.

### „STEAM“ programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsa, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami šio recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produkto kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitinkinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3-10 skyriaus „Bendriųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.



*Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje.*

*Nenaudojant automatinį šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.*

### „PASTA“ programa

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chinkaliams, kiaušiniams ir t. t. virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuota virimo trukmė – 8 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 20 min. intervalu. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produkto sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką. „Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.



*Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produkto sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.*

### „SLOW COOK“ programa

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienu virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 8 val.

### „BOIL“ programa

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 2 val.

### „BAKE“ programa

Rekomenduojama biskvitui, apkepi, mielinės ir sluokniuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 20 minutes, nuo 5 min. iki 8 val.



*Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštelį). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos lūkučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.*

*Keptant duoną, rekomenduojama visuose gaminimo etapuose atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją.*

### „GRAIN“ programa

Programa rekomenduojama įvairių kruopų birioms košėms ir garnyrams virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 minutes. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

### „PILAF“ programa

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutę, nuo 20 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

### „YOGURT/DOUGH“ programa

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą tešlai kildinti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima. Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

### „PIZZA“ programa

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 1 val.

**„BREAD“ programa**

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

- Suedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.
- Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepa.
- Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaisas.
- Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.
- Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcės virtuvės dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.
- Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

**„DESSERT“ programa**

Rekomenduojama įvairiems vaisių ir uogų desertams gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

**„QUICK COOK“ programa**

Programa skirta greitai virti ryžiams, birioms kruopų košėms. Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija.

**III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS**

- Fondiū
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

**IV. PAPILDOMI PRIEDAI**

Du kan kjaopę ytterligger til multikoker REDMOND RMK-M911E, eller få vite om nye produkter REDMOND på webside [www.redmond.company](http://www.redmond.company) eller I butikker av autoriserte forhandlere.

**V. PRIETAISO VALYMAS**

Prieš valant prietaisą įsitinkinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

**STOP** Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias chemines priemones. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programa.

Dubeni, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti ir indaplovėje. Išplautos dubeni, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. Nukelkite daugiafunkcės virtuvės dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinę dangčio pusę esančius du plastmasinius fiksatorius.
3. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtu nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimti dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirksinė seka: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinį griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksatorius iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsikisuoti.

Garo vožtuvas yra specialiam tizde, esančiam ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys: išorinis diskas ir pagrindas. Vožtuvui nuvalyti:

1. Rūpestingai patraukite diską už išorinių išsikisimų į save aukštyn, kaip pavaizduota paveikslėlyje **A4**.
2. Vidinėje disko pusėje iki pasipriešinimo prieš laikrodžio rodyklę pasukite pagrindinę vožtuvo dalį (A) ir nuimkite.
3. Išimkite vožtuvo gumelę. Laikydami šią aukščiauro nurodytų taisyklių, nuplaukite visas vožtuvo dalis.

**STOP** DĖMESIO! Tam, kad vožtuvo gumelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukuti ar tempti.

4. Surinkite atvirksinė seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies griovelius su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išsikisimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę (A). Įstatykite garo vožtuvą į ant prietaiso dangčio esantį lizdą (išorinio disko padėtis turi būti išsikisimu atgal, kad jį būtų galima išimti).

Maisto gaminimo metu susidarantis kondensatas šiose modelyje kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį ant prietaiso korpuso ir nuteka į talpą, esančią galinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Esant poreikiui, šiek tiek kilstelėkite priekinę daugiafunkcės virtuvės dalį, kad kondensatas pilnai nutektų į talpą.
2. Nestipriai truktelėkite talpą už atsikišimo į save ir nuimkite.
3. Išplaukite kondensatą. Išplaukite talpą ir įstatykite ją į vietą.
4. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

**VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI**

**Gaminimo klaidos ir jų šalinimo būdai**

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkcėje virtuvėje gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir šalinimo būdai.

**PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS**

Galimos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitinkinkite, kad nėra klūdžių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitinkinkite, 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 pasirinkto netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaitė) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šioje daugiafunkcėje virtuvėje	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjūstumo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį
Bubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
Kepant	Dubenyje yra drėgmės perteklius
Verdant: verdant padidinto rūgštigumo produktus, išgautojų sultinys	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkcėje virtuvėje, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nuplikite atitirpusį vandenį
	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų

Kepant kepinus (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 PERVIRĖ

Apsirinkite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Pagaminius patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcės virtuvės modelyje numatys išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe

### VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklaustyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasterizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite

### PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisvylanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai nurodymų
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nenašėte arba per vėlav apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinių, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcės virtuvės dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykites teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinus: prieš gaminami, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebaluoti pilti!)

### GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINE FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

### KEPINYS DRĖGNAS

Naudotoje netinkamas, 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 jungtam automatiniam pašildymui

### KEPINYS NEIŠKILO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai	
Nenusiojote miltų arba blogai užminkėte tešlą	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcės virtuvės modeliu	

**i** Keletas daugiafunkcėse virtuvėse REDMOND modeliai Programose „STEW“ ir „SOUP“ jeigu nepakanka skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

### Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

Nr.	Produktas	Svoris, g/kiekis	Vandens kiekis, ml	Gaminimo trukmė, min
1.	Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	30/40
2.	Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	40
3.	Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	20
4.	Frikadelės/kottletai	500	800	25/40
5.	Žuvis (filė)	300	800	15
6.	Jūros gėrybės (šaldytos)	300	800	5
7.	Bulvės (ketvirčiuotos)	500	800	20
8.	Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	500	800	35
9.	Burokai (ketvirčiuoti)	500	1500	90
10.	Daržovės (užšaldytos)	500	800	5
11.	Vištos kiaušinis	5 vnt.	800	10

**i** Turėkite omenyje, jog tai yra bendra pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

### „MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35 °C	Tešlos kildinimas, acto gaminimas	105 °C	Šaltienos gaminimas
40 °C	Jogurto gaminimas	110 °C	Sterilizacija
45 °C	Rauginimas	115 °C	Cukraus sirupo virimas

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
50 °C	Fermentavimas	120 °C	Vyniotinių gaminimas
55 °C	Glajaus gaminimas	125 °C	Troškintos mėsos gaminimas
60 °C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas	130 °C	Apkepo gaminimas
65 °C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje	135 °C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
70 °C	Punšo gaminimas	140 °C	Rūkymas
75 °C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	145 °C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
80 °C	Karšto vyno virimas	150 °C	Mėsos kepimas folijoje
85 °C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas	155 °C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
90 °C	Raudonos arbatos virimas	160 °C	Paukštiesos kepimas
95 °C	Pieniškų košių virimas	165 °C	Kepsnių kepimas
100 °C	Bežė, uogienės virimas	170 °C	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos piršteliai ir pan.)

**Gaminimo programų suvestinė (gamyklinės nustatos)**

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nuryčijimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinio parametro laukimas	Automatinis pašildymas
„MULTICOOK“	Ivairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	15 min.	5 min. – 1 val. / 1 min. / 1 – 12 val. / 5 min.	✓		✓
„OATMEAL“	Pieniškų košių virimas.	10 min.	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.	✓		✓
„STEW“	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškimas.	1 val.	20 min. – 12 val. / 5 min.	✓		✓
„FRY“	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	15 min.	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.			✓
„SOUP“	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas.	1 val.	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
„STEAM“	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	15 min.	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓	✓	✓
„PASTA“	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminių; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 – 20 min. / 1 min.		✓	✓
„SLOW COOK“	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas.	5 val.	1 – 8 val. / 10 min.	✓		✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nuryčijimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinio parametro laukimas	Automatinis pašildymas
„BOIL“	Daržovių ir pupų virimas.	40 min.	5 min. – 2 val. / 5 min.	✓		✓
„BAKE“	Rekomenduojama keksiui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val. / 5 min.	✓		✓
„GRAIN“	Ivairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
„PILAF“	Ivairių plovų rūšių gaminimas (su mėsa, žuvmis, paukštiena, daržovėmis).	1 val.	20 min. – 1 val. / 30 min. / 10 min.	✓		✓
„YOGURT“	Ivairių jogurto rūšių gaminimas.	8 val.	6 – 12 val. / 10 min.	✓		
„PIZZA“	Picos kepimas.	25 min.	20 min. – 1 val. / 5 min.	✓		✓
„BREAD“	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3 val.	1 – 6 val. / 10 min.	✓		
„DESSERT“	Ivairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas.	1 val.	5 min. – 4 val. / 5 min.	✓		✓
„QUICK COOK“	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas.	30 min.	–			✓

**VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ**

Ekране rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1-E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į įgijotą klientų aptarnavimo centrą

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra maitinimo iš elektros tinklo	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
Patiekalas gaminamas per ilgai	Elektros tinklo trikdžiai	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko svetimkūnis	Pašalinkite svetimkūnį
	Daugiafunkcės virtuvės korpuse dubuo stovi netylgiai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Nešvarus kaitinimo elementas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą

## VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprispylančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.



### Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

■ Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdavimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās 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 īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazemējumu.

**UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdus. Atverot ierīces vāku, neliecinieties 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 nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

**STOP** **ATCERĪETIES:** nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaiņa servisa centrā.

- Mainot diskveida sildelementa novietojumu obligāti izmantojiet satvērēju, kurš ietilpst ierīces komplektā – tas ļaus izvairīties no apdegumiem un citām gadījuma traumām.
- Uzstādot diskveida sildelementu augšējā pozīcijā pārliecinieties, ka tas ir stingri nofiksēts iedobēs (rievās), kuras atrodas uz ierīces darba kameras sienām. Nepareiza sildelementa ievietošana var novest pie tā pārvietošanās lietošanas laikā un tā bojājumiem.

**STOP** **Darbojoties ar knaiblēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimdus. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.**

*Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nemainiet sildelementa novietojumu, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam!*

*Aizliegts aizvērt ierīces vāku, ja diskveida sildelements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas 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!**

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir

instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotālāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

**STOP UZMANĪBU!** Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

#### Tehniskā specifikācija

Modelis	RMK-M911E	Trauka tilpums	5 l
Jauda	860-1000 W	Trauka/panna pārklājums	pretpiedeguma keramiskais
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz	Displejs	LED, krāsainais
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecieni	I klase	3D-sildīšana	ir

#### Programmas

1. MULTICOOK (MULTIPAVĀRS)	7. PASTA (MAKARONI)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTS/MĪKLA)
2. OATMEAL (PIENA PUTRA)	8. SLOW COOK (SŪTINĀŠANA)	14. PIZZA (PICA)
3. STEW (SAUTĒŠANA)	9. BOIL (VĀRĪŠANA)	15. BREAD (MAIZE)
4. FRY (CEPŠANA)	10. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)	16. DESSERT (DESSERTI)
5. SOUP (ZUPA)	11. GRAIN (GRAUDAUGI)	17. QUICK COOK (EKSPRESS)
6. STEAM (TVAICĒŠANA)	12. PILAF (PLOVS)	

#### Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana)	.....līdz 24 stundām
Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanās	.....ir
Ēdiena uzsildīšana	.....līdz 24 stundām
Atliktais starts	.....līdz 24 stundām

#### Komplektācija

Multivirtuve	.....1 gb.	Pavārnīca	.....1 gb.
Trauks	.....1 gb.	Lēzena karote	.....1 gb.
Panna	.....1 gb.	Recepšu grāmata	.....1 gb.
Satvērējs	.....1 gb.	Pavārnīcas/karotes turētājs	.....1 gb.
Konteiners tvaicēšanai	.....1 gb.	Lietošanas instrukcija	.....1 gb.
Burciņas jogurtam	.....6 gb.	Servisa grāmata	.....1 gb.
Mērglāze	.....1 gb.	Barošanas vads	.....1 gb.

■ Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

#### Multivirtuves RMK-M911E uzbūve A1

1. Ierīces vāks	7. Korpus	13. Panna
2. Noņemams iekšējais vāks	8. Rokturis pārņemšanai	14. Satvērējs
3. Paceljams sildēlements	9. Noņemams tvaika vārsts	15. Konteiners tvaicēšanai
4. Trauks	10. Lēzena karote	16. Burciņas jogurtam
5. Vāka atvēršanas poga	11. Zupas karote	17. Pavārnīcas un karotes turētājs
6. Vadības panelis ar displeju	12. Mērglāze	18. Strāvas vads

#### Vadības panelis A2

Multivirtuvei REDMOND RMK-M911E ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

1. "Reheat/Cancel" ("Atcelšana/uzsildīšana") – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestaīto programmu atcelšana
2. "Time delay" ("Atliktais starts") – atlikta starta režīma laika iestatīšana
3. "Temperature" ("Temperatūra") – temperatūras uzstādīšana programmai "MULTICOOK"
4. "Hour" ("Stundas") – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
5. "Min" – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam
6. "Quick cook" ("Ekspress") – programmas "QUICK COOK" palaišana
7. "Menu / Keep Warm" ("Izvēlne/Autosildīšana") – gatavošanas automātiskās programmas izvēle
8. "Start" ("Starts") – izvēlētā gatavošanas režīma ieslēgšana
9. Displejs

#### Displeja uzbūve A3

1. Automātiskās programmas "QUICK COOK" izpildīšanas indikators
2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators
3. Gatavošanas etapu indikators
4. Programmas "MULTICOOK" uzstādītās temperatūras indikators
5. Funkcijas "Atliktais starts" darbības indikators
6. Taimera rādījumu režīma indikators
7. Taimeris
8. Izvēlētais automātiskās gatavošanas programmas indikators

## I. I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektojošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus. Obligāti saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa!

**Sērijas numura neesamība uz jūsu izstrādājuma automātiski atņem tiesības uz garantijas apkalpošanu.**

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjuēdini. Rūpīgi nožvējiet. Pirmajā lietošanas reizē var rasties smaka, kas nav aparāta bojājuma sekas. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

⚠ Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

## II. MULTIVIRTUVES LIETOŠANA

### Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivirtuves ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, stipuma vai citu defektu. Starp kausu un sildilemtu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

### Gatavošanas laika uzstādīšana

Multivirtuvei REDMONDRMK-M911E var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu "QUICK COOK"). Laika iestatīšanas solis un izvēlētā laika iespējama diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Lai mainītu laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu "Hour", lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies pātrināta laika atskaite.

- Nospiežot pogu "Min", uzstādīti nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Hour" līdz laika sākuma atskaitei punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Min", iestatīti nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētos gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "Reheat/Cancel", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlētie.

**i** Veicot manuālo gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams izvēlēties laika diapozonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai, saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.

Lietotāja ērtībai laika diapozons gatavošanas programmām sāks minimālajām laika vērtībām. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiens nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ierīces ir sasniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejāt aukstu ūdeni un uzstādāt programmai "STEAM" gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā.

Programmā "PASTA" gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvārīšanās un atkārtotas pogas "Start" nospiešanas.

### Funkcija MASTERFRY **A5**

Multivirtuve REDMOND RMK-M911E ir aprīkots ar pacelamu sildelementu. Pateicoties tam, tagad Jūs varat multivirtuvi izmantot ne tikai kā katlu, bet arī kā pannu (ietilpst piegādes komplektā).

**!** Darbojoties ar knaibēm obligāti izmantojiet termoizturīgus virtuves cimdus. Aizliegts ar rokām pieskarties sildīšanas diskam neatkarīgi no diska stāvokļa.

Drošības apsvērumu dēļ, mainot sildelementa novietojumu, izmantojiet satvērēju (ietilpst piegādes komplektā).

Lai uzstādītu sildelementu augšējā pozīcijā, uzmanīgi paceliet to uz augšu līdz galam un viegli pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju virzienam, kamēr tas stingri nofiksēties iedobēs uz darba kameras sienām.

Lai uzstādītu sildelementu apakšējā pozīcijā, nedaudz paceliet to, lai stiprinājumi izietu no iedobēm darba kameras sienās un, viegli pagriežot to pulksteņrādītāju virzienā, uzmanīgi nolaidiet.

**STOP** Nemēģiniet mainīt sildelementa novietojumu, kad ierīce ir pievienota elektrotīklam!

Aizliegts aizvērt ierīces vāku, ja diskeivada sildelements ir uzstādīts augšējā pozīcijā.

**i** Lai gatavotu ar multivirtuvi, izmantojiet tikai pannu, kura ietilpst piegādes komplektā.

### Funkcija "Atliktais starts"

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Ņemot vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas "Start" nospiešanas.

Jūs varat uzstādīt atlikta starta laiku pēc automātiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izveles:

- Nospiežot pogu "Time delay", ieslēdziet atlikta starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts "Time delay", bet taimeris sāks mirgot.
- Spiežot pogu "Hour", pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Spiežot pogu "Min", pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu "Hour" līdz laika sākuma atskaitei punktam. Pēc tam, spiežot pogu "Min", iestatīti nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu "Reheat/Cancel", pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlētie.
- Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiestu pāris sekundes pogu "Start". Iedegties funkcijas "Atliktais starts" darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
- Pēc noteiktā laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegties pogas "Reheat/Cancel" indikators.
- Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu "Reheat/Cancel". Pogas indikators nodzisis.

**i** Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automātiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas "FRY", "PASTA" un "QUICK COOK".

Neiesakām izmantot funkciju "Atlikšana", ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers u.c.).

Iestatot laiku funkcijai "Atlikšana" jāņem vērā, ka laika atskaite programmā "Izvēlēšana" sākas tikai tad, kad multivirtuve ir sasniedzis darbai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvārīšanās).

### Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija "Sildīšana" (autosildīšana)

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas "Reheat/Cancel" indikators un uz displeja parādās laika atskaite dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu "Reheat/Cancel".

### Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivirtuvei REDMOND RMK-M911E ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiestu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr pogas "Reheat/Cancel" indikators nodzisis. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlētie nospiediet pogu "Izvēlne" (pogas "Reheat/Cancel" indikators iedegies).

### Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Multivirtuvi REDMOND RMK-M911E var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

- Pārlieciet produktus kausā, ielieciet kausu multivirtuvē.
- Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiestu pogu "Reheat/Cancel" līdz atskan skaņas signāls. Iedegties atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu "Reheat/Cancel", kamēr nenodzīst atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.



Neatkarīgi no tā, ka multivirtuve spēj saglabāt ēdienu uzsildītā veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsildītu ēdienu vairāk kā uz 2-3 stundām, ja tas var novest pie garšas izmaiņām.

### Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

- Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ievietojiet sastāvdaļas multivirtuves traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārliecinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sildelementam.
- Aiztaisiet multivirtuves vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiežot pogu "Izvēlne", izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegies atbilstošas programmas indikators).
- Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas "Hour" un "Min".
- Ja nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Funkcija "Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas "FRY", "PASTA" un "QUICK COOK".
- Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiestu pogu "Start" tik ilgi, kamēr iedegies pogu "Start" un "Reheat/Cancel" indikatori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaitīšana. Programmā "STEAM" laika atskaite sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniegšanas brīdī; programmā "PASTA" – no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtotas pogas "Start" nospiešanas brīdī.
- Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiestu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr nenodzīst pogas "Reheat/Cancel" indikators. Atkārtoti nospiežot pogu "Izvēlne", var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām "YOGURT/DOUGH" un "BREAD".
- Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāris autosildīšanas režīmā (degas pogas "Reheat/Cancel" indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas "Start" indikators).
- Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiestu pogu "Reheat/Cancel".



Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivirtuves REDMOND RMK-M911E. Tās ir apkopotas receptu grāmatā un ir izstrādātas speciāli šim modelim.



Ja jums nesanāk sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu "MULTICOOK" ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.

### Programma "MULTICOOK"

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai "MULTICOOK", multivirtuve REDMOND RMK-M911E spēj aizvītiot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiegtu pogu "Izvēlne" tik ilgi, kamēr idegas pogas "Reheat/Cancel" indikātors.

Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai "MULTICOOK" ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu "Temperature"): 35-170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C. Laika manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes – 12 stundas ar maiņas soli 1 minūti intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.

 Ar programmu "MULTICOOK" var pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet receptu grāmatu, kuru ir sastādījuši mūsu profesionālo pavāru komanda, vai speciālo tabulu ar ieteicamām temperatūrām dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai.

### Programma "OATMEAL"

Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūti.

Programma "OATMEAL" paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivirtuvē trauku izestiet ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāmatā norādītajām, sastāvdaļās samazināt vai palielināt proporcijām;
- izmantot govs pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

Pagatavošanas rezultātu var iespaidot piena un putraimu izcelsmes vietas un īpašības. Ja gaidītās rezultāts ar programmu "OATMEAL" nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu "MULTICOOK". Optimālā temperatūra piena putas pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

### Programmas "STEW"

Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, un jūras produktu sautēšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma "FRY"

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.

 Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņā trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katlu vāku.

### Programma "SOUP"

Paredzēta dažādu buljona un pirmo ēdienu, kā arī dzērienu un kompotu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma "STEAM"

Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ieļļējiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiet traukā tvaičēšanas konteineri.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks bīvē pieguļ sīdielelementam.

3. Sekojiet 10 nodaļas "Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi" 3. punkta norādījumiem.

 Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas brīža. Ja neizmantojat šai programmai automātiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaičēšanas laiku dažādiem produktiem.

### Programma "PASTA"

Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīsiņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tūlāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanos un produkta ielikšanas brīdi pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas "Start" atkārtotas nospiešanas. Funkcija "Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.

 Gatavojot atsevišķus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un cīsiņus), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ievietošanas vairošajā ūdenī.

### Programma "SLOW COOK"

Paredzēta sautētas gaļas, karsēta piena pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

### Programma "BOIL"

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma "BAKE"

Paredzēta biskvītu, sacēpumu, rauga un kārtainās miklas pīrāgu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

 Biskvīta gatavības pakāpi var pārbaudīt, iedurot tajā koka ierbulīti. Ja ierbulīti izņemot uz tā nav pielīpusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Cepot maizi ieteicams atslēgt autosildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.

### Programma "GRAIN"

Paredzēta irideno putru vārīšanai no dažādiem graudaugiem, kā arī dažādu piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma "PILAF"

Programma paredzēta dažādu plovu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

### Programma "YOGURT/DOUGH"

Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās apstāļos un miklas uzraudzēšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama. Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

### Programma "PIZZA"

Paredzēta picas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma "BREAD"

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem. Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no miklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes. Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

- Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.
- Jāņem vērā, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek miklas raudzēšana, bet pēc tam notiek pati cepšana.

LTA

- Pirms mitlu izmantošanas, ieteicams tos izsijāt, lai piepildītu tos ar skābekli un attīrītu no piemaisījumiem.
- Neiesakām izmantot "Atliktā starta" funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.
- Neatveriet multivirtuves vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte.
- Lai saīsinātu pagatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavos maisījumus.

**Programma "DESSERT"**

Paredzēta dažādu augļu un ogu desertu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

**Programma "QUICK COOK"**

Paredzēta ātrai risu un dažādu putrainu veidu pagatavošanai. Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija "Atliktais starts".

**III. PAPILDUS IESPĒJAS**

- Fondu gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana

- Šķīdno produktu pastērīzācija
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

**IV. PAPILDUS AKSESUĀRĪ**

Iegādāties papildus aksesuārus multivirtuvei REDMOND RMK-M911E vai uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany) vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

**V. IERĪCES TĪRĪŠANA**

Izmantojiet tīrīšanas pārļiecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Ierīces ierīciet mikstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamus līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

**STOP** *Tīrot aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens.*

Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc pagatavošanas iesakām 15 minūtes pavārtīt pusi citrona izmantojot programmu "STEAM".

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu vajag tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc trauka tīrīšanas kartīgi noslaukiet tā ārpusi.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana:

1. Atveriet multivirtuves vāku.
2. Vāka iekšpusē atrodas fiksatori, reizē nospiediet abus divus plastmasas fiksatorus virzienā uz centru.
3. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
4. Notīriet abu vāku virsmas ar mitru audumu vai salveti. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus. Nav vēlams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
5. Veiciet salikšanu apgriezītā secībā: ievietojiet alumīnija vāku augšējās fiksatoru iedobēs, savienojiet ar pamatvāku un viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vākam ir cieši jānofiksējas.

Tvaika vārsts ir novietots speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no divām daļām: ārējā diska un pamatnes. Lai notīrītu vārstu:

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo disku uz augšu un uz sevi, kā tas parādīts zīmējumā **A4**.
2. Diska iekšpusē pagrieziet galveno vārsta sastāvdaļu pret pulksteņrādītāja virzienu, grieziet līdz galam (☒) un noņemiet to.
3. Uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta daļas, sekojot iepriekš minētajiem noteikumiem.

**STOP** *UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformēšanās, to aizliegts sarullēt vai izstaipt.*

4. Veiciet salikšanu apgriezītā secībā: ielieciet vietā gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas fiksatoru iedobēs ar atbilstošiem izvīzījumiem diska otrā pusē un pagrieziet pulksteņrādītāju virzienā (☒). Uzstādiēt tvaika vārstu ierīces vāka ligzdā (ārējam diskam ir jāatrodas virs izvīzījuma).

Kondensāts, kurš rodas ēdiena gatavošanas laikā, dotajam modeli uzkrājas speciālā vietā uz ierīces korpusa apkārt traukam un notek konteinerā, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku. Ja nepieciešams, nedaudz paceliet multivirtuves priekšējo daļu, lai kondensāts pilnībā notek konteinerā.
2. Noņemiet konteineri, viegli pavelcot aiz izvīzījuma uz savu pusi.
3. Nolejiet kondensātu. Izmazgājiet konteineri un ielieciet atpakaļ.
4. Kondensātu, kurš palicis apkārt traukam, noņemiet ar virtuves salvešu palīdzību.

**VI. GATAVOŠANAS PADOMI**

**Kļūdas ēdīnu gatavošanā un to novēršana**

Šajā nodalī ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kas tiek pieļautas gatavojot ēdīnu multivirtuvē, kā arī iespējamie kļūdu cēloņi un to novēršana.

**Ēdiens nav kārtīgi pagatavojies**

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet multivirtuves vāku vaļā bez vajadzības. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pārļiecinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir slikti kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas tīdzeni , tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārļiecinieties, ka multivirtuves darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multivirtuves	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modeļiem adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielieciet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā
Ceptot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas Traukā ir pārāk liels mitrums
Vārot: buljons iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosētu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm Ceptot neaizveriet multivirtuves vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Miklas izstrādājumiem (mikla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mikla ir pielipusi 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 modeļiem adaptētu ) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
---	--

Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atdies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ietecams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir paredzēta 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. Iesākām izmantot tikai pasteurizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar ozeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskolotas, 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 pārtīcinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu ) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriez uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā multivirtuves vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

## PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts ir pārāk bieži maisīts	Vienkārsi cepot produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

## MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lielu mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais izstrādājums ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multivirtuvē	Izņemiet izstrādājumu no multivirtuves uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju

## MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZĪS

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu ) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mīkla pārāk ilgi ir stāvējusī ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mīkla	
Pielajautas kļūdas sastāvdaļu ievietošanā	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikaktā	

**i** Vairākos multivirtuvi REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausē ir par maz šķidruma, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multivirtuve pāriet autouzsilīdes režīmā.

## Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

Produkts	Svars, g (daudz.)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	30/40
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	40
Vistas fileja (1,5-2 cm kubīņi)	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)	500	800	20
Burkāni (1,5-2 cm kubīņi)	500	800	35
Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	1500	90
Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	800	5
Vistu olas	5 gb.	800	10

**i** Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

## Ieteicamie temperatūras uzstādījumi programmai "MULTICOOK"

Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35°C	Mīklas raudzēšana, etiķa pagatavošana	105°C	Galera pagatavošana
40°C	Jogurta pagatavošana	110°C	Sterilizācija
45°C	Skabēšana	115°C	Sīrupa pagatavošana
50°C	Raudzēšana	120°C	Stilbiņu pagatavošana
55°C	Fadza pagatavošana	125°C	Sautētas gaļas pagatavošana
60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana	130°C	Sacepuma pagatavošana
65°C	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	135°C	Gatavo ēdiena apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu.
70°C	Puņša pagatavošana	140°C	Žāvēšana
75°C	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana	145°C	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
80°C	Karstvīna pagatavošana	150°C	Gaļas cepšana folijā
85°C	Biezpiena vai ēdiena gatavošana, kurim nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	155°C	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
90°C	Sarkanās tējas pagatavošana	160°C	Putnu gaļas cepšana
95°C	Piena putru pagatavošana	165°C	Steiku cepšana
100°C	Bezē, ievārījumu pagatavošana	170°C	Fritēšana (vārīšana eļļā) (frit kartupeļi, vistas nageti, utt.)

LTA

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatāmais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Aizvērtas stundas	Darbības parametru palaišanas režīms	Autoslēdzina
MULTICOOK	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku	15 min	5 min – 1 stunda / 1min 1 stunda – 12 stundas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1 stunda	20 min – 12 stundas / 5min	✓		✓
FRY	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	15 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min			✓
SOUP	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
STEAM	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana	15 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Karsēta piena, sautētas gaļas, stīlbiņu, galerta gatavošana	5 stundas	1 stunda – 8 stundas / 10 min	✓		✓
BOIL	Dārzeņu un pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
BAKE	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Udeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
PILAF	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana	1 stunda	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana	8 stundas	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓		
PIZZA	Picas pagatavošana	25 min	20 min – 1 stunda / 5 min	✓		✓
BREAD	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot mīklas raudzēšanu)	3 stundas	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓		
DESSERT	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1 stunda	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Ātra rīsu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	30 min	–			✓

## VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Kļūdas ziņojums uz displeja	Iespējamā problēma	Kļūdas novēršana
E1 – E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja ieslēdzot ierīci atkārtoti problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā servisā centrā

Problēma	Iespējamā problēma	Problēmas novēršana
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
	Strāvas zudumi elektrpadevē	Izņemiet svešķermeņus
	Starp trauku un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeņus
	Trauku multivirtuvē ir ievietots netīdzeni	Ievietojiet trauku tīrni, bez slīpuma
	Netīrs sildelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu

## VIII. GARANTIJAS PIENĀKUMI

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomainu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikalā zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretpiedeguma pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.

### Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)



Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas ierīcēm ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgu izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.



Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusoaega.

## 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, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides 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 pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP

**TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kumardage 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 mööbliser

STOP

**PIDAGE MEELES!** Toitejuhtme juhuslik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Kuumutusplaadi asendi muutmiseks kasutage kindlasti seadme komplekti kuuluvaid tange – nii väldite põletuste ja muude vigastuste ohtu.
- Kuumutusplaadi ülemisse asendisse seadmisel veenduge, et see fikseeruks kindlalt seadme töökambri seintel olevatesse soontesse. Kuumutusplaadi valesti paigaldamine võib kasutamise ajal põhjustada plaadi nihkumise ja seadme purunemise.

STOP

**Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kätega puudutada!**

*Elektrilöögi vältimiseks ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!*

*Kui kuumutusplaad on ülemises asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna*

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või vöörkedad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP

**Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.**

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eel-

EST

nevalt 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. Lämbumisohht! 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 rikkiminekku, vigastusi või vara kahjustusi.



**TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

**Tehniline iseloomustus**

Mudel.....	RMK-M911E	Anuma maht.....	5 l
Võimsus.....	860-1000 W	Anuma/panna kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz	Ekraan.....	LED, värviline
Elektrilöögikaitse.....	klass I	3D-soojendus.....	olemas

**Programmid**

1. MULTICOOK (MULTIKÖÖK)	7. PASTA (MAKARONID)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAINAS)
2. OATMEAL (PIIMAPUDER)	8. SLOW COOK (AURUTAMINE)	14. PIZZA (PITSA)
3. STEW (HALUTAMINE)	9. BOIL (KEETMINE)	15. BREAD (LEIB)
4. FRY (PRAADIMINE)	10. BAKE (KÜPSETISED)	16. DESSERT (DESSERTID)
5. SOUP (SUPP)	11. GRAIN (TERAVILJAD)	17. QUICK COOK (EKSPRESS)
6. STEAM (AURUL VALMISTAMINE)	12. PILAF (PILAFF)	

**Funktsioonid**

Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus).....	kuni 24 t	Toitude soojendamine.....	kuni 24 t
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas	Eelseadistus.....	kuni 24 t

**Komplektatsioon**

Multiköök.....	1 tk.	Kopsik.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.	Lame lusikas.....	1 tk.
Pann.....	1 tk.	Retseptiraamat.....	1 tk.
Tangid.....	1 tk.	Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.	Kasutusjuhend.....	1 tk.
Jogurtipurgid.....	6 tk.	Hooldusraamat.....	1 tk.
Mööteklaas.....	1 tk.	Elektritõitejuhe.....	1 tk.

Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

**Multiköök RMK-M911E konstruktsioon A1**

1. Seadme kaas	7. Korpus	13. Pann
2. Eemaldatav sisekaas	8. Ülekandmise käepide	14. Tangid
3. Ülestõstetav kuumutusplaat	9. Eemaldatav auruklapp	15. Konteiner aurul valmistamiseks
4. Anum	10. Lame lusikas	16. Jogurtipurgid
5. Kaane avamis nupp	11. Kopsik	17. Kopsiku- ja lusikahoidja
6. Ekraaniga juhtpaneel	12. Mööteklaas	18. Elektri juhe

**Juhtpaneel A2**

Multiköök REDMOND RMK-M911E on seadmeatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

1. «Reheat/Cancel» («Lõpetamine/Soojendamine») – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetatud parameetrite nullimine.
2. «Time delay» («Eelseadistus») – eelseadistusaja režiimi sisselülitamine.
3. «Temperature» («Temperatuur») – temperatuuritähenduse indikaator programmis «MULTICOOK».
4. «Hour» («Tunnid») – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
5. «Min» («Minutid») – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
6. «Quick cook» («Ekspress») – programmi «QUICK COOK» käivitamine.
7. «Menu/Keep Warm» («Menüü/Autosoojendus») – automaatse valmistusprogrammi valik.
8. «Start» – seadet valmistamisrežiimi sisselülitamine.
9. Ekraan.

**Ekraani seadmestus A3**

1. Automaatprogrammi «QUICK COOK» töö indikaator.
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
3. Valmistamisetapi indikaatorid.
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmis «MULTICOOK».
5. Funktsiooni «Time delay» töö indikaator.
6. Taimeri näidurežiimi indikaator.
7. Taimer.
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

**I. ENNE KASUTUST**

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid. Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

**Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoidluse õigusest.**

Pühkige seadme korpuset niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.



Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida tootemperatuuril vähemalt 2 tundi.

**II. MULTIKÖÖK KASUTUS**

**Enne esmast sisselülitamist**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapetele, dekoratiivsetele katele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgele temperatuuril.

Enne valmistamist veenduge, et multiköök välistes ja nähtavates sisemistes osades ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskaambi põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

**Valmistamisaja seadmine**

Multiköök REDMOND RMK-M911E võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programmid «QUICK COOK»). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvalt valitud valmistamisprogrammist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi «Hour» seadke kella tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundit vältel, algab tähendus kiirendatud muutmise.

- Vajutades klahvi «Min», seadke minutite tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
- Vajadusel seadke valmistamisae vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi «Hour» kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi «Min» vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
- Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algoritmile. Tehtud seadistuse tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.

**i** Valmistamisaja käitsi seadmisel arvestage võimaliku ajavahet ja paigaldussumma, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõlas valmistamisprogrammi koondtabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammides minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui toit ei jõudnud valmida seadistatud ajal.

Mõnedes automaatprogrammides algab seadud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud töötemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programmis «STEAM» valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumus piisava koguse uuru tekkimist.

Programm «PASTA» algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi «Start» korduvat vajutust.

### Funktsioon MASTERFRY AS

Multikook REDMOND RMK-M911E on varustatud ülestõstetava kuumutusplaadiga. Tänu sellele saate seadmet nüüd liksaks potile kasutada ka koos panniga (kuulu komplekti).

**!** Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kättega puudutada!

Ohutuse eesmärgil kasutage kuumutusplaadi töstmiseks komplekti kuuluvaid tange.

Kuumutusplaadi üllemise asendisse seadmiseks tõstke see ettevaatlikult takituseni üles ja pöörake seda siis kergelt vastupäeva, kui see fikseerub kindlalt töökambri seintel olevatesse soontesse.

Kuumutusplaadi alumisse asendisse panemiseks tõstke seda pisut, et kinnitused tuleks töökambri seintel olevatest soontest välja, ja laske siis kergelt päripäeva pöörates alla.

**STOP** Ärge muutke kuumutusplaadi asendit, kui seade on elektrivõrku ühendatud!

Kui kuumutusplaat on üllemise asendis, ei tohi seadmele kaant peale panna.

**i** Kasutage ainult komplekti kuuluvat panni.

### Funktsioon «Time delay»

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunninii 10-minutilise paigaldussummaga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisae, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvide «Start» vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduse ja valmistamisaja seadmist:

- Klahvile «Time delay» vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanile ilmub kirje «Time delay» taimer hakkab vilkuma.
- Klahvi «Hour» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seatud ajaformaad – 24 tundi. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
- Klahvi «Min» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
- Vajadusel seadke valmistamisae vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi «Tunnid» kella tähenduse nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi «Min», seadke vajalik minutite tähendus.
- Tehtud seadistuse tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.
- Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi «Start» mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni «Time delay» töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
- Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitute temperatuuri ülalhooidmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator.
- Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel». Klahvi indikaator kustub.

**i** Eelseadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides «FRY», «PASTA» u «QUICK COOK».

Ei soovitata kasutada funktsiooni «Time delay», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm.).

Aja seadmisel funktsioonis «Time delay» on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis «STEAM» algab vaid peale seda, kui multikook on saavutanud vajaliku töötemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

### Valmistoitute temperatuuri ülalhoiu funktsioon «Keep warm» (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitute temperatuuri vahemikus 70-75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse ajal põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programm. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel».

### Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitata multikooks REDMOND RMK-M911E on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage stardi ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi «Menu», kuni klahvi «Reheat/Cancel» indikaator kustub. Autosoojenduse taastülitamiseks vajutage klahvi «Menu» veelkord (süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator).

### Toitude soojendamise funktsioon

REDMOND RMK-M911E võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikooku korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel» helisignaali kolmiseni. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70-75°C ja võib hoida toitu kuuma 24 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel», kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.



Vaatamata sellele, et multikook võib toitu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

### Automaatprogrammide kasutamise üldkord

- Valmistage ette (möötte) vajalikud toiduained.
- Pange toiduained multikooku anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvad maksimaalsest märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselenduga.
- Sulgege multikook kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutades klahvi «Menu» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
- Kui teid ei rahulda vaikimisi seadud valmistamisae, võite seda tähendust muuta klahvidele «Hour» ja «Min» vajutades.
- Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni «Time delay» ei ole programmides «FRY», «PASTA» ja «QUICK COOK».
- Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Start», kuni süttivad klahvide «Start» ja «Reheat/Cancel» indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programm «STEAM» algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamist ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumus; programm «PASTA» – peale vee keemahakkamist anumus, toiduainete panekut ja klahvi «Start» teistkordselt vajutamist.
- Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi «Menu», kuni kustub klahvi «Reheat/Cancel» indikaator. Klahvi «Menu» teistkordset vajutust võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmides «YOGHURT/DOUGH» ja «BREAD».
- Valmistamisprogrammi lõppemisest teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatel seadistustel, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «Start» indikaator).
- Selleks, et tühistada sisetatud programme, katkestada valmistamisae või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Reheat/Cancel».



Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitame kasutada REDMOND RMK-M911E lisatud retseptiraamatust toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.



Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalselt laiendatud käiseseadistustega programmi «MULTICOOK», mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.

### Programm «MULTICOOK»

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile «MULTICOOK» võib multikook REDMOND RMK-M911E asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaalases raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Menu» peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator «Reheat/Cancel».

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «MULTICOOK» on 15 minutit, vaikimisi valmistamisega temperatuur 100°C.

Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetav klahvile «Temperature» vajutamisega): 35-170°C 5°C – muutmisammuga.

Aja käsitsi reguleerimise vahemik: 5 minutit – 12 tunnini 1-minutilise muutmisammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmisammule enam kui 1-tunnisele intervallile.

 Programmis «MULTICOOK» on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage retseptiraamatut meie professionaalsetel kokkadelt või spetsiaalset temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.

### Programm «OATMEAL»

Soovitatakse piimapatrude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tund 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «OATMEAL» on mõeldud putrude valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrida multikook anum võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõõtes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see jogiveega vahetkorras 1:1.

Piima ja teraviljade omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.

Kui programmis «OATMEAL» oodatud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi «MULTICOOK». Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

### Programm «STEW»

Soovitatakse juurviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «FRY»

Soovitatakse liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. «Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

 Selleks, et toiduained ei kõrbeks põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi ja periooditi segage anumase olevaid toiduaineid Lubatud on valmistada avatud kaanega multikookis.

### Programm «SOUP»

Soovitatakse erinevate suppide, puljongite, samuti kompotide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «STEAM»

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimetoitude, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 5 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

1. Kallake anumasse 600-1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.

2. Mõõtkte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ülthlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Järgige peatüki «Automaatprogrammide kasutamise üldkord» p. 3-10 näpunäiteid.

 Programmis algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anumase.

Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatseadistusi, kasutage aurul valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.

### Programm «PASTA»

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutit kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamisest ja toiduainete sissepanemisest vajadusest annab teada helisignaal. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile «Start». «Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

 Mõnede toiduainete valmistamisel (näiteks makaronid, pelmeenid jne.) tekib vaht. Vahu väljakeemise vältimiseks anumast võib avada kaane mõne minuti pärast peale toiduainete panemist keevasse vette.

### Programm «SLOW COOK»

Soovitatakse haatutud liha, ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «BOLL»

Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «BAKE»

Soovitatakse biskviitide, vormide, pärimi- või lehttaignast küpsetiste küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

 Biskviidi valmidust võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorg) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigen – on biskviit valmis.

Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

### Programm «GRAIN»

Programm soovitatakse sömerate putrude valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «PILAF»

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 10-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «YOGURT/DOUGH»

Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurteid ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnist 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole. Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinna.

### Programm «PIZZA»

Soovitatakse pitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutit kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «BREAD»

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 6 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

- Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinna.
- Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.
- Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.

- Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpssete kvaliteedile.
- Ärge avage multikook kaant küpssetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpssetatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiaks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

#### Programm «DESSERT»

Soovitatakse erinevate puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamiseks. Väikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

#### Programm «QUICK COOK»

Soovitatakse riisi, sõmerate teraviljaputruide kiireks valmistamiseks.

Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni «Time delay».

### III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima, juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoitude soojendamine.
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.

### IV. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

REDMOND RMK-M911E lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt [www.redmond.company](http://www.redmond.company) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

### V. SEADME PUHASTAMINE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepesuvahendeid. Soovitame seadet puhastada kohe peale kasutust.

**STOP** Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega käsnasid ja keemilisel agressiivsetel vahenditel. Keelatud on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.

Enne esmast kasutamist ja lõhnade kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidrunit programmis «STEAM».

Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Võib pesta nõudepesumasinas. Peale puhastamist kuivatage selle välispiind täielikult kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks:

1. Avage multikook kaas.
2. Kaane sisepoolt vajutage üheaegselt keskpunkti poole kaht plastmassist fiksaatorit.
3. Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks põhikaanest lahti.
4. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögitätku või käsnaaga. Vajadusel peske eemaldatud kaas veejoo all ja kasutage nõudepesu vahendeid. Ei soovitata pesta nõudepesumasinas.
5. Pange kokku vastupidises korras: Paigutage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse, kohandage see põhikaanega ja vajutage kergelt klõpsatuseni. Alumiiniumisekaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: välisketast ja aluselt Klapi puhastamiseks:

1. Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel **A4**.
2. Ketta sisemisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni (↺) ja võtke see maha.
3. Võtke ettevaatlikult välja klapi kumm. Peske puhtaks kõik klapi osad, järgides ülaltoodud reegleid.

**STOP** TÄHELEPANU! Kummi deformeerumise vältimiseks on keelatud klapi kumme keerata ja tõmmata.

4. Pange kokku vastupidises korras: asetage kumm kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega välisketast ja pöörake päripäeva (↻). Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketas paiknema eendiga tahapoole).

Valmistamise ajal moodustuv kondensaat koguneb nimetatud mudelis seadme korpusel olevasse õõnsusse ja voolab konteinerisse, mis paikneb seadme tagumisel poolel.

1. Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikook esiosa, et kondensaat voolaks täielikult konteinerisse.
2. Võtke konteiner maha, tõmmates kergelt eendit enda poole.

3. Kallake kondensaat välja. Peske konteiner ja asetage kohale.
4. Anuma ümber olevasse õõnsusse jäänud kondensaat eemaldage köögitätku abil.

## VI. VALMISTAMISE NÕUANDED

### Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Käesolevas jaos on ära toodud tüüpilised vead multikooki toitude valmistamisel, vaadatud läbi nende võimalikud põhjused ja nende kõrvaldamise viisid.

#### TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis				
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikook 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 korpusesse otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikook töökambris ei oleks võõrkehi. Ärge laske kuumutusplaadil määrduda				
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduained ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seadud (arvestatud). Valitud toiduresept ei sobi selles multikookis valmistamiseks	Soovitatav on kasutada soovitud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile				
Toiduainete arutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkinud liiga vähe vett	Valage potti kindlasti retseptis soovitud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaaset toiduvalmistamise ajal				
Praadimisel	<table border="1"> <tr> <td>Valasite sisepotti liiga palju taimeõli</td> <td>Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid</td> </tr> <tr> <td>Sisepotis on liiga palju niiskust</td> <td>Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist</td> </tr> </table>	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti 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
Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepotti 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 keetmiseks keeb puljong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritõttimist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid				
Küpsetamisel (tainas ei küpsenud läbi)	<table border="1"> <tr> <td>Tainas kerkis sisepotti kaaneni ja ummistas auruklapi</td> <td>Pange sisepotti vähem tainast</td> </tr> <tr> <td>Panite potti korraga liiga palju tainast</td> <td>Eemaldage küpsset sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpssetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast</td> </tr> </table>	Tainas kerkis sisepotti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsset sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpssetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast
Tainas kerkis sisepotti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast				
Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsset sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpssetamist. 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) toiduresepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovustele
Toitu hõiti pärast valmimist liiga kaua automaatselt soojashoidmise režiimil	Automaatselt soojashoidmist ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda

EST

**TOIDUAINED KEEVAD ÜLE**

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitage kasutada kõrgel temperatuuril pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitusetele. Täisteralist tangaineid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas

**TOIT LÄKS KÕRBEMA**

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepotti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
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. Ohtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduaineid regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sisepottis pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikooki kaant
Keetmisel: sisepott on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahetorda
Küpsetamisel: unustasite sisepotti enne küpsetamist rasvainea määrada	Enne taigna pottipanemist määrige sisepotti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvainet!

**TOIT MUUTUS VORMITUKS**

Segasite toitu liiga tihti	Tavalisel praadimisel ärge segage toiduaineid rohkem kui iga 5-7 minuti järel
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

**KÜPSETIS ON NÄTSKE**

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritasid palju niiskust (mahlaseid köögi- 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 multikooki seisma	Püüdke küpsetis koha pärast valmis saamist välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud

**KÜPSETIS EI KERKINUD**

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovitusetele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei sõetunud jahu või ei sõtkunud taigenit piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikookimudeliga kasutamiseks	

**i** REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programides "STEW" ja "SOUP" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenemise režiimi.

**Soovitatav aeg erinevate toiduainete aurul valmistamiseks**

j/n	Toiduaine	Kaal, g / kogus	Vee kogus, ml	Valmistamisae, min
1	Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	30/40
2	Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	40
3	Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	20
4	Frikadellid/kotletid	500	800	25/40
5	Kala (filee)	300	800	15
6	Mereandide segu (sügavkülmutatud)	300	800	5
7	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	800	20
8	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	500	800	35
9	Peet (4 osaks lõigatud)	500	1500	90
10	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	800	5
11	Kanamunad	5 tk	800	10

**i** Tuleb arvestada, et need on lüüdid soovitusel. Tabelis osutatud reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

**Soovitusel temperatuurirežiimide kasutamisel programmis «MULTICOOK»**

Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)	Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105°C	Süüdi valmistamine
40°C	Jogurti valmistamine	110°C	Steriliseerimine
45°C	Juuretis	115°C	Suhkrusiirupi valmistamine
50°C	Käärimine	120°C	Koodi valmistamine
55°C	Pumati valmistamine	125°C	Hautatud liha valmistamine
60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130°C	Vormiroogade valmistamine
65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine	135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks
70°C	Punši valmistamine	140°C	Suitsutamine
75°C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
80°C	Höögveini valmistamine	150°C	Liha küpsetamine fooliumis
85°C	Kohupiima või kestvate valmistusajaga nõudvate toitude valmistamine	155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
90°C	Punase tee valmistamine	160°C	Linnulihaga praadimine
95°C	Piimaputru valmistamine	165°C	Steikide praadimine
100°C	Bese või moosi valmistamine	170°C	Fritüüris praadimine (friikartul, kananagisid jne.)

## Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Valikimis valmis- tamise aeg	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Stardi eetseadistus, h	Tööpaametri- televalumise oodus	Autsoojendus
MULTICOOK	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistisaja seadmise võimalusega	15 min	5 min – 1 tund / 1 minut 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
OATMEAL	Piimaputru valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓		✓
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min – 12 tundi / 5 minutit	✓		✓
FRY	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut			✓
SOUP	Puljongite, juurviljasuppide ja kümsuppide valmistamine	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
STEAM	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
PASTA	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine, viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min – 20 minutit / 1 minut		✓	✓
SLOW COOK	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süüdi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	✓		✓
BOIL	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓		✓
BAKE	Soovitatav keekside, biskviitide, vormiroogade, pämi- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓		✓
GRAIN	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putru keetmine veel	35 min	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
PILAF	Erinevate pilaffide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1 tund	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	✓		
PIZZA	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 tund / 5 minutit	✓		✓
BREAD	Nisu – ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	✓		
DESSERT	Erinevate värskestet puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1 tund	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓		✓
QUICK COOK	Riisi, sõmerate putru kiire valmistamine	30 min	–			✓

## VII. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÕÖRDUMIST

Veteade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1-E3	Süsteemiviga, juhtplaadi või soojenduselemendi vigastused	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege kaas klõpsatuse, lülitage seade uuesti elektrivõrku. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Tõit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangus	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikööke paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

## VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 2 aastat garantiit alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebaabiis-va kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantiit jõustub vaid sel juhul, kui ostukoopäev on kinnitatud kaupluse piitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiit tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektatsioon. Nimetatud garantiit ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtriid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne).

Toote teenistusaja ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostopäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi koopäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise koopäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seeria- number koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk – seadme väljalasku aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusae – 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiit ei kehtivi tingimused, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

**Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)**

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.



Kasutused kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

## MĂSURI DE SECURITATE

- 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, camerele de hotel, spațiile interne ale magazinelor, oficiilor sau altor condiții asemănătoare a operațiilor non-industriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitiv 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 răsucească sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.



*RETINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.*

- La schimbarea poziției elementului de încălzire al discului numai de cât folosiți cleștele, incluse în setul de livrare al dispozitivului – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în canalele de pe peretii camerei de lucru ai dispozitivului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia în mod arbitrar în timpul funcționării dispozitivului și ruperea.



*Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaa-ti ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kättega puudutada!*

*Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!*

*Se interzice să închideți capacul dispozitivului, dacă elementul de încălzire al discului este instalat în poziția superioară.*

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.



*SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- Copiii în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu apa-

- ratul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
  - Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

**STOP** **ATENȚIE!** Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

#### Caracteristici tehnice

Model.....	RMK-M911E	Volumul vasului.....	5 l
Putere.....	860-1000 W	Acoperirea vasului/tigaie.....	antiadezivă ceramică
Tensiune.....	220-240 V, 50/60 Hz	Ecran LED.....	prezent, color
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I	Încălzire 3D.....	prezentă

#### Programe

1. MULTICOOK (MULTI-BUCĂȚAR)	7. PASTA (PASTE)	13. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUAT)
2. OATMEAL (TERCI DE LAPTE)	8. SLOW COOK (PREGĂTIRE LENTĂ)	14. PIZZA
3. STEW (CĂLIRE)	9. BOIL (FIERBERE)	15. BREAD (PÂINE)
4. FRY (PRĂJIRE)	10. BAKE (COACERE)	16. DESSERT (DESERT)
5. SOUP (SUPĂ)	11. GRAIN (CRUPE)	17. QUICK COOK (EXPRES)
6. STEAM (LA ABURI)	12. PILAF	

#### Funcții

Menținerea temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire).....	până la 24 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii.....	prezentă
Încălzirea mâncării.....	până la 24 ore
Start amânat.....	până la 24 ore

#### Configurare

Multibucătărie.....	1 buc.	Ispol.....	1 buc.
Vas.....	1 buc.	Lingură plată.....	1 buc.
Tigaie.....	1 buc.	Carte de rețete.....	1 buc.
Clește.....	1 buc.	Fixator pentru ispol/lingură.....	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi.....	1 buc.	Instrucțiuni de exploatare.....	1 buc.
Borcănașe pentru iaurt.....	6 buc.	Carte de service.....	1 buc.
Păhar de măsură.....	1 buc.	Cablul de alimentare.....	1 buc.

Prodătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără a notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

#### Structura multibucătăriei RMK-M911E A1

1. Capacul aparatului	5. Buton de deschidere a capacului	9. Supapă de aburi demontabilă
2. Capac interior demontabil	6. Panou de comandă cu ecran	10. Lingură plată
3. Elementul de încălzire ridicare	7. Corp	11. Ispol
4. Vas	8. Mâner de transportare	12. Păhar de măsură

13. Tigaie	15. Container pentru pregătire la aburi	17. Fixator pentru ispol și lingură
14. Clește	16. Borcănașe pentru iaurt	18. Cablul alimentare

#### Panou de comandă A2

Multibucătărie REDMONDRMK-M911E este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecran cu cristale lichide color multifuncțional.

- „Reheat/Cancel” („Încălzire/Anulare”) – conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
- „Time Delay” („Start amânat”) – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
- „Temperature” („Temperatura”) – setarea valorii temperaturii în programul „MULTICOOK”.
- „Hour” („Ore”) – alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
- „Min” („Minute”) – alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat
- „Quick cook” („Expres”) – lansarea programului „QUICK COOK”.
- „Menu/Keep Warm” („Meniu/Autoîncălzire”) – alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
- „Start” – conectarea regimului setat de gătit.
- Ecran.

#### Structura ecranului A3

- Indicator de efectuare a programului automat „QUICK COOK”
- Indicator de funcționare a funcției „Time Delay”
- Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire
- Indicator al regimului de indicatori a timerului
- Indicator de etape de pregătire
- Indicator de temperatură setată în programul „MULTICOOK”
- Timer
- Indicator de program de gătit automat ales

## I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

#### Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

⚠ După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

## II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

#### Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

#### Setarea timpului de gătit

În multibucătărie REDMONDRMK-M911E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului „QUICK COOK”). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

- După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Hour” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
- Apăsând butonul „Min” setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
- În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apăsați butonul „Hour” până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
- La terminarea setării timpului de gătit (ecranul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Reheat/Cancel”, după care din nou introduceți programul de gătit complet.

ROU

**i** La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minime. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt o funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate controlizarea timpului de gătit setat începe numai după atingerea de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul „STEAM” se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și controlizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

În programul „PASTA” controlizarea timpului de gătit setat începe după fierberea apei și apășarea repetată a butonului „Start”.

**Funcția MASTERFRY A5**

Multifărătorul REDMOND RMK-M911E este echipată cu elementul de ridicare încălzire. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți utiliza în multicucătările nu numai castronul, dar și tigaia (inclusă în setul de livrare).

**!** *Hoidke tange kindlasti kuumakindlaid kindaid kandes. Kuumutusplaati ei tohi selle asendist olenemata mingil juhul kõtega puudutada!*

*Din motive de securitate pentru schimbarea poziției elementului de încălzire folosiți cleștele (incluse în setul de livrare al dispozitivului).*

Pentru instalarea elementului de încălzire în poziția superioară atent ridicați-l până când se oprește și rotiți ușor împotriva acelor de ceasornic până la fixarea sigură a elementelor în sloturile de pe pereții camerei de lucru.

Pentru instalarea discului de încălzire în poziția inferioară ridicați-l, pentru ca fixările să iasă din sloturile de pe pereții camerei de lucru și, ușor întorcându-l în sensul acelor de ceasornic, ușor lăsați.

**STOP** Nu încercați să schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Se interzice să închideți capacul dispozitivului, dacă elementul de încălzire al discului este instalat în poziția superioară.

**i** Pentru pregătirea în multicucătările folosiți numai tigaia, ce intră în setul livrării.

**Funcția „Time Delay” („Start amânat”)**

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul căruia mâncarea trebuie să fie gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apășarea butonului „Start”.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

1. Apăsând butonul „Time Delay” conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecran apare inscripția „Time Delay”, iar timerul începe să clipească.
2. Apăsând butonul „Hour” treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit – 24 ore. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. Apăsând butonul „Min” modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
4. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apăsați consecutiv butonul „Hour” până la repunere a valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
5. Pentru a anula setările efectuate apăsați butonul „Reheat/Cancel” după care din nou introduceți programul de gătit complet.
6. La sfârșitul setării de timp apăsați și țineți butonul „Start” apăsat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției „Time Delay”, începe efectuarea programului și controlizarea inversă de timp.
7. Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finisarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”.
8. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Reheat/Cancel”. Indicatorul butonului se stinge.

**i** Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”. Nu este recomandat de a utiliza funcția „Time Delay”, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului în funcția „Time Delay” este necesar de ținut cont că controlizarea timpului în programul „STEAM” se începe numai la atingerea de către multicucătările a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

**Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată „Keep Warm” (autoîncălzire)**

Se include automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felului de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se afișează indicatorul butonului „Reheat/Cancel”,

pe ecran se afișează controlizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsați și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.

**Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire**

Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multicucătările REDMOND RMK-M911E prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apăsați butonul „Menu/Keep Warm” încă o dată (indicatorul butonului „Reheat/Cancel” se va aprinde).

**Funcția de încălzire a felurilor de mâncare**

Multicucătările REDMOND RMK-M911E poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru acestea:

- Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
- Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel” până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe controlizarea timpului de încălzire. Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Le necesitate încălzire poate fi oprită, apăsați și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”, până când indicatoarele corespunzătoare pe ecran și buton nu se vor stinge.

**!** *Necătînd la faptul că multicucătările poate păstra produsul în stare încălzită mai mult de 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.*

**Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate**

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmați ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximă de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Menu/Keep Warm” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu va aranjează timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apășarea butoanelor „Hour” și „Min”.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Time Delay” nu este accesibilă la utilizarea programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Start”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Start” și „Reheat/Cancel”. Se începe efectuarea programului setat și controlizarea inversă a timpului de gătit. În programele „STEAM” controlizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „PASTA” – după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apășare repetată a butonului „Start”.
8. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsați și ținând apăsat butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Apășarea repetată a butonului „Menu/Keep Warm” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „YOGURT/DOUGH” și „BREAD”.
9. Un semnal sonor informează despre finisarea programului de gătit. În continuare, în dependență de program ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Start”).
10. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.

**!** *Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea de rețete care acompaniază multicucătările REDMOND RMK-M911E – elaborată special pentru acest model.*

**!** *În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „MULTICOOK” cu diapazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.*

**Program „MULTICOOK”**

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTICOOK” multicucătările REDMOND RMK-M911E poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinarie veche sau luată din Internet.

Pentru comoditate atunci când se pregătesc bucatele la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Reheat/Cancel”.

- Timpul de gătit implicit în programul „MULTICOOK” constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită – 100°C.
- Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Temperature”): 35-170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute – pentru un interval mai mult de 1 oră.

 Programul „MULTICOOK” prevede posibilitatea de gătire a multor feluri de mâncare. Folosiți cartea de rețete de la bucatăria noastră profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare sau produse.

### Program „OATMEAL”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „OATMEAL” este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orez, hrișcă, arpacacș de grâu etc.), până când apa devine limpede;
  - Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
  - Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
  - Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.
- Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „OATMEAL” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTICOOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

### Program „STEW”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Program „FRY”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut. Funcția „Time Delay” în acest program este inaccessibilă.

 Pentru ca ingredientele să nu ardă, urmați instrucțiunile din cartea cu rețete și amestecați periodic conținutul vasului. Se admite pregătirea cu capacul deschis al oalei sub presiune.

### Program „SOUP”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor bulionuri și feluri întai, precum și compoturi și băuturi. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Program „STEAM”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600-1000 ml apă. Introduceți în vas conținutul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3-10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.

 **Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.**

În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

### Program „PASTA”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, etc., fierberea ouălor și crenvuștilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor înformază despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de a introduce a produselor. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului „Start”. Funcția „Time Delay” în acest program este inaccessibilă.

 Atunci când pregătiți unele produse (paste, etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acestea după limitele vasului se poate de gătit cu capacul deschis peste câteva minute după introducerea produselor în apă fiartă.

### Program „SLOW COOK”

Este recomandat pentru pregătirea cărnii înăbușite, a laptelui topit. Timpul de gătit implicit în program constituie 5 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

### Program „BOIL”

Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de gătit implicit în program constituie 40 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Program „BAKE”

Este recomandat pentru coacerea biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

 Puteți verifica gradul de finisare a biscuitului înfăgâd în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit – biscuitul este gata.

Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.

### Program „GRAIN”

Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor friabile din diferite tipuri de crupe, pregătirea diferitor gamituri. Timpul de gătit implicit în program constituie 35 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Program „PILAF”

Programul este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

### Program „YOGURT/DOUGH”

Cu ajutorul acestui program puteți pregăti diferite iaurturi gustoase și sănătoase la domiciliu dospirea aluatului. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 6 până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute. Funcția de autoîncălzire în acest program este inaccessibilă. La introducerea ingredientelor urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 de pe suprafața interioară a vasului.

### Program „PIZZA”

Este recomandat pentru pregătire pizza. Timpul de gătit implicit în program constituie 25 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute.

### Program „BREAD”

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de seacă. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute. În acest program funcția de autoîncălzire este inaccessibilă.

- Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 pe suprafața interioară a vasului.
- Trebuie de ținut cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemijlocit coacerea.
- Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.
- Nu este recomandată utilizarea funcției „Time Delay”, deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.
- Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finisarea completă a procesului de coacere! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

- Pentru a reduce timpul și a simplifica gătitul se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

**Program „DESSERT”**

Este recomandată pentru pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

**Program „QUICK COOK”**

Program de gătit rapidă a orezului, terciurilor friabile din crupe. Reglările timpului de gătit și funcția „Time Delay” în acest program sunt inaccesibile.

**III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE**

- Pregătirea fondue
- Prăjire în friteuză
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Sterilizarea vasei și obiectelor de igienă personală

**IV. ACCESORII ADIȚIONALE**

Accesorii suplimentare pentru multibucătăria REDMOND RMK-M911E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul [www.redmond.company](http://www.redmond.company) sau în magazinele distribuitorului oficial.

**V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI**

Înainte de a veni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățarea produsului imediat după utilizare.

**STOP** ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive. Este interzis de a plasa corpul aparatului în apă sau sub un jet de apă.

Înainte de prima utilizare sau pentru eliminarea mirosurilor după pregătire recomandăm în decurs de 15 minute fierbeți o jumătate de lămâie în programul „STEAM”.

Vasul, capacul interior de aluminiu și supapa de abur trebuie curățate după fiecare utilizare. Vasul poate fi spălat în mașină de spălat vase. După sfârșitul curățării vasului ștergeți suprafața sa exterioară până ce ea devine uscată.

Pentru curățarea capacului interior de aluminiu:

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forța, trageți capacul de aluminiu interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Asamblați în ordine inversă: introduceți capacul de aluminiu în canale, reuniți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul de aluminiu interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi este instalată într-o celulă specială pe capacul superior al aparatului și constă din două părți: disc exterior și bază. Pentru curățarea supapei:

1. Trageți atent discul superior de proeminențe în sus și la sine, astfel cum este arătat pe desen **A4**.
2. Pe partea interioară a discului întoarceți partea principală a supapei în sensul contrar acelor ceasornicului (în sensul **↺**) până la limită și scoateți-o.
3. Extrageți atent cauciucul supapei. Spălați toate părțile supapei, respectând regulile susmenționate.

**STOP** ATENȚIE! Pentru a evita deformării cauciucului supapei se interzice sucirea și tragerea acestuia.

4. Asamblați în ordine inversă: puneți cauciucul la loc, uniți canalele părții principale a supapei cu proeminențe corespunzătoare pe partea interioară a discului și întoarceți în sensul acului ceasornicului (în sensul **↻**). Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului (discul superior trebuie să fie plasat în urmă cu proeminența pentru extragere).

Condensatul format în timpul pregătirii mâncării în modelul dat se acumulează într-un jgheab special de pe corpul aparatului în jurul vasului și se scurge în containerul situat pe partea inferioară a aparatului.

1. Deschideți capacul, scoateți vasul. În caz de necesitate ridicați puțin partea frontală a oalei sub presiune, pentru ca condensatul să se scurgă în container.

2. Ridicați containerul trăgând ușor de proeminență la sine.
3. Vârșăți condensatul. Spălați containerul și introduceți-l la loc.
4. Condensatul care rămâne în cavitate în jurul vasului eliminați cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

**VI. SFATURILE DE GĂTIT**

**Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora**

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătitul mâncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

**BUCATELE NU S-AU PREGĂTIT PÂNĂ LA URMĂ**

Cauzele posibile		Căile de soluționare
Dumneavoastră ați uitat să închideți capacul dispozitivului sau nu l-ați închis ermetic, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă		În timpul pregătirii nu deschideți capacul multibucătăriei fără necesitate. Închideți capacul până la fixare. Asigurați-vă, că nimic nu împiedică închiderea ermetică a capacului dispozitivului și guma de etanșare pe capacul interior nu este deformată
Castronul și elementul de încălzire contactează rău, deaceia temperatura de pregătire nu a fost îndeajuns înaltă		Castronul trebuie instalat în carcasa dispozitivului exact, aderând strâns la partea de jos a discului de încălzire. Asigurați-vă, că în camera de lucru a multibucătăriei nu sunt elemente străine. Evitați contaminarea discului de încălzire
Alegerea nerefericită a ingredientelor alimentare. Aceste ingrediente nu corespund pentru pregătirea modului ales de dumneavoastră sau dumneavoastră ați ales programul greșit de pregătire. Ingredientele sunt tăiate prea mari, sunt încălțate proporțiile generale ale filei produselor. Dumneavoastră nu ați setat corect (nu ați calculat) timpul de preparare. Tipul rețetei alese de dumneavoastră nu este potrivit pentru pregătirea în acest multibucătărie		Este recomandabil să utilizați rețete verificate (adaptate pentru modelul acestui dispozitiv). Folosiți rețete, în care puteți avea încredere cu adevărat. Selecția ingredientelor, metoda lor de feliere, marcajii proporțiilor, alegerea programului și timpulului de pregătire trebuie să corespundă rețetei alese
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 îndoieli, verificați nivelul apei în procesul de pregătire
La prăjire	Dumneavoastră ați turnat în castron prea mult ulei vegetal	La prăjire obișnuită este de ajuns, ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. La prăjire în friteuză urmați pașii rețetei corespunzătoare
La prăjire	Excesul de umiditate în castron	Nu închideți capacul multibucătăriei 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 alese de către dumneavoastră
La coacere (nu s-a copt)	În procesul creșterii aluatului a blocat în interiorul capacului și a tăiat supapa de evacuare a aburului	Puneți în castron aluatul în volum mai mic
	Dumneavoastră ați pus în castron prea mult aluat	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 fierere, proporțiile marcajului, alegerea programului și timpul de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor acestora
După pregătire bucatelile gata prea mult au stat în autocălzire	Utilizarea îndelungată a funcției autoîncălzirii nu este dorită. Dacă în modul dumneavoastră de multibucătărie 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
Ingrediente înaințe de fierbere nu au fost tratate sau tratate incorect (râu spălate ș.m.d.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau incorect este ales tipul produsului	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model). Selecția ingredientelor, metodele lor de pretratare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia. Cerealele integrale, carnea, peștele și fructele de mare totdeauna spălați-le bine până apa devine curată

**BUCATELE SE ARD**

Castronul a fost rău spălat după pregătirea mâncării anterioare. Acoperirea non-stick a castronului este dăunată	Înainte să începeți a găti, asigurați-vă, că castronul este bine spălat și acoperirea non-stick nu are daune
Volumul total al produsului este mai mic decât cel recomandat în rețetă	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru dispozitivul acestui model)
Dumneavoastră ați setat prea mult timp pentru pregătire	Micșorați timpul de pregătire sau urmăriți 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 prăjire obișnuită turnați în castron puțin ulei vegetal – așa, ca acesta să acopere partea de jos a castronului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele în castron trebuie periodic amestecate sau întoarse după un anumit timp
La fierbere înăbușită: în castron nu este suficientă umiditate	Adăugați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu deschideți capacul multibucătăriei 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 prăjire obișnuită amestecați bucatelile 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 succulente, 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 coptura pregătită în multibucătăria închis	Stăruți-vă să scoateți coptura din multibucătărie imediat ce este gata. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în multibucătărie pe un termen scurt cu autocălzirea conectată

**COPTURA NU S-A RIDICAT**

Ouăle cu zahărul au fost rău bătute	Apelați la rețeta verificată (adaptată pentru modelul dispozitivului dat). Selecția ingredientelor, metoda lor de pretratare, proporțiile marcajului trebuie să corespundă cu recomandările acestuia
Aluatul a stat mult timp cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat aluatul rău	
Au fost comise greșeli la stabilirea ingredientelor	
Rețeta aleasă de dumneavoastră nu este potrivită pentru coptură în modelul dat al multibucătăriei	

**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 multibucătăria trece în regimul autoîncălzirii.

**Timpul recomandat pentru prepararea diverselor produse în abur**

Nr.	Produs	Greutatea, g/ Cantitatea, buc.	Volumul apei, ml	Timpul de pregătire, min
1	File de porc/vită (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File de miel (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	40
3	File de pui (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Chiftele/peștele	500	800	25/40
5	Pește (filer)	300	800	15
6	Cocktail de fructe de mare (proaspăt congelate)	300	800	5
7	Cartofi (tăiați în 4 bucăți)	500	800	20
8	Morcov (cubice de 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Sfeclă (tăiată în 4 bucăți)	500	1500	90
10	Legume (proaspăt congelate)	500	800	5
11	Ouă de găină	5 buc.	800	10

**i** Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

**Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul „MULTICOOK”**

Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
35	Predospirea aluatului, pregătirea oțetului	105°C	Pregătirea răcirii
40	Pregătirea iaurturilor	110°C	Sterilizare
45	Dospire	115°C	Pregătirea siropului de zahăr
50	Fermentare	120°C	Pregătire halcă
55	Pregătirea bomboanei fondante	125°C	Pregătirea cârnii înăbușite
60	Pregătirea ceailui verde, a alimentației pentru copii	130°C	Pregătirea budinții
65	Pregătirea cârnii în ambalaj de vacuum	135°C	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
70	Pregătirea punctului	140°C	Afumare
75	Pasteurizare, pregătirea ceailui alb	145°C	Coacerea legumelor și peștelui în staniol

Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
80	Pregătirea glintwein	150°C	Coacerea cârnii în staniol
85	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat	155°C	Prăjirea produselor din aluat de levuri
90	Pregătirea ceaiului roși	160°C	Prăjirea cârnii de pasăre
95	Pregătirea terciurilor de lapte	165°C	Prăjire steakuri
100	Pregătirea bezelelor, a dulcetei	170°C	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Timp de gătit implicat	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amânat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
MULTICOOK	Pregătirea diferitor feluri de mâncare cu posibilitate de setare a temperaturii și a timpului de gătit	15 min	5 min – 1 oră / 1 min 1 oră – 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Pregătirea terciurilor pe lapte	10 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Călitura cârnii, peștelui, legumelor, garniturilor și felurilor de mâncare complexe	1 oră	20 min – 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Prăjirea cârnii, a peștelui, legumelor și felurilor de mâncare complexe	15 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min			✓
SOUP	Pregătirea bilioanelor, supe de bază, supe de legume și supe reci	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Pregătirea la aburi a cârnii, peștelui, legumelor și altor produse	15 min	5 min – 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pregătirea pastelor din diferite specii de grâu; fierberea crenvurștilor și altor semipreparate	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pregătirea laptelui topit, cârnii înbușite, halcă de carne, răcitură	5 ore	1 oră – 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Fierberea legumelor și leguminoaselor	40 min	5 min – 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Coacerea checurilor, biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Pregătirea diferitor crupe și garnituri. Fierberea terciurilor friabile pe apă	35 min	5 min – 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	1 oră	20 min – 1 oră 30 min / 10 min			✓
YOGURT/DOUGH	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8 ore	6 ore – 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Pregătire pizza	25 min	20 min – 1 oră / 5 min	✓		✓
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de grâu și de secară (inclusiv etapa de dospire a aluatului)	3 ore	1 oră – 6 ore / 10 min	✓		
DESSERT	Pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomuşoare proaspete	1 oră	5 min – 4 ore / 5 min	✓		✓

Program	Recomandări de utilizare	Timp de gătit implicat	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amânat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
QUICK COOK	Pregătire rapidă a orezului, terciurilor friabile pe apă	30 min	–			✓

## VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afișată pe ecran	Defecțiunile posibile	Înlăturarea erorilor
E1 – E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcoarească. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează	Nu este tensiune în rețeaua electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Mincarea se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin	Înlăturați obiectul străin
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune	Amplasați vasul drept fără înclinări
	Element de încălzire contaminat	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcoarească. Curățați elementul de încălzire

## VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 2 ani de la data cumpărării. În timpul perioadei de garanție, producătorul se angajează să repare prin reparație, înlocuirea pieselor sau înlocuirea întregului aparat oricare defecte din fabrică cauzate de calitatea joasă a materialelor sau ansamblării. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în cazul în care data achiziției este confirmată de sigiliul și semnătura magazin vânzătorului de pe certificatul de garanție original. Această garanție este valabilă doar în cazul, când produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni, nu s-a reparat, nu s-a stricat și nu a fost deteriorat de manipulare necorespunzătoare, și deasemenea este păstrat setul întreg al dispozitivului. Această garanție nu se aplică pentru uzura fizică a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, acoperiri non-stick, sigiliul ș.m.d.). Perioada activității produsului și perioada de garanție se calculează de la data vânzării sau data fabricației produsului (în cazul, dacă data vânzării nu poate fi identificată).

Data de fabricație a dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este constituit din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simbol înseamnă luna, al 8-lea – anul lansării dispozitivului. Durata activității dispozitivului setată de producător constituie 5 ani de la data achiziției, cu condiția, că funcționarea produsului se face în conformitate cu acest manual și standardele tehnice aplicabile.



### Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajeri, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor 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.*

## BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
  - Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
  - A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
  - Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
  - Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.
- STOP** *FIGYELEM! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajlíja a készülék fölé a fedél nyitásánál.*
- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
  - Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

**STOP** *FIGYELEMBE VEGYEN: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.*

- A korongformájú melegítőelem helyzetváltoztatásakor okvetlenül használandó a készletben található csipesz. Ezzel elkerülhetőek a lehetséges égési sérülések vagy egyéb sérülések kialakulása.
- A melegítőelem felhelyezésénél felső pozícióba győződjön meg arról, hogy szilárdan van rögzítve a készülék kamrája falán lévő vajatokban. A melegítőelem helytelen felhelyezése esetén a melegítőelem szabadon vándorolhat a készülék működése közben, ami meghibásodáshoz vezet.

**STOP** *Áramütés elkerülése érdekében ne változtassa a melegítőelem helyzetét, amikor a készülék áramosítva van!*

*A készülék fedelét lezárni tilos, amennyiben a korongformájú melegítőelem felső pozícióba van állítva.*

*Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.*

- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házba történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

**STOP** *TILOS készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!*

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzelmi- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket

tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.

- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképzett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyron kárához vezethet.

**STOP FIGYELEM!** A meghibásodott készülék bármilyen használata, tilos.

**Technikai jellemzés**

Modell.....	RMK-M911E	Tányér maximális úrtartalma.....	5 l
Teljesítmény.....	860-1000 W	Tányér/serpenyő fedezete.....	tapadásmentes kerámiai
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-kijelző.....	zöld
Elektromos biztonság.....	1 osztály	3D-melegítés.....	van

**Programok**

1. MULTICOOK (MULTISZAKÁCS)	7. PASTA (TÉSZTA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/KELT-TÉSZTA)
2. OATMEAL (TEJKÁSA)	8. SLOW COOK (LASSÚ PÁROLÁS)	14. PIZZA
3. STEW (FŐZÉS)	9. BOIL (KÉSZÍTÉS)	15. BREAD (KENYÉR)
4. FRY (SÜTÉS)	10. BAKE (SÜTEMÉNYEK)	16. DESSERT (ÉDESSÉG)
5. SOUP (LEVES)	11. GRAIN (DARA)	17. QUICK COOK (GYORS KÉSZÍTÉS)
6. STEAM (KÉSZÍTÉS PÁROLÁSSAL)	12. PILAF (PILÁF)	

**Funkciók**

A kész étel hőmérsékletének fentartása (automatikus melegítés).....	24 óráig
Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....	van
Étel melegítése.....	24 óráig
Elhalasztott rajt.....	24 óráig

**Készletezés**

Multikonyha.....	1 darab	Méritókanál.....	1 darab
Tányér.....	1 darab	Lapos kanál.....	1 darab
Serpenyő.....	1 darab	Receptkönyv.....	1 darab
Csipesz.....	1 darab	Méritókanál és kanál tartója.....	1 darab
Párolásra szolgáló konténer.....	1 darab	Használói útmutató.....	1 darab
Joghurtos poharak.....	6 darab	Szerviz könyv.....	1 darab
Mérőpohár.....	1 darab	Tápkábel.....	1 darab

A gyártónak joga van arra, hogy a készülék díjjánát, készletezését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékek tökéletesítése során e módosításokról szóló kiegészítő értesítés nélkül.

**Rotagyogató fazék szerkezete RMK-M911E A1**

1. Készülék fedele	5. Fedet nyitó gomb	9. Levehető gőzselepe
2. Belső levehető fedél	6. Vezérlő panel kijelzővel	10. Lapos kanál
3. Felemelhető melegítőelem	7. Ház	11. Méritókanál
4. Tányér	8. Áthelyezésre szolgáló kar	12. Mérőpohár

- |              |                                 |                                  |
|--------------|---------------------------------|----------------------------------|
| 13. Serpenyő | 15. Párolásra szolgáló konténer | 17. Merítőkanál és kanál tartója |
| 14. Csipesz  | 16. Joghurtos poharak           | 18. Hálózati kábel               |

**Vezérlőpanel A2**

REDMOND RMK-M911E rotagyogató fazék érzékelő vezérlő panellel rendelkezik többfunkciós zines LED-kijelzővel.

1. „Reheat/Cancel” („Melegítés/Törlés”) – a melegítési funkció bekapcsolása/kikapcsolása, a készítési program működésének szüntetése, a bevezetett állítások törlése.
2. „Time Delay” („Elhalasztott rajt”) – az elhalasztott rajt idejének állítási rendszert bekapcsolja.
3. „Temperature” („Hőmérséklet”) – a „MULTICOOK” programban levő hőmérséklet értékének állítása.
4. „Hour” („Óra”) – az óraérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása.
5. „Min” („Perc”) – a percérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása.
6. „Quick cook” („Gyors készítés”) – a „QUICK COOK” program indítása.
7. „Menu/Keep Warm” („Menü/ Automatikus melegítés”) – automatikus készítési program választása; az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
8. „Start” – bevezetett készítési rendszer indítása.
9. Kijelző.

**Kijelző szerkezete A3**

1. A „QUICK COOK” automatikus program működési indikátora
2. Készítési program/melegítés működési indikátora
3. Készítési lépés indikátora
4. A „MULTICOOK” programban állított hőmérséklet indikátora
5. A „Time Delay” funkció indikátora
6. A stopperóra értéke rendszerének indikátora
7. Stopperóra
8. A válszott automatikus készítési program indikátora

**I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT**

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímekét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

**A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon.**

Törölje meg a készülék házat nedves szövettel. Mossa meg a tányérot meleg szappanos vízzel. Gondosan szárassa meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket.

**⚠ Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartsa szobahőmérsékleten.**

**II. MULTIKONYHA ÜZEMELTETÉSE**

**Az első bekapcsolás előtt**

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenesen vízszintes felületre úgy, hogy a gőzselepről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt káros szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a multikonyha külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

**Készítési idő állítása**

AREDMOND RMK-M911E multikonyhában önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes proramban (a „QUICK COOK” programon kívül). A változtatási lépése és a bevezetett idő lehatóság terjedelme a választott készítési programtól függ. Az idő változására.

1. A program választása után nyomja meg a „Hour” gombot, hogy az óra értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
2. Nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.

- Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, nyomja meg a „Hour” gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értéket állítsa.
- A készítési idő állításának végén (a kijelző hunyorogni folytat), menjen át a következő lépéshez a választott készítési program algoritmusnak megfelelően. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.

**i** A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmét és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások többitől megkülönböztetve.

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értékét kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartama hosszabbítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

Az egyes automatikus programban az állított idő visszazámlálása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri. Például hogyha hideg vizet öntünk és a „STEAM” programban készítési időt 5 percre állítunk, akkor a program indítása és az állított idő visszazámlálása csak a víz forralása után és a tányérban elegendő mennyiségű gőz alakulása után kezdődik.

A „PASTA” programban az állított idő visszazámlálása csak a víz forralása után kezdődik és a „Start” gomb ismételt nyomása után is.

### MASTERFRY funkció A5

A REDMOND RMK-M911E Multicooker felemelhető melegítőelemmel van felszerelve. Ennek köszönhetően a multifunkciós főzőkészülékben nem csak a főzőedényt, hanem a serpenyőt is használhatja (a készlet tartalmazza).

**⚠** A csipeszt csak hőszigetelő kecsényben fogja meg. A melegítő koronghoz – a helyzetétől függetlenül – kézzel érne tilos! Biztonságos használat érdekében a melegítőelem helyzetváltoztatáskor használja a csipeszt (a készlet tartalmazza).

A melegítőelem felső pozícióba való felhelyezése érdekében óvatosan emelje fel azt maximálisan, és kissé fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a rögzítők biztosan rögzülnek a kamra falán lévő vajatokba.

A korongformájú melegítőelem alsó pozícióba való felhelyezése érdekében emelje fel azt úgy, hogy a rögzítők kijöjjenek a kamra falán lévő vajatokból, és kissé fordítsa el az elemet az óramutató járásával egyező irányba, miután óvatosan ereszle le.

**STOP** Ne próbálja megváltoztatni a melegítőelem helyzetét, amennyiben a készülék áramosítva van!

A készülék fedelét tilos lezárni, ha a korongformájú melegítőelem felső helyzetbe van felállítva.

**i** A multifunkciós főzőkészülékkel való főzéshez kizárólag a serpenyőt használja, amelyet a készlet tartalmaz.

### „Time Delay” funkció („Elhalasztott rajt”)

Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér (a program munkaidőt figyelembe véve). El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 perc. Figyelembe kell venni, hogy az elhalasztási idő több legyen, mint az állított készítési idő, másképpen a program azonnal a „Start” gombra nyomása után kezdődik működni.

Az automatikus program választása, hőmérséklet értékének állítása és készítési idő választása után állíthatja az elhalasztott rajt idejét:

- Nyomja meg a „Time Delay” gombot és kapcsolja be az elhalasztott rajt idejének állítását. A kijelzőn megjelenik a „Time Delay” felirat, és a stopperóra hunyorogni kezd.
- Nyomja meg a „Hour” gombot, hogy lépésenként változtassa az óra értékét. Az idő állított formátuma: 24 óra. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
- Nyomja meg a „Min” gombot, hogy lépésenként változtassa a perc értékét. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
- Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, az idő állítási rendszerében egymás után nyomja meg a „Hour” gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értéket állítsa.
- A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.
- Az idő állítása után nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start” gombot. Felragyog a „Time Delay” funkció működési indikátora, és a program elvégzése és az idő visszazámlálása kezdődik.
- Amikor a meghatározott idő elmúlik, az étel kész lesz. A program elvégzése után automatikusan bekapcsolódik a kész étel hőmérsékletének fenntartási funkciója (automatikus melegítés) és a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog.
- Az automatikus melegítés kikapcsolása végett nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot. A gomb indikátora kialszik.

**i** Az elhalasztott rajt funkció használatra lehetséges minden automatikus készítési programban, a „FRY”, „PASTA” és „QUICK COOK” programon kívül.

Nem ajánlatos a „Time Delay” funkciót használni, hogyha az recept összetételében van tejtermék vagy más romlandó élelmiszerek (tojás, friss tej, hús, sajt, stb.)

A „Time Delay” funkcióban történő időállításnál figyelembe kell venni, hogy a „STEAM” programban történő idő-visszazámlálás csak a szükséges munkahőmérséklet a multikonyha általi elérése után (a víz forralása után).

### Kész étel hőmérsékletének fenntartása funkció „Keep Warm” (automatikus melegítés)

Automatikus bekapcsolódik a készítési program elvégzésevel, a kész étel hőmérsékletét fenntartja 24 óráig 70-75°C között. A működő automatikus melegítésnél a „Reheat/Cancel” gomb indikátora ragyog, a kijelzőn a működés idején egyes számlálás tükrözik a folyó rendszerben. Szükség esetén az automatikus melegítés kikapcsolható, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot.

### Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés bekapcsolása a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a REDMOND RMK-M911E multikonyhában előrelátható a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdekében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a „Menu/Keep Warm” gombot (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog).

### Étel melegítése funkció

A REDMOND RMK-M911E multikonyhaot a hideg ételek melegítésére használhatja. Ennek érdekében:

- Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a multikonyha házába.
- Csukja be a fedelét, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
- Nyomja s néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot, amíg a hangjellet nem hallja. Felragyog a megfelelő indikátor a kijelzőn és a gomb indikátora. A stopperóra kezdi a melegítési idő visszazámlálását.

A készülék 70-75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. Szükség esetén a melegítés abbahagyására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot, amíg a gomb indikátora és a kijelzőn lévő indikátora nem alszik el.



Annak ellenére hogy a multikonyha melegen fenntarthatja az élelmiszert 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három óra, mert néha ez az izminőségének változásához vezethet.

### Automatikus programok használatánál történő általános rend

- Készítse (mérje) a szükséges ingridienseket.
- Tegybe a multikonyha tányérjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy minden ingridiens, a folyadékot beleértve, a tányér belső felületén lévő maximális jelzés alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegítőelemet.
- Csukja be a multikonyha fedelét. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
- A „Menu/Keep Warm” gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felragyog a program megfelelő indikátora).
- Ha nem tetszik az alapértelmezett készítési idő, változtathatja a jelen értéket a „Hour” és „Min” gomb nyomásával.
- Szükség esetén az elhalasztott rajt idejét állítsa. A „Time Delay” funkció nem érvényes a „FRY”, „PASTA” és „QUICK COOK” program használatánál.
- A program indítására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start” gombot, amíg a „Start” és „Reheat/Cancel” gombok indikátora nem ragyog fel. Az állított program elvégzése kezdődik és a készítési idő visszazámlálása is. A „STEAM” programban a visszazámlálása a víz forralása és a tányérban lévő víz elegendő sűrűségének elérése után kezdődik. A „PASTA” programban a tányérban lévő víz forralása, az élelmiszer betevése és a „Start” gomb ismételt nyomása után.
- Szükség esetén előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik el. A „Menu/Keep Warm” gomb ismételt nyomása a jelen funkciót újra bekapcsolja. Az automatikus melegítés funkció nem érvényes a „YOGURT/DOUGH” és „BREAD” program használatánál.
- A program elvégzését jelzi a hangjel. Továbbá a választott programtól vagy a folyó állításoktól függenő a készülék az automatikus melegítés rendszerébe (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora ragyog) vagy a várakozási rendszerbe átmege (a „Start” gomb indikátora hunyorog).
- Annak érdekében hogy a bevezetett programot törölje, a készítési folyamatot és automatikus melegítést szüntesse, nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot.



A minőségi eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMK-M911E multikonyha mellékelt receptkönyvből, amelyet különlegesen feldolgoztuk ehhez a modellhez.



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a „MULTICOOK” univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyek nagy lehetőséget ad a szakácsművészetnek.

### „MULTICOOK” program

A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használó által bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a multikonyha REDMOND RMK-M911E a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt engedélyezi, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvből olvasta vagy interneten talált.

Az Ön kényelmessége érdekében a 80°C alatti hőmérsékletnél készített étel esetében az automatikus melegítés funkció ki van kapcsolva. Szükség esetén kézzel be lehet kapcsolni, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, a készítési program indítása után, amíg nem ragyog fel a „Reheat/Cancel” gomb indikátora.

- Az alapértelmezett készítési idő a „MULTICOOK” programban 15 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 100°C.
- A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a „Temperature” gomb nyomásával változik) 35-170°C, változtatási lépés 5°C.
- Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc – 12 óra, az állítási lépés: 1 perc a az egy órás terjedellel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedellel kapcsolatban.



A „MULTICOOK” programban lehetséges különböző étel készítése. Használja a receptkönyvet a szakképzett szakácsunktól vagy a különböző ételek és élelmiszerek készitési ajánlott hőmérsékletéről szóló speciális táblát.

### „OATMEAL” program

Ajánlatos a tejkása készítésénél. Az alapértelmezett készítési idő 10 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 1 perc.

Az „OATMEAL” program a tejkása készítésénél használható az alacsony zsíros pasztőrözött tejből. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzés előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a multikonyha tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ivóvízzel hígítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.

Ha a „OATMEAL” programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. A tejkása optimális készitési hőmérséklet 95°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

### „STEW” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal párolására, valamint a kocsonya és más, hosszú ideig tartó feldolgozást igénylő étel készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 12 óráig, az állítási lépés 5 perc.

### „FRY” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és félkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezett 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 1 perc. A „Time Delay” funkció a jelen programban nem működik.



Annak érdekében hogy az összetevők ne égjenek oda, kövesse a receptkönyv rendelkezéseit, néha-néha keverje a tányér tartalmát. Lehet élelmiszereket sütni a készülék nyitott fedelénél.

### „SOUP” program

Ajánlatos különbözőleves és elsőfogású étel készítésére, valamint a befőtt és ital készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.

### „STEAM” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, vegetáriánus étel és gyermekélelmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezett 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténer (készletben van):

1. Öntse be a tányérba 600-1000 ml vizet. Állítsa a tányért a párolásra szolgáló konténerbe.
2. Mérje és készítse az élelmiszert a recept szerint, egyenletesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányért a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Kövesse az Automatikus programok használatánál történő általános rend fejezet 3-10 pontjában leírt utasítását.



A készítési program működésének visszaszámítása kezdődik a víz forralása után és a tányérban levő gőz elegendő sűrűségének elérése után.  
Ha az automatikus időállításokat nem használja a jelen programban, használja az különböző ételek ajánlatos készitési idejéről szóló táblát.

### „PASTA” program

Ajánlatos a tészta, virsli, és tojás, stb. főzésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 8 perc. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 2 perctől 20 óráig, az állítási lépés 1 perc. A program azt látja előre, hogy forral a víz, Ön beteszi az élelmiszereket és továbbkészíti. A hangjel a víz forralásáról és élelmiszer betevéséről jelez. A készitési program működési visszaszámítása csak a „Start” gomb ismételt nyomása után. A „Time Delay” funkció a jelen programban nem működik.



Egyes élelmiszerek készítésénél (csótészta, stb.) alakul a fólia. A tányér határain kívüli lehetséges kifolyásának elkerülése érdekében főzhet a nyitott fedéllel az élelmiszerek forró vízbe történő betevése néhány percel után.

### „SLOW COOK” program

Ajánlatos a hevített tej, párolt konzervhús készítésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 5 óra. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 1 órától 8 óráig, az állítási lépés 10 perc.

### „BOIL” program

Ajánlatos a zöldség és bab készítésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 40 perc. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

### „BAKE” program

Ajánlatos a Kecs, piskóta, felfújtszerű, sütőben pirított étel és élesztőtészából és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.



A piskóta készségét úgy lehet ellenőrizni, hogy beleszúrja a fapálcát (fogpiszkálót). Ha kiveszi és rajta nem lesz a tészta ragasztott részét, akkor a piskóta készen van. A kenyér készítésénél ajánlatos az étel automatikus melegítését kikapcsolni a készítés minden lépés során.

### „GRAIN” program

Ajánlatos a gabonából készített porhányos kása főzésére és különböző köret készítésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 35 perc. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

### „PILAF” program

Ajánlatos a pilaf különböző fajtájának készítésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 20 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 10 perc.

### „YOGURT/DOUGH” program

E program segítségével különböző jóízű joghurtot készítheti otthon, valamint tészta kelesztésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 8 óra. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 6 órától 12 óráig, az állítási lépés 10 perc. Automatikus melegítés nem érvényes ebben a programban. Az összetevők betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér felső felületének 1/2 jele alá legyenek.

### „PIZZA” program

Ajánlatos a pizza készítésére. A programban levő készitési idő alapértelmezett 25 perc. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 20 perctől 1 óráig, az állítási lépés 5 perc.

### „BREAD” program

Ajánlatos a búzalisztből készült vagy a rozsliszt hozzáadásával készített kenyér különböző sütésére. A program a készítés egész ciklusát előrelátja a tészta készítésétől a sütésig. Az alapértelmezett készitési idő 3 óra. Lehet kézzel állítani a készitési idő terjedelmét 1 órától 6 óráig, az állítási lépés 10 perc. Az automatikus melegítés funkció a jelen programban nem érvényes.

- Az élelmiszerek betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének 1/2 jele alá legyenek.

- Figyelembe kell venni, hogy a program működésének első órájában a tészta készítése folyik, és csak ezután maga a sütés.
- Mielőtt lisztet használ, szitálja át az oxigénnel történő telítésére és adalék eltávolítására.
- Nem ajánlatos az „Time Delay” funkció használata, mert ez a sütemény minőségére hathat.
- Ne nyissa ki a multikonyha fedelét a sütés teljes folyamatának elvégzéséig! Ettől függ a süttött termék minősége.
- Az idő csökkentésére és a készítés egyszerűsítésére ajánlatos kész keveréket használni a kenyér sütésére.

#### „DESSERT” program

Ajánlatos a gyümölcsből és bogyóból készült desszert készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

#### „QUICK COOK” program

A rizs és a gabonából készített porhángos kása gyors főzésére. A jelen programban a készítési időt nem lehet állítani és az „Time Delay” funkció nem használható.

### III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Fondi készítése
- Olajsütés
- Túró és sajt készítése
- Gyermekelelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csírátlanítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtlenítése

### IV. KIEGÉSZÍTŐK

A REDMOND RMK-M911E multicooking kiegészítő tartozékait megvásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a [www.redmond.company.honlapon](http://www.redmond.company.honlapon), vagy a hivatalos képviselők boltjában.

### V. KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Mielőtt kezdi a készülék tisztítását, győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva a hálózattól és teljesen lehűlésre került! Puha szövetet használjon és az edények mosására szolgáló nem ledörzsoló szereket. Javasoljuk, hogy azonnal a használat után tisztítja a készüléket.

**STOP** A tisztításnál tilos használni a ledörzsoló részekével ellátott tisztítószert, kemény vagy ledörzsoló felületű szivacsot, valamint más kémiailag agresszív szert is. Tilos vízbe vagy a vízáram alá helyezni a készülék házt.

Az első használat előtt vagy a készítés utáni szagok eltávolítására ajánlatos, hogy a citrom felét dolgozza fel 15 perccig a „STEAM” programban.

A tányér, belső alumínium fedél és gőszzelep minden használat után tisztítandó. A tányér mosogatógéppel mosható. A tisztítás után szárazan törölje meg a tányér külső felületét.

A belső alumínium fedél tisztítására:

1. Nyissa ki a multikonyha fedelét.
2. A tányér belső oldaláról egy időben központ felé nyomja meg két műanyag rögzítőt.
3. Erősítés nélkül maga felé és lefelé húzza az alumínium fedelet annak érdekében, hogy az alapfedéltől szétkapcsolásra kerülje.
4. Törölje mindekét fedél felületét nedves szövettel vagy szalvétával. Szükség esetén mossa meg a levett fedelet víz alatt és használja az edények mosására szolgáló szert is. Nem ajánlatos mosogatógéppel mosni.
5. Szerelje össze a visszatérő rendben: tegye be az alumínium fedelet a résekbe, egyesítse az alapfedéllel, gyengéni nyomja meg a rögzítőket, amíg nem hallja a fricskát. A belső alumínium fedél megbízhatóan rögzítendő.

A gőszzelep a készülék felső fedelén levő speciális részen van és két részből áll: külső lemez és alap. A szelep tisztítására:

1. Felfelé és maga felé húzza a külső lemezt a kiszögellésnél fogva, ahogy a rajzon van **A4**.
2. A lemez belső oldalán fordulja a szelep alapvető részét az órajárás ellen (⌚ irányában) támaszig és vegye le.
3. Gondosan vegye ki a gumibetéttét a rögzítőtől. Mossa meg a szelep minden részét, a fenti tisztítási szabályt betartva.

**STOP** **FIGYELEM!** A szelep gumija rongálódásnak elkerülése érdekében tilos csavarni és kihúzni.

4. Szerelje össze a visszatérő rendben: állítsa a gumibetéttét a helyére, egyesítse össze a szelep alapvető részén levő rögzítő részt a lemez belső oldalán levő kiszögellésével, fordítsa a rögzítőt az órajárással egyezően (⌚ irányában). Állítsa a gőszzelepet a készülék fedelén levő résbe (a külső lemez úgy helyezik el, hogy a kiszögellés visszafelé legyen a kihúzása érdekében).

Az étel készítésénél alakulhat a kondenzátum, amelyik a jelen modellben a házon a tányér körül levő speciális csatornában összegyűlik és a készülék hátsó részén levő konténerbe folyik le.

1. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a tányért. Szükség esetén egy kicsit emelje a multikonyha elülső részét, hogy a kondenzátum teljesen folyjon le a konténerbe.
2. Vegye ki a konténert, a kiszögellésen fogva húzza egy kicsit maga felé.
3. Öntsze ki a kondenzátumot. Mossa meg a konténert és helyére helyezze.
4. A tányér körül levő kondenzátumot konyha szalvétával távolítsa el.

### VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

#### Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a multikonyhában történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

#### AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

Lehetséges ok	Megoldások
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem zárta le szorosan, emiatt a főzési hőmérséklet nem volt eléggé magas	Főzés közben szükség nélkül ne nyissa fel a multifunkciós főzőkészülék fedelét. A fedelet 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 eléggé magas	A főzőedényt egyenesen kell a készülékbe belehelyezni, hogy szorosan érintkezzen az alja a fűtőelemmel. Győződjön meg arról, hogy a multifunkciós főzőkészülék főző kamrájában nincsenek idegen tárgyak. Ne engedje szennyrepedni a fűtőlemezt
A hozzávalók rosszul vannak összeválogatva. Ezek a hozzávalók nem készítendők a kiválasztott főzési mód ill. főzési program segítségével. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, nincsenek betartva az általános arányok a termékek elhelyezésekor. Helytelenül van beállítva (rosszul kiszámítva) a főzési idő. A kiválasztott recept elkészítési módja nem alkalmas jelen multicookerben való elkészítésre	Célszerű kipróbálni (az adott modellhez adaptált) recepteket alkalmazni. Használjon igaziból megbízható recepteket. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
Gőzfőzőskor: A főzőedényben túl kevés víz van ahhoz, hogy elegendő sűrűségű gőzt biztosítson	A főzőedénybe öktvenlül a recept által javasolt mennyiségű vizet öntsön. Ha kételkedik, ellenőrizze a vízszintet a főzési folyamat közben
Sütéskor	Túl sok növényi olajt öntött a főzőedénybe
Sütéskor	Magas a nedvesség szint a főzőedényben
Főzőskor: húsleves kifutása magas savtartalmú termékek főzőskor	Egyes termékek főzés előtt speciális előkészületeket igényelnek: átmosás, passzírozás és stb. Kövesse a kiválasztott recept tanácsait
Sütemények sütésekor (a tészta nem sült ki)	A tészta újraelkészítése közben a belső fedélre tapadt és elzárta a gőzieresztő szelepet A főzőedénybe túl sok tésztát helyezt
	Kisebb mennyiségű tésztát helyezzen a főzőedénybe 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 terméktypú választott vagy hibásan állította be (számolta ki) a főzési időt. A hozzávalók túlságosan aprók	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez. A kiválasztott hozzávalók, az aprítási mód, a behelyezendő termékek aránya, a kiválasztott program és főzési idő - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek
A főzés befejeztével a készlet túl sokáig volt az automatikus melegítés üzemmódon	Az automatikus melegítés hosszú távú használata nem kívánatos. Ha multicooker típusánál elő van irányozva az adott funkció előzetes kikapcsolása, akkor kihasználhassa ezt a lehetőséget

**FŐZÉS KÖZBEN KIFUT A TERMÉK**

Tejbekása főzésekor kifut a tej	A tej minősége és tulajdonságai a termelés helyétől és feltételeitől is függ. Csak ultrapasztörözött tejet ajánlunk használni, melynek zsírtartalma nem haladja meg a 2,5%-t. Szükség esetén a tejet kissé hígíthassa 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 megművelési módszer, a behelyezendő termékek aránya - mindez feleljen meg a kiválasztott receptnek. Teljes kiőrlésű 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 össz mennyisége kisebb a receptben ajánlottnál	Forduljon a kipróbált (az adott modellhez adaptált) recepthez
Túl hosszú főzési idő lett beállítva	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait
Sütésnél: a főzőedénybe elfelejtett olajt önteni, nem kavarhatta 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
Párkölésnél: 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 vakarta ki a főzőedény belső felületét	A tészta betehelzése előtt oloajozza vagy vajozza ki a főzőedény alját és falait (ne öntsön olajt a főzőedénybe!)

**A FELVÁGOTT TERMÉK ELVESZÍTETTE FORMÁJÁT**

Túl gyakran kevergette a terméket a főzőedényben	Átlagsütéskor kavarja az ételt maximum 5-7 percnélként
Túl hosszú főzési időt állított be	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott modellhez adaptált recept javaslatait

**A SÜTEMÉNY NEDVESRE SIKEREDETT**

Nem alkalmas hozzávalók voltak felhasználva, melyek felesleges nedvességet biztosítottak (leves zöldségek vagy gyümölcsök, mélyhűtött bogys gyümölcs, tejföl, stb.)	A hozzávalókat a recept szerint válassza. Lehetőleg ne válasszon hozzávalókat olyan termékeket, melyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy, ha lehetséges, minimális mennyiségben használja őket
A kész süteményt túl hosszasan tartotta a multicookerben zárt fedéllet	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 kukorral 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 állapotodott	
Nem szította 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 Multicooker számos modelljeinél a „STEW” és „SOUP” programoknál – amennyiben a főzőedényben nem elegendő a folyadék – bekapcsol a készülék túlmelegedés védőrendszere. Ebben az esetben a főzési program leáll és a multifunkciós főzőkészülék átvált automatikus melegítés üzemmódra.

**Gőzön készített különböző termékek ajánlott főzési ideje**

S.sz.	Termék	Súly, g/ Mennyiség, db	Víz mennyiség, ml	Főzési idő, perc
1	Sertés-/marhaszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	30/40
2	Bárányszelet (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	40
3	Baromfi mellehúsa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	20
4	Hűsgombóc/fasírt	500	800	25/40
5	Hal (filé)	300	800	15
6	Tenger gyümölcsei (frissen mélyhűtött)	300	800	5
7	Burgonya (4 részre vágva)	500	800	20
8	Sárgarépa (1,5-2 cm-es kockák)	500	800	35
9	Cékla (4 részre vágva)	500	1500	90
10	Zöldségek (frissen mélyhűtöttek)	500	800	5
11	Tyúktojás	5 db.	800	10

**i** Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlottól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben részesítéstől is.

**A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a „MULTICOOK” programban**

Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
35°C	Tészta készítése, ecet készítése	105°C	Kocsonya készítése
40°C	Joghurt készítése	110°C	Csírátlanítás
45°C	Kovászolás	115°C	Cukorszörp készítése
50°C	Erjedés	120°C	Eisbein készítése
55°C	Fondant készítése	125°C	Sült hús készítése
60°C	Zöldtea, gyermekélelmiszer készítése	130°C	Felfújtszerű, sütőben pirított étel készítése
65°C	Hús készítése a légüres csomagolásban	135°C	Kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
70°C	Puncs készítése	140°C	Füstölés
75°C	Csírátlanítás, fehér tea főzése	145°C	Zöldség és hal sütése fóliában
80°C	Glühwein készítése	150°C	Hús sütése fóliában

Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):	Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
85°C	Türő és hosszú ideig tartó készítési időt igénylő étel készítése	155°C	Élesztőtészából készült étel sütése
90°C	Vörös tea készítése	160°C	Származás sütése
95°C	Tejkása főzése	165°C	Hússzelet sütése
100°C	Beze, lekvár készítése	170°C	Olajsütés (hasábburgonya, tyúk-nugget, stb)

### Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt-óra	A munkarendszer-kezelés / a kimenés-variációk függő
MULTICOOK	Különböző ételek készítése a hőmérséklet és készítési idő állítási lehetőségével	15 perc	5 perc - 1 óra / 1 perc 1 óra - 12 óra / 5 perc	✓		✓
OATMEAL	Tejkása készítése	10 perc	5 perc - 1 óra 30 perc / 1 perc	✓		✓
STEW	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel főzése	1 óra	20 perc - 12 óra / 5 perc	✓		✓
FRY	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel sütése	15 perc	5 perc - 1 óra 30 perc / 1 perc	✓		✓
SOUP	Erőleves, ízesítő, zöldség- és hidegleves készítése	1 óra	20 perc - 8 óra / 5 perc	✓		✓
STEAM	Hús, hal, zöldség, köret és más étel párolása	15 perc	5 perc - 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
PASTA	A különböző búzafajtából készült tészta főzése, virsli, húsos derelye és más félkész termék főzése	8 perc	2 perc - 20 perc / 1 perc	✓	✓	✓
SLOW COOK	Hevített tej, párolt konzervhús, eisbein, kocsonya készítése	5 óra	1 óra - 8 óra / 10 perc	✓		✓
BOIL	Zöldség és bab főzése	40 perc	5 perc - 2 óra / 5 perc	✓		✓
BAKE	Keksz, piskóta, felfújtserű, sütőben pirított étel és élesztőtészából és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütése	1 óra	20 perc - 8 óra / 5 perc	✓		✓
GRAIN	Különböző gabona és köret készítése. Gabonából készített porhánys kása főzése vízen	35 perc	5 perc - 4 óra / 5 perc	✓		✓
PILAF	Pilaf különböző fajtájának készítése (hússal, hallal, származással és zöldséggel)	1 óra	20 perc - 1 óra 30 perc / 10 perc	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Különböző fajtájú joghurt készítése	8 óra	6 óra - 12 óra / 10 perc	✓		✓
PIZZA	Pizza készítése	25 perc	20 perc - 1 óra / 5 perc	✓		✓
BREAD	Rozs- és búzakenyér készítése (a tészta készítési lépést beleértve)	3 óra	1 óra - 6 óra / 10 perc	✓		✓
DESSERT	A friss gyümölcsből és bogyóból készült különböző édesség készítése	1 óra	5 perc - 4 óra / 5 perc	✓		✓

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt-óra	A munkarendszer-kezelés / a kimenés-variációk függő
Q U I C K COOK	Rizs, gabonából készített porhánys kása főzése vízen	30 perc	-			✓

## VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

A kijelzött levő hibaezenet	Lehetséges hiba	Hiba elhárítása
E1 - E3	Rendszerhiba, a vezérlési lemez vagy a melegítőelem tönkrementhetett	Kapcsolja szét a készüléket a hálózathoz, engedje, hogy lehűljen. Szorosan csukja be a fedelet, újra kapcsolja be a készüléket. Ha az ismételt bekapcsolás mellett a hibát nem lehet elhárítani, az illetékes szervizhez forduljon

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be	Nincs táplálás a hálózathoz	Ellenőrizze a feszültséget a hálózathoz
Az étel készítése túl hosszú	Szabálytalan táplálás a hálózathoz	Ellenőrizze a feszültséget a hálózathoz
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van	Távolítsa el az idegen tárgyat
	A tányért nem egyenesen állította a multikonyhában	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül
	A melegítőelem piszkos	Kapcsolja szét a készüléket a hálózathoz, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet

## VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

Az adott termékre, a vásárlás időpontjától számított 2 év jótállás biztosított. A jótállás időszakaiban a gyártó kötelezettséget vállal minden, nem megfelelő minőségű anyag vagy szerelésből eredő gyártási hibával kapcsolatos meghibásodást javítás, alkatrészcsere vagy teljes készülék cseréjéig elhárítani. A jótállás csak abban az esetben lép hatályba, ha a vásárlás ideje az eredeti garancialevélen bizonyítva van az eladási hely bélyegzőjével és az eladó aláírásával. A jótállás csak akkor ismerhető el, ha a készüléket a használati utasításnak megfelelően használták, javítva, szétszerelve nem volt és a nem rendeltetésszerű használatból kifolyólag, nem sérült meg, valamint a készülék tartozékaival együtt meg lett őrizve. Jelen jótállás nem terjed ki a termék ésfogyószerek természetes kopására (szűrők, égők, tapadástól bevonat, tömítőgyűrűk, stb.).

A készülék élettartama és a jótállás érvényessége, a termék eladásának időpontjától vagy a gyártás időpontjától számítódik (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási időpontját a készüléken található azonosító címken feltüntetett sorozatszámában láthatjuk. A sorozatszám 13 jeltől áll. A 6. és 7. jel a hónapot, a 8. pedig a gyártási évet jelenti.

A készülék, gyártó által meghatározott élettartama a termék vásárlása időpontjától számított 5 éadott jótállási időszak a termék rendeltetésszerű használata a jelen használati utasítás és műszaki követelmények betartásával érvényes.

### Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobhatók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvévi helyekre kell szállítsa, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyező anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felirattal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.



Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и вземете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

## 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, хотелски стаи, сервизни помещения на магазини, офиси или други подобни условия за непромишлено на 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 последици.
  - Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
  - Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството – несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
  - Свържете уреда само в засимен контакт – това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е зазимен.
- 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 хранящия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не е обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.



**ПОМНЕТЕ:** случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротокково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.

- При изменение на положението на дисковият нагревателен елемент обезателно използвайте щипци, идващи с комплекта приставки на прибора – това изключва възможността за получаване на изгаряния или други случайни травми.
- При поставяне на нагревателния диск в горна позиция се убедете, че той е неподвижно зафиксирал в улеите на стените на работната камера на прибора. Неправилното фиксиране на нагревателния елемент може да доведе до произволното му изместване в процеса на използване на прибора и повреждането му.



**STOP** За да хванете щипците обезателно използвайте термоизолращи ръкавици. Не докосвайте рамената на отоплителния диск независимо от неговото положение!

За избягване на електрически поражения не променяйте положението на нагревателния елемент, ако приборът е включен в електрическата мрежа!

Забранява се покриването на капака на прибора, ако дисковият нагревателен елемент е поставен в горна позиция.

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито – на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- 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 прибора във вода или поставянето му под струя вода!

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и 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.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
  - Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонтите по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** *Забранено е използването на уреда при използване на прибори при неизправност.*

**Технически характеристики**

Модел.....	RMK-M911E	Обем на чаша.....	5 л
Мощност.....	860-1000 W	Покритие на чаша/тиган.....	незалепащо керамично
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-дисплей.....	цветен
Електрическа безопасност.....	.....клас I	3D-запотляне.....	има

**Програми**

- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1. MULTICOOK (МУЛТИГОТВАЧ)   | 10. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)                   |
| 2. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)     | 11. GRAIN (ЗЪРНО)                     |
| 3. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)         | 12. PILAF (ПЛОВ)                      |
| 4. FRY (ПЪРЖЕНЕ)             | 13. YOGURT/DOUGH (КИСЕЛО МЛЯКО/ТЕСТО) |
| 5. SOUP (СУПА)               | 14. PIZZA (ПИЦА)                      |
| 6. STEAM (НА ПАРА)           | 15. BREAD (ХЛЯБ)                      |
| 7. PASTA (МАКАРОНИ)          | 16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)                 |
| 8. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ) | 17. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)       |
| 9. BOIL (ВАРЕНЕ)             |                                       |

**Функции**

Поддръжане на температура на готови ястия (автозапотляне).....	до 24 часа
Предварително изключване на автозапотляне.....	има
Запотляне на ястия.....	до 24 часа
Отложен старт.....	до 24 часа

**Комплектация**

Мултикухня.....	1 бр.	Черпак.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.	Плоска лъжица.....	1 бр.
Тиган.....	1 бр.	Книга на рецепти.....	1 бр.
Щипци.....	1 бр.	Държател за черпак/лъжица.....	1 бр.
Контейнер за готвене на пара.....	1 бр.	Ръководство по експлоатация.....	1 бр.
Бурканчета за кисело мляко.....	6 бр.	Сервизна книжка.....	1 бр.
Мерна чаша.....	1 бр.	Захранващ кабел.....	1 бр.

Производителя има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на izdelieto по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения.

**Устройство на мултикухня RMK-M911E A1**

- |                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Капак на уреда                   | 10. Плоска лъжица                |
| 2. Подвижен вътрешен капак          | 11. Черпак                       |
| 3. Повдигащ се нагревателен елемент | 12. Мерна чаша                   |
| 4. Чаша                             | 13. Тиган                        |
| 5. Бутон за откриване на капака     | 14. Щипци                        |
| 6. Панел за управление с дисплей    | 15. Контейнер за готвене на пара |
| 7. Корпус                           | 16. Бурканчета за кисело мляко   |
| 8. Дръжка за преносване             | 17. Държател за черпак/лъжица    |
| 9. Подвижен паров клапан            | 18. Мрежов кабел                 |

**Панел за управление A2**

Мултикухня REDMOND RMK-M911E е снабдена със сензорния панел за управление с многофункционален цветен LED-дисплей.

1. „Reheat /Cancel“ („Запотляне/Отмяна“) – включване/изключване на функция за запотляне, прекъсване на работа на програмата за приготвяне, отхвърляне на направени настройки.
2. „Time Delay“ („Отложен старт“) – включване на режима за установяването на времето на отложен старт.
3. „Temperature“ („Температура“) – установяване на температура в програмата „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Часове“) – избор на часове в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложен старт.
5. „Min“ („Минуты“) – избор на минути в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложен старт.
6. „Quick cook“ („Бистро готвене“) – включване на програмата „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Меню/Автозапотляне“) – избор на автоматична програмата за приготвяне; предварително изключване на автозапотляне.

- „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим за приготвяне.
- Дисплей.

### Устройство на дисплея A3

- Индикатор на изпълнение на автоматична програма „QUICK COOK“
- Индикатор на работа на програма за приготвяне/запояване
- Индикатор на етапи на приготвяне
- Индикатор на установена температура в програма „MULTICOOK“
- Индикатор на работа на функция „Time Delay“
- Индикатор на режим на показвания на таймера
- Таймер
- Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне

## I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премажнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Щателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда.

 След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

## II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИКУХНЯ

### Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултикухня нямат повредения и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

### Настрояване на времето за приготвяне

В мултикухня REDMOND RMK-M911E Вие можете самостоятелно да настроите времето за приготвяне за всяка програма (освен програма „QUICK COOK“). Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне. За да смените време:

- След избора на програма за приготвяне, натисвайки на бутона „Hour“, установете значението на часове. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
- Натисвайки бутона „Min“ установете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
- Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, натиснете бутона „Hour“ до обнуляването на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.
- След свършване на установяване на времето за приготвяне (дисплей продължава да мига) преминавайте към следващия етап в съответствие с алгоритъма на избраната програма за приготвяне. За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.

 При ръчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталирание, предвиден от производително избраната програма за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки.

За вашето удобство диапазон на зададено време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позволява да увеличи на неоглям срок работа на програмата, ако ястие не успяло да се приготи в основно време.

В някои автоматични програми отпичане на установеното време за приготвяне почна само когато уреда набера зададена работна температура. Например, ако налейте хладна вода и установите в програма „STEAM“ време за приготвяне 5 минути, включване на програма и обратно отпичане на зададеното време за приготвяне почне само след закипяване на вода и образуване на достатъчно количество пара в чашата.

В програмата „PASTA“ отсчитане на установеното време за приготвяне почна след закипяване на вода и повторно натисване бутона „Start“.

### Функция MASTERFRY A5

Мултиготвач REDMOND RMK-M911E е снабдена с повдигащ се нагревателен елемент. Благодарение на това сега вие можете да използвате в мултиготвача не само купата, но и тигана (идаш с комплекта приставки).

 За да хванете щипците обезопасно използвайте термоизолиращи ръкавици. Не докосвайте рамената на оттоплетият диск независимо от неговото положение!

Щеп безопасност за промяна на положението на нагревателния елемент използвайте щипците (идаши с комплекта приставки към прибора).

За фиксирането на нагревателният елемент в горна позиция внимателно го повдигнете до запор и леко завъртете в обратна на часовниковата стрелка до надеждна фиксация и закрепяне в улеите на стените на работната камера.

За фиксирането на дисковият нагревател в долна позиция го приповдигнете, така че укрепителите да излязат от улеите на стените на работната камера и леко завъртете диска по часовниковата стрелка и внимателно пуснете.

 Не се опитвайте да измените положението на нагревателният елемент, ако приборът е включен в електрическата мрежа!

Забравяно се покриването на капака на прибора, ако дисковият нагревателен елемент е фиксиран в горна позиция.

За готвене в мултиготвача използвайте само тигана включен в комплекта приставки.

### Функция „Time Delay“ („Отложен старт“)

Функция позволява да се зададе време, след извършване на което ястие трябва да бъде готово (взимайки предвид време за работа на програма). Възможно е да установите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Имайте предвид, че времето на отсрочване трябва да бъде повече от установеното време за приготвяне, иначе програмата почне да работи веднага след натисване на бутона „Start“.

Вие можете да установите времето на отложен старт след избора на автоматична програма, установяване на температурата и времето за приготвяне:

- Натиснете бутона „Time Delay“ и включете режим за установка на времето за отложен старт. Върху дисплея се появи надпис „Time Delay“, а таймер почне да мига.
- Натисвайки бутона „Hour“ по стъпки сменете значението на часове. Установен формат на времето – 24 часа. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
- Натисвайки бутона „Min“ по стъпки сменете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
- Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, в режима на установяване на часове последователно натиснете бутона „Hour“ до нулиране на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.
- За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.
- След извършване на установяване на времето натиснете и удържайте бутона „Start“ няколко секунди. Загори се индикатор на работа на функция „Time Delay“, се почне изпълнение на програма и обратно отсчитане на времето.
- След установеното време ястие ще бъде готово. След извършване на програма автоматично ще се включва функция за поддържане на температура на готови ястия (автозапояване) и загори се индикатор на бутона „Reheat/Cancel“.
- За да изключите автозапояване натиснете бутона „Reheat/Cancel“. Индикатор на бутона ще изгасне.

 Функция на отложен старт е достъпна за всички автоматични програми за приготвяне, освен програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.

Не се препоръчва да използвате функция „Time Delay“, ако рецепта съдържа млечни или други лесно развалящи продукти (йайца, пресно мляко, месо, кашкавал и т. н.).

При установяване на времето във функция „Time Delay“ необходимо е да имате предвид, че отсчитане на времето в програма „STEAM“ почна само когато мултикухня стигне необходимата работна температура (след закипяване на вода).

### Функция за поддържане на температура на готови ястия „Keep Warm“ (автозапояване)

Включва се автоматично след приключване на работа на програмата за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70-75°C в продължение на 24 часа. При действашо автозапояване свети индикатор на бутона

„Reheat/Cancel“, върху дисплея отразява се преко отчитане на времето на работа в дадения режим. Ако трябва, можете да изключите автозатопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.

#### Предварително изключване на автозатопляне

Включване на автозатопляне след извършване на работа на програма не винаги е желателно. С отчет на това, в мултикухня REDMOND RMK-M911E е предумотворена възможност за предварително изключване на дадена функция повреме на запуска или работа на основна програма за приготвяне. За това повреме на старт и работа на програма натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“, докато индикатор на бутона „Reheat/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автозатопляне, натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ още веднъж (индикатор на бутона „Reheat/Cancel“ се светне).

#### Функция за затопляне на ястия

Мултиварка REDMOND RMK-M911E може да се използва за затопляне на хладни ястия. За това:

- Сложете продукти в чашата, поставете ѝ в корпуса на мултикухня.
- Сложете капака, присъединете уреда към електрическа мрежа.
- Натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“ до звук от сигнал. Ще светят съответстващ индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймер почна да отчита времето за затопляне.

Уредът ще затопли ястие до 70-75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 24 часа. Ако е необходимо, можете да спрете затопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“, докато не изгасват съответстващи индикатори върху дисплея и бутона.



*Въпреки че мултикухня може да пази продукта в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръчително да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусови качества.*

#### Общи действия при използване на автоматични програми

1. Подгответе (отмерете) необходимите продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултикухня в съответствие с програма за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирили долу максимална отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно докосва се до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на мултикухня докато щракне. Присъединете уреда към електрическа мрежа.
4. Натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програмата).
5. Ако не Ви удовлетворява времето за приготвяне, установено автоматично, Вие можете да смените дадено значение, натиснете бутони „Up“ и „Min“.
6. При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Time Delay“ е недостъпна при използване на програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.
7. За да стартирате програма за приготвяне натиснете няколко секунди бутона „Start“, докато ще светят индикаторите на бутони „Start“ и „Reheat/Cancel“. Ще почне изпълнение на установена програма и обратно отчитане на времето за приготвяне. В програмата „STEAM“ обратно отчитане почне след закипяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програмата „PASTA“ – след закипяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натисване на бутона „Start“.
8. При необходимост можете предварително да изключате функция автозатопляне: натиснете и дръжте бутона „Menu/Keep Warm“, докато изгасва индикатора на бутона „Reheat/Cancel“. Повторно натисване на бутона „Menu/Keep Warm“ отново включва дадената функция. Функция автозатопляне е недостъпна при използване на програми „YOGURT/DOUGH“ и „BREAD“.
9. Звук от сигнал ще Ви информира за свършване на програма. По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущи настройки, се включва режим автозатопляне (свети индикатор „Reheat/Cancel“) или режим на очакване (мига индикатор на бутона „Start“).
10. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.



*Да получите качествен резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга на рецепти, прилагана към мултикухня REDMOND RMK-M911E, изработена специално за този модел.*



*Ако Вие смятате, че не сте постигнали желаем резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма „MULTICOOK“ с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.*

#### Програма „MULTICOOK“

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвател параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програмата „MULTICOOK“ мултикухня REDMOND RMK-M911E може да замени редица кухненски уреди и позволи да пригответе ястия практически по всякакъв интересващ Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет.

За Вашето удобство повреме на приготвяне на ястия с температура до 80°C функция на автозатопляне е изключена. При необходимост можете да я включите: натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“ след стартиране на програма за приготвяне, докато свети индикатор „Reheat/Cancel“.

- Стандартно в програмата „MULTICOOK“ време за приготвяне е 15 минути, температура на приготвяне е 100°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутона „Temperature“): 35-170°C със стъпка на изменение в 5°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на време: 5 минути – 12 часа със стъпка на изменение 1 минута за интервал до 1 час или 5 минути – за интервал повече от 1 час.



*В програма „MULTICOOK“ е възможно приготвяне на мнозина различни ястия. Използвайте книга на рецепти от нашите професионални готвачи либо специална таблица с препоръчани температури за приготвяне на различни ястия и продукти.*

#### Програма „OATMEAL“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Стандартно в програмата време за приготвяне е 10 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Програма „OATMEAL“ е предназначена за приготвяне на каши с използване на пастъризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изжибяването на мляко и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне изпълнение следващи действия:

- шателно промивате всички пълнозърнистите (ориз, елда, оплошено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
  - преди приготвяне смазвате чашата на мултикухня с масло;
  - строго спазвате пропорции, отмервате продукти съгласно посоченията от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количеството на продукти строго пропорционално;
  - при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.
- Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Ако поискан резултат в програмата „OATMEAL“ не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTICOOK“. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Количество на продукти и време за приготвяне установете съгласно рецепта.

BGR

#### Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 12 часа със стъпка на установка 5 минути.

#### Програма „FRY“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута. Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.



*За да продуктите на изгарят, изпълнявайте препоръчания на книгата на рецепти и периодично разбърквайте продуктите в чаша. Допусна се приготвяне с отворен капак на мултикухня.*

#### Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни бульони и първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

#### Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, детско меню. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в уреда. Убедете се, че чашата пълно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3-10 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“.

**i** *Обратно отчитане на зададеното време за приготвяне почне след закъпяване на вода и образуване на достатъчна плътност на пара в чашата.*

*Ако Вие не използвате автоматични настройки на време в дадена програма, използвайте таблица на препоръчно време за приготвяне на пара за различни продукти.*

#### Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, кренвириш, сваряване на яйцата и т.н. Стандартно в програма време за приготвяне е 8 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установка 1 минута. Програма предвижда довеждане на вода до кипение, слагане на продукти и техното по-нататъшно приготвяне. За момента на кипение на водата и необходимостта да слагате продукти ще Ви уведоми звук от сигнал. Обратно отчитане на времето на работа на програмата почне след повторно натисване на бутона „Start“. Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.

**i** *Повре на приготвяне на някакви продукти (например, макарони и пр.) образува се пена. За да тя не изтиче от чашата можете да отворите капака след няколко минути после слагане на продуктите в килия вода.*

#### Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на задушено месо, топло мляко. Стандартно в програмата време за приготвяне е 5 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 8 часа със стъпка на установка 10 минути.

#### Програма „BOIL“

Препоръчва се за приготвяне на зеленци и бобови. Стандартно в програма време за приготвяне е 40 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

#### Програма „BAKE“

Препоръчва се за изпичане на бисквити, пирози от тесто с мая и бутер-тесто. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

**i** *Готовността на бисквита можете да проверите като втикнете в него дървена пръчка (клетка за зъби). Ако я извадите и на нея няма парчета от тесто – бисквит е готов.*

*При приготвяне на хляб препоръчва се да изключите функция на автоматично затопляне на ястие на всичките етапи на приготвяне.*

#### Програма „GRAIN“

Програма препоръчва се за приготвяне на ронливи каши от различни видове зърно, приготвяне на гарнитурите. Стандартно в програма време за приготвяне е 35 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

#### Програма „PIZZA“

Програма препоръчва се за приготвяне на различни видове плов, паеля. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час 30 минути със стъпка на установка в 10 минути.

#### Програма „YOGURT/DOUGH“

Програмата препоръчва се за приготвяне на домашно кисело мляко и за втасване на тесто. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 6 до 12 часа със стъпка на установка 10 минути.

Функция автозатопляне в дадена програма е недостъпна. Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.

#### Програма „PIZZA“

Препоръчва се за приготвяне на пица. Стандартно в програма време за приготвяне е 25 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час със стъпка на установка 5 минути.

#### Програма „BREAD“

Препоръчва се за изпичане на различни видове хляб от пшенично брашно с добавяне на ръжено брашно. Програма има пълнен цикл на приготвяне от ферментация на тесто до изпичане. Стандартно в програма време за приготвяне е 3 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 6 часа със стъпка на установка 10 минути. Функция автозатопляне в дадена програма е недостъпна.

- Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.
- Имайте предвид, че повреме на пръв час на работа на програмата става ферментация на тесто, а след това непосредствено изпичане.
- Преди използване, препоръчва се да пресеете брашно за да го наситите с кислорода и премахнете примеси.
- Не препоръчва се за използване на функция „Time Delay“, тъй като това да може повлияне на качеството на изпичане.
- Не отваряйте капака на мултикухня до пълно свършене на процеса на изпичане! От това зависи качество на изпичания продукт.
- Да съкратите времето и улесните приготвяне препоръчваме да използвате готови смеси за приготвяне на хляб.

#### Програма „DESSERT“

Препоръчва се за приготвяне на различни видове десерти от плодове. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

#### Програма „QUICK COOK“

Програма за бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърна.

В дадена програма регулиране на времето за приготвяне и функция „Time Delay“ са недостъпни.

## III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Приготвяне на фондю
- Пържене във фритюра
- Приготвяне на извара, сирене
- Пастъоризация на течни продукти
- Затопляне на бебешки продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

## IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMK-M911E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта [www.redmond.com.cn](http://www.redmond.com.cn), както и в магазините на официалните дилъри.

## V. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Преди почистване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическа мрежа и че е изстинал напълно. Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да измивате уреда веднага след използване.

**STOP** *Повре на почистване забранено е използване на абразивни препарати, зъби с абразивно покритие и химически аеросивни вещества. Забранено е потапяне на уреда във вода или поместване долу струя вода.*

Преди първо използване или за премахване на мизирим след приготвяне препоръчваме да врите 15 минути половин лимон в програма „STEAM“.

Чаша, вътрешен алуминиев капак и паров клапан трябва да се пречистват след всеко едно използване. Възможно е миене в миялна машина. След пречистване на чаша подсушете външната ѝ повърхност. За пречистване на вътрешен алуминиев капак:

1. Отворете капака на мултикухня.
2. От вътрешна страна на капака едновременно натиснете към центъра двата пластмасови фиксатора.
3. Не полагайки усилие, дръпнете вътрешен алуминиев капак малко към себе си и надолу, за да разедини от основен капак.
4. Избършете повърхности на двата капака с влажен парцал или кърпа. При необходимост измийте капака под струя вода и използвайте детергент за съдове. Използване на съдомиялна машина е нежелателно.
5. Слобете в обратен ред: Поставете алуминиев капак в горния дялбове, съвместете го с основен капак и леко натиснете фиксатори докато щракне. Вътрешен алуминиев капак трябва да се фиксира сигурно.

Паров клапан е установен в специално гнездо на горния капак на уреда и се състои от две части: външен диск и основа. Да почистите клапан:

1. Внимателно телете външен диск горе и към себе си, като е посочено на фигура А4.
  2. На вътрешна страна на диска обърнете основна част на клапана срещу часова стрелка (направление ) докрай и я извадете.
  3. Внимателно извадете гума на клапана. Измийте всички части на клапана като посочено горе.
- STOP** *Внимание! Да избегнете деформация на гума на клапана забранено е да я усучите и издръпвате.*
4. Сгلوبете в обратен ред: сложете гума на мястото си, съвместете пазове на основна част на клапана със съответстващи издатини на вътрешна страна на диска и обърнете по часовата стрелка (направление ). Установете паров клапан в гнездо на капака на уреда (външен диск трябва да се разполага с издатина назад за извличане).

Кондезат, образуван повреме на приготвяне на храна, в дадена модел събира се в специална кухина на корпуса на уреда около чашата и изтича се в контейнер, разположен на задна част на уреда.

1. Отворете капака, извадете чашата. При необходимост малко понадигнете предна част на мултикухня, за да кондензат изтиче напълно в контейнера.
2. Извадете контейнера, леко дръпнете го към себе си за издатини.
3. Излейте кондензат. Промийте кондензат и го поставете на място.
4. Кондезат, останал в кухина около чаша, изтрийте с помощта на кухненска кърпа.

## VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

### Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мултиварките, и способи на отстраняването им.

#### ЯСТИЕТО НЕ Е ПРИГОТВЕНО ДО КРАЙ

Возможни причини	Начини за разрешаване
Забравили сте да затворите 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 мултиготвача 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	Чашата трябва да се монтира в корпуса гладко, придържайки се здраво към дното на диска за отопление. Уверете се, че в работната камера на мултиготвача няма чужди предмети. Избягвайте замърсяване на диска за отопление
Неудачен избор на съставките за ястието. Тези съставки не са подходящи за метода на приготвяне по вашия избор, или сте избрали погрешна програма. Съставките са нарязани прекалено големи, нарушени са общите пропорции на различните продукти. Вие неправилно сте избрали (не сте изчислили) времето на готвене. Каквото и да изберете, рецептата не е подходяща за готвене в този мултиготвач	Препоръчително е да се използват доказани (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Използвайте рецепти, които наистина са подходящи. Изборът на съставки, начина, по който те са нарязани, делът на отетки, избор на програма и време за готвене трябва да съответства на избраната рецепта
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 пържене	Излишната влага в купата

Возможни причини	Начини за разрешаване
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 залепило за вътрешната страна на капака и е запушило клапана за освобождаване на парата
	Поставили сте в купата повече тесто

#### ПРОДУКТА СЕ Е ПЕВАРИЛ

Направили сте грешка при избора на вида продукт или по време на нагласяването (изчислението) на времето за готвене. Твърде малък размер на съставките	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина, по който те са нарязани, делът на отетки, избор на програма и време за готвене трябва да се съобразява с неговите препоръки
След приготвяне на крайното ястие твърде дълго е стояло на автономна гредел	Дългото използване на автономна гредел е нежелателно. Ако вашият модел мултиготвач има възможност за предварително дезактивиране, можете да използвате тази функция

#### ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТА ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млякото изкипява	Качеството и свойствата на млякото може да зависи от местоположението и условията на неговото производство. Моля, използвайте само ултра-пастеризирано мляко със съдържание до 2,5% мазнини. Ако е необходимо, се разрежда с малко питейна вода
Съставките преди готвене не са били третирани или обработени правилно (недобре измити и т. Д.). Не са наблюдавани пропорциите на съставките или неправилно е избран вида на продукта	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставките, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на отетките 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 незалепващото покритие не е повредено
Избран 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, приготвена за използване с устройството
При пържене: забравили сте да сложите олиото в купата, не е разбъркано или късно сте извадили готвотното ястие	С редовно пържене в купата, сипете малко растително олио - така, че да покрие дното 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 мултиготвача
При варене: в купата има твърде малко течност (не са съблюдавани пропорциите на съставките)	Спазвайте правилното съотношение на течните и твърдите съставки
При печене: не сте намазали вътрешните стени на купата	Преди полагагането на тестото намажете дното и стените на купата с масло или растително олио (не се налива масло в купата!)

#### ПРОДУКТА Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА НА РЯЗАНЕ

BGR

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, приготвена за използване с устройството

**ПЕЧИВТО 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 мултиготвач	Опитайте се да махнете готовото печиво от мултиготвач след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставите продукта в мултиготвача за кратък период от време, в автонагревателя

**ПЕЧИВТО НЕ СЕ Е НАДИГНАЛО**

Яйцата и захарта са били лошо разбити	Обърнете се към проверените (адаптирани за използване с устройството) рецепти. Изборът на съставки, начина на тяхната предварителна обработка, пропорциите на съставките трябва да се съобразяват с препоръките в рецептата
Тестото е престояло дълго време с бакпулвера	
Не сте пресали брашното и лошо сте замесили тестото	
Допусната е грешка при отмерването на продуктите	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за този модел мултиготвач	

**i** При някои модели мултиготвач REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при недостиг в купата на маслина, зареботва системата на защита от прегряване на прибора. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиготвача преминава в режим на автонагреване.

**Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара**

№ по ред	Продукт	Тегло, г / Кол-во, бр.	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско/говеждо (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	40
3	Пилешко филе (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	20
4	Топчета от месо/кюфтета	500	800	25/40
5	Риба (филе)	300	800	15
6	Морски дарове (прясномразазени)	300	800	5
7	Картофи (нарязани на 4 части)	500	800	20
8	Моркови (на кубчета 1,5-2 см)	500	800	35
9	Цвекло (нарязано на 4 части)	500	1500	90
10	Зеленчуци (прясномразазени)	500	800	5
11	Яйце от кокошка	5 бр.	800	10

**i** Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отлочиаво от препоръчвани значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

**Препоръки за използване на температурните режими в програмата „MULTICOOK“**

Работна температура	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)	Работна температура	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
35°C	Ферментация на тестото, приготвяне на оцет	105°C	Приготвяне на пача

40°C	Приготвяне на кисело мляко	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготвяне на захарен сироп
50°C	Ферментация	120°C	Приготвяне на джолан
55°C	Приготвяне на меки бонбони	125°C	Приготвяне на задушено месо
60°C	Приготвяне на зелен чай, бебешка храна	130°C	Приготвяне на ястия на фурна
65°C	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка	135°C	Опържаване на готови ястия за да имат хрупкава кора
70°C	Приготвяне на пунш	140°C	Пушене
75°C	Пастьоризация, приготвяне на бял чай	145°C	Запичане на зеленчуци и риба във фолио
80°C	Приготвяне на гловайн	150°C	Запичане на месо във фолио
85°C	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне	155°C	Пържене на ястия от тесто с мая
90°C	Приготвяне на червен чай	160°C	Пържене на птица
95°C	Приготвяне на млечни каши	165°C	Пържене на стек
100°C	Приготвяне на целулки, конфитюр	170°C	Пържене във фригатора (пържени картофи, пилешки нъгетси и т.н.)

**Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)**

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почиване на работа	Автоотопляване
MULTICOOK	Приготвяне на различни видове ястия с възможност да инсталирате температура и време за приготвяне	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часа / 5 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	10 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитюри и многокомпонентни ястия	1 час	20 мин – 12 часа / 5 мин	✓		✓
FRY	Пържене на месо, риба и многокомпонентни ястия	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин			✓
SOUP	Приготвяне на бульони, зеленчукови и студени супи	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и други продукти на пара	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия от различни видове пшеница; сваряване на кренвири и други видове полуфабрикати	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
SLOW COOK	Приготвяне на топло мляко, задушено месо, джолан, пача, желе от месо	5 часа	1 час – 8 часа / 10 мин	✓		✓
BOIL	Сваряване на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓		✓
BAKE	Изпичане на бисквити, запечени във фурна ястия, пирози от тесто с мая и бутер-тесто.	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготвяне на различни зърна и гарнитюри. Приготвяне на ронливи каши на вода	35 мин	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почивка на работа	Автоотпичане
PI-LAF	Приготвяне на различни видове плов (с месо, риба, птица, зеленчуци)	1 час	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготвяне на различни видове кисело мляко	8 часа	6 часа – 12 часа / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготвяне на пица	25 мин	20 мин – 1 час / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно (включено етап на ферментация на тестото)	3 часа	1 час – 6 часа / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготвяне на различни видове десерти от свежи плодове	1 час	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Бистро приготвяне на ориз, ронливи каши на вода	30 мин	–			✓

## VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Начин на отстраняването на грешка
E1 – E3	Системна грешка, възможно са повредени платката на управление или нагревателния елемент	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Плътно затворете капак, отново включете уреда към електрическа мрежа. Ако при повторно включване проблема не се отстранява, обърнете към оторизиран сервизен център

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се	Няма захранване от електрическа мрежа	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет	Извадете страничен предмет
	Чашата в корпуса на миксирухия е установена неравно	Установете чашата равно, без изкривяване
	Нагревателния елемент е замърсен	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент

## VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

Това изделие има гаранция от 2 години от момента на закупуването му. Производителят се задължава по време на гаранционния срок да отстрани появилите се заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материалите или слобяването, чрез ремонт, смяна на детайли или смяна на цялото изделие. Гаранцията влиза в сила само в случай че датата на покупката е потвърдена с печата на магазина и подписана продавача на оригиналната гаранционна карта. Настоящата гаранция се признава само в случай, че изделието се е използвало в съответствие с инструкцията за експлоатация, че не е било ремонтирано, разглобявано и не е било повредено в резултат на неправилно боравене с него, и че е запазена цялата комплексност на изделието. Тази гаранция не се разпространява върху естественото износване на изделието и консумативите (филтри, лампички, незалепващи покрития, уплътнители и т. н.).

Срокът на експлоатация на изделието и срокът на валидност на гаранцията се изчисляват от датата на продажбата или от датата на производство на изделието (в случай, че не може да се определи датата на продажбата).

Датата на производство на уреда може да се види в серийния номер, който се намира на идентификационния стикер на корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знак посочват месеца, а 8-ият – годината на производство на уред.

Посоченият от производителя срок на експлоатация на този уред е 5 години от датата на закупуване. Този срок е действителен само при условие, че изделието се използва в строго съответствие с настоящата инструкция и предявените технически изисквания.

### Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.



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 početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.

## MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike 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, hotelskim sobama, u zasebnim prostorijama prodavaona, ureda 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 uključena uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesaobraznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregrijavanje kabela.
- Priključite 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 nagnjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.

- Isključite uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
- Ne povlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline.

Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče oštre predmete, kutove i bridove namještaja.

**STOP** *UPAMTITE:* slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.

- Pri promjeni položaja diskovnog grijačeg elementa obavezno koristite kliješta koja ulaze u komplet proizvoda. Ovo će isključiti mogućnost dobivanja opekline ili drugih slučajnih ozljeda.
- Pri instaliranju grijačeg diska u gornjem položaju provjerite da je on učvršćen u žljebovima radne komore uređaja. Nepravilno instaliranje grijačeg elementa može dovesti do njegovog slobodnog pomicanja u toku korištenja i do kvara uređaja.

**STOP** *Za uzimanje kliješta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grijućeg diska rukama neovisno od njegovog položaja!*

*Kako biste izbjegli udar struje nemojte pomicati grijačii element ako je uređaj priključan u struju! Zabranjuje se zatvaranje poklopca uređaja ako je grijači element instaliran u gornjem položaju.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospjeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

**STOP** *ZABRANJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!*

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prisмотрom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP

**PAŽNJA!** Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.

#### Tehničke karakteristike

Model.....	RMK-M911E	Obujam čaše.....	5 l
Snaga.....	860-1000 W	Keramički stoj (čaša/tava).....	zdjele
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz	Display.....	LED, u boji
Električna sigurnost.....	klasa I	3D zagrijavanje.....	est

#### Programi

1. MULTICOOK (MULTI-KUHANJE)	10. BAKE (PEČENJE)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)	11. GRAIN (ŽITARICE)
3. STEW (PIRIJANJE)	12. PILAF (PILAV)
4. FRY (POHANJE)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TJESTO)
5. SOUP (JUHA)	14. PIZZA (PIZZA)
6. STEAM (NA PARU)	15. BREAD (KRUH)
7. PASTA (PASTA)	16. DESSERT (DESERT)
8. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)	17. QUICK COOK (EKSPRES)
9. BOIL (KUHANJE)	

#### Funkcije

Održavanje temperature gotvih jela (automatsko podgrijavanje).....	do 24 sata
Prijetodno otključavanje automatsko podgrijavanja.....	est
Zagrijavanje jela.....	do 24 sata
Odloženi start.....	do 24 sata

#### Dijelovi

Multikuhinja.....	1 kom.	Crpaljka.....	1 kom.
Čaša.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Tava.....	1 kom.	Knjiga recepata.....	1 kom.
Kliješta.....	1 kom.	Držač za crpaljku/žlice.....	1 kom.
Kontejner za kuhanje na pari.....	1 kom.	Upute za upotrebu.....	1 kom.
Zdjele za jogurt.....	6 kom.	Servisna knjiga.....	1 kom.
Čaša za mjerenje.....	1 kom.	Kabel za napajanje.....	1 kom.

Proizvođač ima pravo na promjene u dizajnu, kompletu, kao i da mijenja tehničke karakteristike proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.

#### Izvedba RMK-M911E A1

1. Poklopac uređaja	10. Ravna žlica
2. Odvojivi unutarnji poklopac	11. Žlica za juhu
3. Grijači element za podizanje	12. Čaša za mjerenje
4. Čaša	13. Tava
5. Gumb za otvaranje poklopca	14. Kliješta
6. Upravljačka ploča sa displayom	15. Kontejner za kuhanje na pari
7. Kućište	16. Zdjele za jogurt
8. Drška za nošenje	17. Držač za crpaljku i žlice
9. Ventil za paru	18. Mrežni kabel

#### Upravljačka ploča A2

Višenamjenski kuhinjski uređaj REDMOND RMK-M911E opremljen je senzorskom upravljačkom pločom sa višenamjenskim LED displayom u boji.

1. «Reheat/Cancel» («Podgrijavanje/Odustani») – uključivanje/isključivanje funkcije podgrijavanja, prekid programa kuhanja, brisanje zadanih postavki.
2. «Time delay» («Odgoda početka») – uključivanje režima postavljanja vremena odgode početka.
3. «Temperature» («Temperatura») – postavljanje temperature u programu «MULTICOOK».
4. «Hour» («Vrijeme») – izbor vremena u režimu postavljanja vremena pripreme i odlagođenog početka.
5. «Min» («Minute») – izbor minuta u režimima postavljanja vremena kuhanja i odgode početka.
6. «Quick cook» («Ekspres») – puštanje programa «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Meni/Autozagrijavanje») – izbor automatskog programa pripremanja.

HRV

8. «Start» («Start») – uključivanje zadanog režima pripreme.
9. Display.

### Izvedba displeya A3

1. Indikator izvršenja automatskog programa «QUICK COOK».
2. Indikator rada programa kuhanja/grižanja.
3. Indikator faza kuhanja.
4. Indikator postavljene temperature u programu «MULTICOOK».
5. Indikator rada funkcije «Time delay».
6. Indikator režima pokazivanja tajmera.
7. Tajmer.
8. Indikator izabranog automatskog programa kuhanja.

## I. I. PRIJE POČETKA UPOTREBE

Pažljivo izvadite uređaj i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve dijelove od pakiranja. Obvezatno sačuvajte na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i tablicu sa oznakom serijskog broja na uređaju!

Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava garancijske opravke.

Obrišite tijelo uređaja vlažnim ubrusom. Isperite posudu toplom vodom. Temeljno ga osušite. Pri prvom korištenju moguća je pojava stranih mirisa, koji se ne pojavljuju zbog kvara uređaja. U tom slučaju očistite uređaj.

 *Postoje prijevazi ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe.*

## II. UPOTREBA

### Prije prvog uključivanja

Stavite uređaj na čvrstu ravnu površinu, tako da vrela para koja izlazi iz ventila ne pada otraga, na dekorativne prevlake, električne uređaje i druge predmete ili materijale, koji se mogu oštetiti od povećane vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela, uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi vješenamjenske posude nemaju oštećenja i druge defekte. Između posude i elementa koji se grije ne smije biti stranih predmeta.

### Podešavanje vremena za kuhanje

U višenamjenskom uređaju REDMOND RMK-M911E možete neovisno podesiti vrijeme pripreme jela za svaki program (osim programa «QUICK COOK»). Korak promjene i mogući raspon zadanog vremena ovisi o izabranom programu za pripremu jela. Za promjenu vremena:

1. Poslije izbora programa pripreme jela, pritiskanjem gumba «Hour» podesite vrijeme. Ako držite gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
2. Pritiskanjem gumba «Min», podesite minutu. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzanje promjena vrijednosti.
3. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela manje od jednog sata, pritisnite gumb «Hour» da se sat restartuje. Zatim, pritiskanjem gumba «Min», postavite željene minute.
4. Nakon završetka postavljanja vremena pripreme jela (displej nastavlja da treperi), idite na sljedeći korak u skladu s algoritmom odabranog programa pripreme jela. Za poništenje postavke, kliknite gumb «Reheat/Cancel», a zatim zadajte ponovno novi program pripreme jela.

 *Tijekom ručnog instaliranja vremena pripreme jela, vodite računa na moguću opseg postavki i korak instaliranja, pod uvjetom da je prethodno odabrani program pripreme jela, u skladu sa tablicom tvorničkih postavki.*

*Radi vaše udobnosti, raspon zadanog vremena u programima pripreme jela počinje od minimalnih vrijednosti. To omogućuje produžiti na kraće vrijeme rad programa, ukoliko se jelo nije smultikuhinja u osnovnom vremenu.*

*U nekim automatskim programima, odbrojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon postavljanja uređaja na zadatu radnu temperaturu. Primjerice, ako prelijete hladnom vodom i postavite u programu «STEAM» vrijeme pripreme jela 5 minuta, pokretanje programa i odbrojavanje zadanog vremena kuhanja počinje tek nakon što voda proključa i ne obrazuje se dovoljno pare u zdjeli.*

*U programu «PASTA» zadano utvrđeno vrijeme pripreme jela počinje nakon što voda proključa i poslije ponovnog pritiskanja gumba «Start».*

### Funkcija MASTERFRY A5

Multimultikuhinja REDMOND RMK-M911E je opremljeno grijačim elementom na dizanje. Zahvaljujući tome sada možete koristiti i multimultikuhinju ne samo posudu, nego i tavu (ulazi u komplet).

 *Za uzimanje klijesta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grijućeg diska rukama neovisno od njegovog položaja!*

*Iz sigurnosnih razloga za promjenu položaja grijačeg elementa koristite klijesta (ulaze u komplet).*

Za instaliranje grijačeg elementa u gornjem položaju pažljivo ga podignite do maksimuma i lagano okrenite suprotno od smjera kazaljke na satu do sigurne fiksacije podupirača u žljebovima radne komore.

Za instaliranje disk-grijača u donju poziciju podignite ga, da bi podupirači izašli iz žljebova na zidovima radne komore, lagano okrenite disk u smjeru kazaljke na satu i pažljivo spustite.

 *Nemojte pokušavati promijeniti položaj grijačeg elementa ako je uređaj priključen u struju!*

*Zabranjeno je zatvaranje poklopca uređaja ako se disk-grijači element nalazi u gornjem položaju.*

 *Za spremanje u multimultikuhinju koristite samo tavu, koja ulazi u komplet.*

### Funkcija «Time delay»

Ova funkcija omogućuje da odredite interval vremena, nakon kojeg bi jelo trebalo biti gotovo (s obzirom na vrijeme u programu). Podešavanje vremena moguće je u rasponu od 10 minuta do 24 sata, s korakom postavljanja od 10 minuta. Treba voditi računa, da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme jela, inače će program početi odmah nakon pritiska gumba «Start».

Možete postaviti vrijeme odgođenog starta, nakon izbora automatskog programa, podešavanja temperature i vremena pripreme jela:

1. Pritiskom na gumb «Time delay» uključite režim podešavanja vremena za odgođeni početak. Na displeju se pojavljuje «Time delay», a tajmer počinje treptati.
2. Pritiskom na gumb «Hour», postupno mijenjajte sate. Utvrđeni format vremena – 24 sata. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
3. Pritiskom na gumb «Min», postupno mijenjajte minute. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
4. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela koje je manje od jednog sata, u režimu podešavanja sata, naizmjenično pritisnite gumb «Hour» do dovođenja na ničisticu. Zatim pritisnite gumb «Min» i podesite željene minute.
5. Za poništenje postavljenih vrijednosti, pritisnite gumb «Reheat/Cancel» a zatim unesite sav program pripreme jela ponovno.
6. Po završetku podešavanja vremena, pritisnite i držite gumb «Start» nekoliko sekundi. Upali se indikator rada funkcije «Time delay», počete izvršenje programa i odbrojavanje.
7. Kroz određeno zadano vrijeme obed će biti gotovo. Po završetku programa automatski će se uključiti funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrijavaње) i upaliti će se indikator gumba «Reheat/Cancel».
8. Za završetak autopodgrijavaња pritisnite gumb «Reheat/Cancel». Indikator gumba se gasi.

 *Funkcija odgođenog starta dostupna za sve automatske programe pripreme jela, izuzev programa «FRY», «PASTA» u «QUICK COOK».*

*Ne preporučuje se korištenje funkcije «Start delay», ako recept sadrži kvartljivu hranu (jaja, svježe mlijeko, meso, sir itd.).*

*Priklom postavljanja vremena «Start delay» potrebno je voditi računa o tome, da odbrojavanje vremena u programu «STEAM» počinje tek kada višenamjenski uređaj dostigne neophodnu radnu temperaturu (nakon što proključa).*

### Funkcija održavanja temperature gotovih jela „Keep warm“ (autopodgrijavaње)

Aktivira se automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme i može održavati temperaturu gotovih jela od 70-75 °C tijekom 24 sata. Tijekom rada autopodgrijavaња svijetli indikator gumba «Reheat/Cancel», na displeju se prikazuje odbrojavanje izravnog rada u zadanom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrijavaње možete isključiti pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb «Reheat/Cancel».

### Prethodno isključivanje autopodgrijavaња

Uključivanje autopodgrijavaња na kraju rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, u višenamjenskom uređaju REDMOND RMK-M911E predviđena je funkcija pravodobnog isključivanja date funkcije tijekom pokretanja ili rada osnovnog programa pripreme jela. Da biste to učinili, tijekom pokretanja ili rada programa, pritisnite ili držite nekoliko

sekundi gumb «Menu», dok se indikator gumba "Reheat/Cancel" ne ugasi. Ako želite ponovno uključiti autopodgrijavanje, pritisnite gumb «Menu» opet (uključuje se indikator gumba "Reheat/Cancel").

### Funkcija grijanja jela

Višenamjenski uređaj REDMOND RMK-M911E može se koristiti i za grijanje hladnih jela. Za to je potrebno:

- Staviti proizvode u zdjelu, koju potom stavite je u višenamjenski uređaj
- Zatvorite poklopac, priključite uređaj.
- Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb "Reheat/Cancel" do zvučnog signala. Uključuje se odgovarajući indikator na display i indikator gumba. Tajmer počinje da odbrojava vrijeme zagrijavanja.

Uređaj zagrijava jelo do 70-75°C i održava ga u vrućem stanju tijekom 24 sata. Ukoliko je potrebno, možete zaustaviti grijanje pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb "Reheat/Cancel", dok se ne isključe odgovarajući indikatori na display i gumbu.



*Unatoč činjenici da višenamjenski uređaj može držati proizvod topao do 24 sata, ne preporučuje se ostavljati jelo toplo više od dva-tri sata, što ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.*

### Opći postupci pri korištenju automatskih programa

1. Pripremite (izvažite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu višenamjenskog uređaja u skladu sa programom pripreme i stavite je u kućište. Pazite da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Uvjerite se da je posuda postavljena bez iskrivljenja i da je u kontaktu sa elementom koji zagrijava.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja. Priključite uređaj u električnu mrežu.
4. Pritiskanjem gumba «Menu» odaberite željeni program pripreme jela (na displayu će zasvijetliti indikator programa).
5. Ukoliko vam se ne sviđa vrijeme pripreme jela, koje je zadano, možete promijeniti tu vrijednost pritiskom na gumb «Hours» i «Min».
6. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgode starta. Funkcija «Time delay» nije dostupna prilikom korištenja programa «FRY», «PASTA» i «QUICK COOK».
7. Za pokretanje programa pripreme jela, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb «Start», dok se ne upale indikatori gumba «Start» i «Reheat/Cancel». Počinje provedba zadanog programa i odbrojavanje vremena pripreme jela. U programu «STEAM» odbrojavanje počinje kada voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi; u programu «PASTA» – nakon što voda proključa u posudi, stavljanja proizvoda i ponovnog pritiska gumba «Start».
8. Ako je potrebno, možete ranije isključiti funkciju autopodgrijavanja, pritiskom i držanjem gumba «Menu», dok se ne isključi indikator gumba "Reheat/Cancel". Ponovnim pritiskanjem gumba «Menu» uključuje se dana funkcija. Funkcija autopodgrijavanja nije dostupna prilikom korištenja programa «YOGURT/DOUGH» i «BREAD».
9. Po završetku programa pripreme jela, obavijestit će vas zvučni signal. Nadalje, ovisno o odabranom programu ili trenutnih postavki, uređaj se prebacuje u režim autopodgrijavanja (svjetli indikator gumba "Reheat/Cancel") ili u stanje pripravnosti (treperi indikator gumba «Start»).
10. Za poništavanje unesenih programa, prekida proces pripreme jela ili autopodgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb "Reheat/Cancel".



*Za kvalitetne rezultate predlažemo korištenje recepta za pripremu jela iz ponudene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND RMK-M911E «100 recepta», koja je napisana specijalno za ovaj model.*



*Ukoliko mislite da nećete uspjeti da postignete željeni rezultat prilikom korištenja običnih automatskih programa, koristite univerzalni program «MULTICOOK» s proširenim rasponom ručnih postavki, što otvara velike mogućnosti za vaše kulinarске pokuse.*

### Program «MULTICOOK»

Ovaj program osmišljen je kako bi pripremali omiljena jela korištenjem određenih parametara temperature i vremena pripreme jela. Zahvaljujući programu «MULTICOOK» višenamjenski uređaj REDMOND RMK-M911E može zamijeniti niz kuhinjskih uređaja, i pomoći vam da skuhate gotovo svako omiljeno jelo prema receptima iz kuharice ili sa interneta.

Radi vaše udobnosti, prilikom pripremanja jela na temperaturi do 80°C funkcija autopodgrijavanja je onemogućena. Ako je potrebno, može se ručno uključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb «Menu» nakon puštanja programa pripreme jela, dok se ne upali indikator "Reheat/Cancel".

Podrazumijevano u programu «MULTICOOK» vrijeme pripreme jela je 15 minuta, temperatura pripreme jela – 100°C.

Opseg ručnog podešavanja temperature (mijenja se pritiskom na gumb «Temperature»): 35-170°C sa korakom promjene od 5°C.

Raspon ručnog podešavanja vremena: 5 minuta – 12 sati sa korakom promjene od 1 minute za interval do 1 sata ili 5 minuta – za interval veći od 1 sata.



*U programu «MULTICOOK» moguće je pripremiti mnogo različitih jela. Koristite knjigu «100 recepta» od naših profesionalnih kuhara ili posebne tablice preporučenih temperatura za pripremanje raznih jela i proizvoda.*

### Program «OATMEAL»

Preporučuje se za pripremanje kaša sa mlijekom. Podrazumijevano, trajanje programa pripreme jela je 10 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena u opsegu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute.

Program «OATMEAL» određen je za pripremu kaše sa korištenjem pasteriziranog mlijeka male masnoće. Da bi se izbjeglo da mlijeko pokupi, te da se ostvari željeni rezultat, preporučuje se prije pripreme obavljanje sljedećih koraka:

- temeljito operite sve sjelovite žitarice (rižu, heljdu, proso itd.) dok voda ne bude čista;
  - prije pripremanja namazati posudu višenamjenskog uređaja maslacom;
  - strogo se pridržavati razmjera, mjereci sastojke u skladu sa uputama iz kuharice; strogo je zabranjeno smanjivanje ili povećanje količine sastojaka;
  - pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga pitkom vodom u proporciji 1:1.
- Svojstva mlijeka i žitarica, ovisno od mjesta nastanka i proizvođača, mogu varirati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela. Ukoliko željeni rezultat u programu «OATMEAL» nije postignut, koristite univerzalni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura za pripremu mliječne kaše je 95°C. Količina sastojaka i vrijeme pripreme postavite prema receptu.

### Program «STEW»

Preporučuje se za pirjanje povrća, mesa, peradi i plodova mora. Vrijeme trajanja programa je 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u rasponu od 20 minuta do 12 sati, u koraku podešavanja od 5 minuta.

### Program «FRY»

Preporučuje se za prženje mesa, povrća, peradi, morskih plodova. Trajanje programa pripreme jela je 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje, u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, s korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija «Time delay» u ovom programu nije dostupna.



*Da sastojci ne bi zagorjeli, slijedite recepte iz knjige i povremeno promješajte sadržaj u posudi. Dopuštena je priprema jela sa otvorenim poklopcem višenamjenskog uređaja.*

### Program «SOUP»

Preporučuje se za pripremu raznih juha i predjela, kao i kompota i pića. Trajanje programa za pripremu je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

### Program «STEAM»

Preporučuje se za pirjanje voća, ribe, mesa, okruglica, dijetetskih i vegetarijanskih jela, dječijeg menija. Vrijeme trajanja pripreme jela je 15 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata, sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet):

1. Ulijte u čašu 600-1000 ml vode. Postavite posudu za pripremu na pari.
2. Odmjerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnoporcijano ih stavite u posudu i stavite posudu u kućište uređaja. Uvjerite se da je posuda u kontaktu sa elementom koji zagrijava.
3. Slijedite upute u točki 3-10 pod «Postupci za korištenje automatiziranih programa».



*Odbrojavanje unazad programa pripreme jela počinje nakon što voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi.*

*Ukoliko ne koristite automatizirano podešavanje vremena u danom programu, koristite tablicu preporučenog vremena pripreme na pari za različite proizvode.*

### Program «PASTA»

Preporučuje se za pripremu jela od testenina, okruglica, kobasica, hinkali, kuhanih jaja itd. Vrijeme pripreme je 8 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme od 2 do 20 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute. Program predviđa dovodenje vode do stanja ključanja, stavljanje namirnica i njihovu dalju pripremu. O trenutku kada je voda proključala i potrebi za stavljanje namirnica, pojavice se zvučni signal. Odbrojavanje programa pripreme početi će nakon što pritisnete gumba «Start». Funkcija «Time delay» u ovom programu nije dostupna.



Tijekom pripreme nekih namirnica (primjerice, tjestenina, raviola itd.) stvara se pjena. Da bi se spriječilo njezino moguće isticanje izvan posude, možete otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

#### Program «SLOW COOK»

Preporučuje se za pripremu pirjanih jela i pripremu mlijeka na laganoj vatri. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 5 sati. Možete ručno podesiti pripremu jela u rasponu od 1 do 8 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

#### Program «BOIL»

Preporučuje se za pripremu povrća i mahunarki. Vrijeme pripreme je 40 minuta. Možete ručno podesiti pripremu jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom instaliranja od 5 minuta.

#### Program «BAKE»

Preporučuje se za pečenje kolača, biskvita, filovanih kolača od kvasca. Vrijeme pečenja je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pečenja u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.



Možete provjeriti da li je biskvit gotov ukoliko ga probodete štapićem (čačkalicom). Ukoliko ga izvadite i na njemu ne ostanu komadići tijesta – biskvit je gotov.

Prilikom pripreme kruha, preporučuje se da uključite funkciju automatskog grijanja jela u svim fazama pripreme.

#### Program «GRAIN»

Program se preporučuje za kuhanje sjpkavih kaša od različitih vrsta žitarica, pripreme raznih preljeva. Vrijeme pripreme je 35 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata, u koracima podešavanja od 5 minuta.

#### Program «PILAF»

Program se preporučuje za pripremu različitih vrsta pilava. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata i 30 minuta sa koracima podešavanja od 10 minuta.

#### Program «YOGURT/DOUGH»

Uz ovaj program doma možete pripremati razne ukusne i zdrave jogurte i provjera tijesta. Vrijeme pripreme je 8 sati. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 6 do 12 sati, sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Prilikom stavljanja namirnica pobrinite se da se one nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.

#### Program «PIZZA»

Preporučuje se za pripremanje piza. Vrijeme pripreme je 25 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

#### Program «BREAD»

Preporučuje se za pečenje raznih vrsta kruha od pšeničnog brašna i sa dodatkom raženog brašna. Program pruža cjelokupni ciklus pripreme od provjere tjesta do pečenja. Trajanje programa pripreme je 3 sata. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 1 do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta. Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

- Prilikom stavljanja sastojaka pobrinite se da se oni nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.
- Imajte na umu da tijekom prvog sata rada programa ide odležavanje tijesta, a odmah zatim pečenje.
- Prije korištenja brašna, preporučuje se prosijavanje brašna kako bi se isto zasitilo kisikom i i njega se uklonile nečistoće.
- Nemojte koristiti funkciju «Time Delay», zato što može utjecati na kvalitetu pečenja.
- Ne otvarajte višenamjenski uređaj dok se potpuno ne završi proces pečenja! Od toga ovisi kvalitet proizvoda koji se peče.
- Kako bi se smanjilo vrijeme i pojednostavila priprema, preporučuje se korištenje gotovih smjesa za pripremu kruha.

#### Program «DESSERT»

Preporučuje se za pripremu raznih slastica od voća i jagodičastog voća. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme kuhanja u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

#### Program «QUICK COOK»

Program brze pripreme riže, kaša od žitarica. U ovom programu nije dostupno podešavanje vremena kuhanja i funkcija «Time delay».

## III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Pripremanje fondana
- Prženje u fritezi
- Priprema sira, kravljeg sira
- Pasterizacija tekućih proizvoda
- Podgrijavanje dječje hrane
- Sterilizacija posuda i predmeta osobne higijene

## IV. DODATNI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za multikuhinju REDMOND RMK-M911E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici [www.multicooker.com](http://www.multicooker.com) ili u trgovinama ovlaštenih dilera.

## V. ČIŠĆENJE APARATA

Prije čišćenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je hladan. Koristite meku krpu i neabrazivna sredstva za pranje suda. Predlažemo da čistite aparat odmah nakon upotrebe.

**STOP** Prilikom čišćenja zabranjuje se upotreba abrazivnih sredstava, gumica sa abrazivnom površinom i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjuje se unaranje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu.

Prije prve upotrebe ili za uklanjanje mirisa poslije pripreme, preporučuje se da tijekom 15 minuta prokuhate polovicu limuna u programu «STEAM».

Posudu, unutarnji aluminijumski sloj i ventil za paru treba čistiti poste svake upotrebe. Posudu možete prati u perilici. Nakon čišćenja posude, obrišite njenu vanjsku površinu.

Za čišćenje unutarnjeg aluminijumskog poklopa:

1. Otvorite poklopac višenamjenskog aparata.
  2. S unutarnje strane poklopa u isto vrijeme pritisnite prema centru dva plastična fiksatora.
  3. Bez velike sile, povucite unutarnji aluminijumski poklopac malo prema sebi i nadolje, dok se ne odvoji od glavnog poklopa.
  4. Obrišite površinu oba poklopa vlažnom krpom ili ubrusom. Ako je potrebno, operite skinuti poklopac ispod mlaza ovde i koristite sredstva za pranje posuda. Korištenje perilice nije poželjno.
  5. Uradite skapanje u obrnutom smjeru: stavite aluminijumski poklopac u gornje udubljenje, spojite ga sa osnovnim poklopcem i lagano pritisnite fiksatore dok ne klikne. Unutarnji aluminijumski poklopac treba dobro da bude fiksiran.
- Parni ventil ugrađen je u posebnom gnijezdu na gornjem dijelu poklopa aparata i sastoji se iz dva dijela: vanjskog diska i osnove. Za čišćenje ventila:

1. Pažljivo povucite vanjski disk za istureni dio gore i prema sebi, kao što je prikazano na crtežu A.4.
  2. S unutarnje strane diska okrenite osnovni dio ventila, u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne zaustavi (🔒) i uklonite ga.
  3. Pažljivo skinite gumu ventila. Operite sve dijelove ventila, prema gore navedenim pravilima.
- STOP** *PAŽNJA!* Da biste spriječili deformiranje gume ventila, zabranjeno je njezino savijanje i istezanje.

4. Uradite skapanje u obrnutom smjeru: stavite gumu na mjesto, poravnajte ureze osnovnog dijela ventila sa odgovarajućim izbočenjima na unutarnjoj strani diska i okrenite u smjeru kazaljke na satu (🔒). Postavite ventil u gnijezdo na poklopcu aparata (vanjski disk treba da bude postavljen natrag izlazom za ispušt.)

Kondenzat, koji nastaje za vrijeme pripreme jela, u ovom modelu prikuplja se u posebnoj šupljini na uređaju oko posude i otiče u kontejner, koji se nalazi na stražnjem dijelu aparata.

1. Otvorite poklopac, izvadite posudu. Ako je potrebno, lagano podignite prednji dio višenamjenskog aparata, da kondenzat u potpunosti istekne u kontejner.
2. Izvadite kontejner, lagano ga povlačeći za istureni dio ka sebi.
3. Izlijte kondenzat. Operite kontejner i stavite ga na svoje mjesto.
4. Kondenzat, koji je ostao u šupljini oko posude, uklonite pomoću kuhinjske krpe.

## VI. SAVJETI ZA PRIPREMU

### Pogreške u pripremi i načini njihovog rješavanja

U ovom poglavlju sakupljene su tipične pogreške, koje su dozvoljene prilikom pripreme hrane u višenamjenskim aparatima, razmotreni su mogući uzroci i načini njihovog uklanjanja.

## JELO NIJE PRIPREMLJENO DO KRAJA

Mogući razlozi	Načini rješavanja	
Zaboravili ste zatvoriti poklopac uređaja ili ga niste dobro zatvorili, uslijed čega temperatura pripreme jela nije bila dostatno visoka	Za vrijeme pripreme jela ne otvarajte poklopac ako za to nema potrebe. Zatvorite poklopac kako da klikne. Provjerite da vam ništa ne smeta da dobro zatvorite poklopac, te da brtvena gumica na unutarnjem poklopcu nije deformirana	
Posuda uređaja i grijni element nemaju dobar kontakt, uslijed čega temperatura pripreme jela nije dostatno visoka	Posuda mora biti postavljena u kućište uređaja ravno i dobro naliježati dnom na frijni dist uređaja. Provjerite da u radnoj komori višenamjenskog kuhinjskog uređaja nema stranih predmeta. Nemojte dozvoliti zaprljanje grijnog diska	
Neodgovarajući odabir sastojaka jela. Odabrani sastojci nisu odgovarajući za pripremu jela po odabranom postupku ili ste odabrali pogrešan program za pripremu jela. Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opće proporcije sastojaka koji ulaze u sastav jela. Podesili ste pogrešno (niste dobro izračunali) vrijeme pripreme jela. Odabrana varijanta recepta nije pogodna za pripremu jela u ovom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Poželjno je koristiti provjerene (za ovaj model uređaja adaptirane) recepte. Koristite recepte kojima doista možete vjerovati. Odabir sastojaka, način njihovog rezanja, proporcije kod dodavanja, odabir vremena i programa za pripremu jela moraju odgovarati odabranom receptu pripreme jela	
Kod pripreme jela na pari: u posudi je 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	Naliti ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja	Kod uobičajenog prženja dostatno je da ulje pokriva dno posude u tankom sloju. Kod prženja u fritezi pridržavajte se uputa danim u odgovarajućem receptu
	Višak vlage u posudi uređaja	Ne zatvarajte poklopac višenamjenskog kuhinjskog uređaja kod prženja ako to nije propisano u receptu. Svježe zamrznute namirnice obvezatno odmrznuti i izliti iz njih vodu
Kod kuhanja: bujon kipi tijekom kuhanja sastojaka sa povećanom kiselocim	Neki sastojci zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje i sl. Pridržavajte se uputa recepta koji ste odabrali	
Kod pečenja (tijesto se nije ispeklo)	U procesu odležavanja tijesto je naleglo na unutarnji poklopac i zatvorilo ventil za ispuštanje pare	Stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta
	Stavili ste u posudu suviše mnogo tijesta	Izvadite pečeno tijesto iz posude, obrnite ga i ponovno stavite u posudu te nastavite sa pripremom. U budućem stavljajte u posudu uređaja manju količinu tijesta

## SASTOJCI SU SE PREKUHALI

Pogriješili ste kod izbora tipa proizvoda ili kod podešavanja (izračun) 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
Postije završetka kuhanja gotovo je jelo suviše dugo stajalo u režimu automatskog grijanja	Dugotrajno korištenje funkcije automatskog grijanja nije poželjno. Ako je u Vašem modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja predviđeno prethodno isključivanje ove funkcije, možete koristiti tu mogućnost

## KOD KUHANJA JELO KIP

Kod kuhanja mliječne kaše mlijeko hoće da iskipi	Kvaliteta i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultra pasteurizirano mlijeko sa sadržajem masti do 2,5%. Ako je potrebno mlijeko se može malo razblažiti pijačom vodom
--	--

Prije kuhanja sastojci nisu bili obrađeni ili su nepravilno obrađeni (loše su oprani i t.d.). Nisu ispoštovani omjeri sastojaka ili je odabran pogrešan tip sastojka	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). Odabir sastojaka, način njihove prethodne obrade, omjeri u kojima se dodaju moraju biti usklađeni preporukama danim u receptu. 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. Oštećen je premaz posude protiv zagorijevanja	Prije početka pripreme jela provjerite da li je posuda dobro oprana od prethodne pripreme, ta da li je premaz neoštećen
Ukupna količina sastojaka je manja od one koja se preporučuje u receptu	Koristite provjereni (za dotični model uređaja prilagođen recept).
Podesili ste 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 nalijte u posudu malo biljnog ulja – da isto prekrije dno posude u tankom sloju. Za ravnomjerno pečenje potrebno je s vremena na vrijeme sastojke miješati ili ih prevrtati nakon određenog vremena
Kod prijanja: 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 tijesta: niste namažali uljem unutarnju površinu posude prije početka pripreme jela	Prije ubacivanja tijesta namažite dno i stijenke posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalijevajte ulje u posudu!)

## SASTOJCI GUBE NAREZENI OBLIK

Često se 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 preporučen za dotični model uređaja

## ISPEČENO TIJESTO JE GNJEČAVO (VLAŽNO)

Bili su upotrijebljeni neodgovarajući sastojci koji ispuštaju suviše vlage (sočno povrće ili voće, zamrznuto jagodičasto voće, pavlaka i sl.)	Odaberite sastojke u skladu sa receptom za pečenje. Potrudite se da ne koristite sastojke koji u sebi sadrže suviše mnogo vlage ili ih koristite u što je moguće manjim količinama
Suviše dugo ste držali gotovi proizvod u zatvorenom višenamjenskom kuhinjskom uređaju	Potrudite se da ispečeno jelo izvadite iz višenamjenskog kuhinjskog uređaja odmah nakon pripreme. Ukoliko je neophodno možete ostaviti gotov proizvod u višenamjenskom kuhinjskom uređaju kraće vrijeme sa uključenom funkcijom automatskog grijanja

## TIJESTO SE KOD PEČENJA NIJE PODIGLO

Jaja i šećer nisu bili dobro izlupani	Koristite provjereni (za dotični model prilagođen recept). 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 pečenja u dotičnom modelu višenamjenskog kuhinjskog uređaja	



Kod nekih modela višenamjenskog kuhinjskog uređaja REDMOND u programima "STEW" i "SOUP" kod nedostatka tekućine u posudi aktivira se sustav zaštite od pregrijavanja uređaja. U tom slučaju se program pripreme jela zaustavlja i višenamjenski kuhinjski uređaj prelazi u režim automatskog grijanja.

**Preporučeno vrijeme pripreme raznih proizvoda na pari**

Bр.	Proizvod	Težina, g/ količina komada	Volumen vode, ml	Время приготовления, мин
1	File svinjetine/govedine (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Jagneći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Pileći file (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Mljeveno meso/Kotletti	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Plodovi mora-koktel (svježe smrznuti)	300	800	5
7	Krumpir (isečen na 4 dijela)	500	800	20
8	Mrkva (kockice od 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Cikla (isečena na 4 dijela)	500	1500	90
10	Povrće (svježe smrznuto)	500	800	5
11	Jaja	5 kom.	800	10

**i** Imajte na umu, da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvaliteti konkretnog proizvoda, kao i od vaših ukusnih preferiranja.

**Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»**

Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)	Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
35°C	Provjera tijesta, kuhanje octa	105°C	Priprema hladetina
40°C	Priprema jogurta	110°C	Steriliziranje
45°C	Kvasac	115°C	Priprema šećernog sirupa
50°C	Fermentacija	120°C	Priprema koljenica
55°C	Priprema slastica	125°C	Priprema pirjanog mesa
60°C	Priprema zelenog čaja, dječje hrane	130°C	Priprema jela pečenih u pećnici
65°C	COOKING mesa u vakuumskom pakiranju	135°C	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koricu
70°C	Priprema punča	140°C	Sušenje
75°C	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
80°C	Priprema kuhanog vina	150°C	Prženje mesa u foliji
85°C	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme	155°C	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
90°C	Priprema crvenog čaja	160°C	Pečenje peradi
95°C	Priprema mliječnih kaša	165°C	Pečenje odrezaka
100°C	Priprema puslica, slatkog	170°C	Prženje u fritezi (pomfrita, pilećih nugata itd.)

**Sažeti prikaz programa pripreme jela (tvornička postavka)**

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odošeni start, sat	Očekivanje dostizanja radnih parametara	Autopodgrijavanje
MULTICOOK	Priprema raznih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme jela.	15 min.	5 min. - 1 sat / 1min. 1 sat - 12 sati / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Priprema kaša s mlijekom	10 min.	5 min. - 1 sat 30 min. / 1 min	✓		✓
STEW	Pripranje mesa, ribe, priloga od povrća i raznih jela	1 sat	20 min. - 12 sati / 5 min.	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i raznih jela	15 min.	5 min. - 1 sat 30 min. / 1 min.			✓
SOUP	Priprema bujona, punjenja, juha od povrća i hladnih juha	1 sat	20 min. - 8 sati / 5 minuta	✓		✓
STEAM	Priprema mesa pirjanjem, ribe, povrća i drugih proizvoda	15 min.	5 min. - 2 sata / 5 min.	✓	✓	✓
PASTA	Priprema jela od tjestenina i različitih sorti pšenice, kuhanje kobasica, okruglica i drugih potproizvoda	8 min.	2 min. - 20 min. / 1 min.		✓	✓
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, usoljene govedine, koljenica, hladetina	5 sati	1 sat - 8 sati / 10 min.	✓		✓
BOIL	Kuhanje povrća i mahunarki	40 min.	5 min. - 2 sata / 5 min.	✓		✓
BAKE	Pečenje kolača, biskvita, pečenih jela u pećnici, kolača od kvasca i lisnatog tijesta	1 sat	20 min. - 8 sati / 5 min.	✓		✓
GRAIN	Priprema raznih žitarica i preljeva. Kuhanje kaša na vodi.	35 min.	5 min. - 4 sata / 5 min.	✓		✓
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradi, povrćem)	1 sat	20 min. - 1 sat 30 min. / 10 min.	✓		✓
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 sati	6 sati - 12 sati / 10 min.	✓		
PIZZA	Priprema pizza	25 min.	20 min. - 1 sat / 5 min.	✓		✓
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući faze provjere tijesta)	3 sata	1 sat - 6 sati / 10 min.	✓		
DESSERT	Priprema različitih vrsta dezerta od svježeg voća i jagoda	1 sat	5 min. - 4 sata / 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Brzo pripremanje riže, kaša na vodi	30 min.	-			✓

## VII. PRIJE OBRAČANJA U SERVISNI CENTAR

Izjava o pogrešci na displayu	Moguće neispravnosti	Otklanjanje pogrešaka
E1 - E3	Pogreška sustava, mogući kvar uprave ili grijača	Isključite aparat iz električne mreže, pustite da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, uključite ponovno uređaj u el. mrežu. Ukoliko pri ponovnom uključanju problem i dalje ostaje, obratite se ovlaštenom servisu

Neispravnost	Mogući razlozi	Otklanjanje pogrešaka
Ne uključuje se	Nema napajanja iz električne mreže	Proverite napon u mreži
Jelo se suviše dugo priprema	Prekid napajanja iz električne mreže	Provjerite napon u mreži
	Između posude i elementa za grijanje, upao je strani predmet	Uklonite strani predmet
	Posuda u tijelu višenamjenskog aparata stoji krivo	Postavite posudu pravo, bez iskrivljenja
	Element za grijanje je prljav	Isključite aparat iz el. mreže, pustite da se ohladi. Očistite element za grijanje

## VIII. GARANCIJSKE OBVEZE

Za ovaj se proizvod daje garancija od 2 godine od momenta njegove nabavke. Tijekom garantnog roka proizvođač se obvezuje otkloniti putem popravke, zamjene dijela ili zamjene cijelog proizvoda koji su posljedica tvorničkog defekta, ili koji su nastali uslijed kvalitete materijala ili sklapanja proizvoda u tvornici. Garancija je pravosnažna samo u slučaju kada je datum kupnje potvrđen pečatom prodavaone i potpisomprodavatelja na izvornom garancijskom talonu. Ova garancija se priznaje samo u slučaju ako se proizvod koristi sukladno uputama danim u uputama za upotrebu, ako proizvod nije popravljan, nije rastavljan, te ako nije došlo do njegovog oštećenja uslijed nepravilnog rukovanja i kada je sačuvana kompletnost proizvoda. Ova se garancija ne odnosi na prirodno habanje proizvoda i potrošnih materijala (filteri, lampice, premaz protiv zagorijevanja, brtvila i t.d.).

Rok trajanja proizvoda i rok valjanosti garancijskih obveza za isti, računaju se od dana prodaje ili od dana proizvodnje proizvoda (u slučaju ako je datum prodaje nemoguće odrediti).

Datum proizvodnje proizvoda može se naći u serijskom broju koji se nalazi na identifikacijskoj naljepnici na kućištu proizvoda. Serijski se broj sastoji od 13 znakova. U njemu 6. i 7. znak označavaju mjesec, 8. znak označava godinu proizvodnje uređaja.

Rok trajanja proizvoda koji je utvrdio proizvođač uređaja iznosi 5 godina od dana njegove nabavke pod uvjetom da se isti koristio u skladu sa ovim uputama i primjenjivim tehničkim standardima.

### 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

⚠ Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravično korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.

## MERE BEZBEDNOSTI

- Proizvođač nije odgovoran za štetu prouzrokovanu nepridržavanjem pravila bezbednosti i pravila korišćenja uređaja.
- Ovaj elektronski pribor je multifunkcionalan uređaj za kuvanje hrane u kućnim uslovima i može se koristiti u stanovima, vikendicama, hotelskim sobama, prostorijama za odmor, u prodavnicama, kancelarijama i drugim sličnim prostorijama, gde nije predviđena industrijska upotreba. Korišćenje uređaja u industrijskim prilikama ili bilo koje drugo neželjeno korišćenje smatraće se prekršajem uslova odgovarajuće eksploatacije uređaja. U takvom slučaju proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za eventualne 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 kabela.
- 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 tela uređaja, činiya i metalni delovi se zagrevaju! Budite oprezni! Koristite rukavice za remu! Kako biste izbegli vrelu paru nemojte se naginjati prema uređaju kada orvarate poklopac.

- Isključite uređaj iz utičnice nakon korišćenja. Isto tako i tokom pranja i premeštanja. Isključite kabl iz mreže držeći ga suvim rukama za utikač, a ne za sam kabl.

- Potrebno je voditi računa o mogućem oštećenju kabela uređaja. Ne sme biti blizu izvora toplote, oštih predmeta, koji mogu oštetiti kabl.

**STOP** **NAPOMENA!** Slučajno oštećenje kabela može izazvati probleme koje ne pokriva garancija a isto tako i udar struje. Oštećen kabl mora se hitno zameniti u servisnom centru.

- Pri promeni položaja diskovnog grejnog elementa obavezno koristite klešta koja ulaze u komplet proizvoda. Ovo će isključiti mogućnost dobijanja opekotina ili drugih slučajnih povreda.
- Pri instaliranju grejnog diska u gornjem položaju proverite da je on učvršćen u žlebovima radne komore uređaja. Nepravilno instaliranje grejnog elementa može dovesti do njegovog slobodnog pomeravanja u toku eksploatacije i do kvara uređaja.

**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 priključan 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, senzornim, mentalnim sposobnostima ili sa nedodatkom iskustva ili znanja, dozvoljeno je koristiti uređaj samo pod nadzorom odraslih ili u tom slučaju ako su im bila data podrobna uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i da su oni svesni svih opasnosti vezanih za njegovo korišćenje. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čuvajte pribor i njegov kabl van domašaja dece manje od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja moraju se obavljati strogo pod nadzorom odraslih.
- Materijal za pakovanje (plastika, polisteren) može biti opasan za decu (opasnost od gušenja!). Čuvajte ga van domašaja dece.
- Zabranjena je samostalna popravka uređaja ili promena njegove konstrukcije. Popravka uređaja mora biti obavljena isključivo od strane specialiste ovlašćenog servisnog centra. Neprofesionalna popravka može dovesti do kvara uređaja, trauma i oštećenja imovine.

STOP

**UPOZORENJE!** Zabranjeno korišćenje uređaja sa bilo kakvim oštećenjem.

#### Technické vlastnosti

Model.....	RMK-M911E	Kapacita nádoby.....	5 l
Výkon.....	860-1000 W	Povrch nádoby/tiganj.....	neprítrný keramický
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz	Displej.....	LED, farebný
Električna bezbednost.....	klasa I	3D-grejanje.....	ano

#### Programy

1. MULTICOOK (MULTIKUCHÁR)	7. PASTA (CESTOVINY)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)
2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)	8. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)	14. PIZZA (PIZZA)
3. STEW (DUSENIE)	9. BOIL (VARENIE)	15. BREAD (CHLIEB)
4. FRY (PRAŽENIE)	10. BAKE (PEČIVO)	16. DESSERT (DEZERTY)
5. SOUP (POLIEVKA)	11. GRAIN (KRÚPY)	17. QUICK COOK (EXPRES)
6. STEAM (NA PARE)	12. PILAF (PILAF)	

#### Funkcie

Udržavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie).....	až 24 hodín
Predbežné vypnutie autozohrievania.....	áno
Zohrievanie jedla.....	až 24 hodín
Odladený štart.....	až 24 hodín

#### Súprava

Multikuhinja.....	1 ks	Lyžica.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks	Plochá lyžica.....	1 ks
Tiganj.....	1 ks	Knih receptov.....	1 ks
Klešta.....	1 ks	Držiak na lyžicu.....	1 ks
Kontajner na prípravu jedál na pare.....	1 ks	Návod na používanie.....	1 ks
Staklenke za jogurt.....	6 ks	Servisná knižka.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks	Napájací kábel.....	1 ks

! Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobku v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatočného oznámenia o zavedení týchto zmien.

#### Zariadenie RMK-M911E A1

1. Kryt spotrebiča	10. Plochá lyžica
2. Odnímateľný vnútorný kryt	11. Polievková lyžica
3. Grejni element za podizanie	12. Odmerný pohár
4. Nádoba	13. Tiganj
5. Tlačidlo na otváranie krytu	14. Klešta
6. Ovládací panel s displejom	15. Kontajner na prípravu na pare
7. Teleso	16. Staklenke za jogurt
8. Držadlo na prenášanie	17. Držadlo na lyžicu
9. Odnímateľný ventil na vypustenie pary	18. Kábl za napájanie

#### Ovládací panel A2

Multikuhinja REDMOND RMK-M911E je vybavený senzorovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LED displejom.

1. «Reheat/Cancel» («Zrušenie/Zohrievanie») – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania, prerušenie programu prípravy, zrušenie nastavených nastavení.
2. «Time delay» («Odladený štart») – zapnutie režimu nastavenia času odladeného štartu.
3. «Temperature» («Teplota») – nastavenie teploty v programe «MULTICOOK».
4. «Hour» («Hodiny») – výber hodnoty v hodinách v režimoch nastavenia času prípravy a odladeného štartu.
5. «Min» («Minúty») – výber hodnoty minútach v režimoch nastavenia času prípravy a odladeného štartu.
6. «Quick cook» («Express») – spustenie programu «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Menu/Autozohrievanie») – výber automatického programu prípravy.
8. «Start» («Start») – zapnutie požadovaného režimu prípravy.
9. Displej.

#### Konštrukcia displeja A3

1. Kontrolka plnenia automatického programu «QUICK COOK».
2. Kontrolka plnenia programu prípravy/zohrievania.
3. Kontrolka etáp prípravy.
4. Kontrolka nastavenej teploty v programe «MULTICOOK».
5. Kontrolka plnenia funkcie «Time delay».
6. Kontrolka režimu údajov časovača.
7. Časovač.
8. Kontrolka zvoleného automatického programu prípravy.

## I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobok a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly. Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a tabuľku so sériovým číslom výrobku na jeho telese!

V prípade straty sériového čísla na výrobku automaticky zavajete Vás práva na záručný servis.

Utrite teleso spotrebiča vlhkou handrou. Umyte nádobu teplou mydlovou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.



Nakon prevoza ili čuvanja na niskim temperaturama, potrebno držati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre uključivanja.

SRB

## II. PREVÁDZKA

### Pred prvým zapnutím

Dajte spotrebič na tvrdý rovný vodorovný povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoračné povrchy, elektronické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely ureďajia nie sú poškodené, nemajú odštery a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzí predmety.

### Nastavenie času prípravy

V ureďaji REDMOND RMK-M911E je možné samostatne nastavovať čas prípravy pre každý program (okrem programu «QUICK COOK»). Krok zmeny a možný rozsah zadávaného času závisí na zvolenom programe prípravy. Pre zmenu času:

- Po výbere programu prípravy stlačením tlačidla «Hour» nastavte hodnotu hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
- Stlačením tlačidla «Min» nastavte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
- V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodina stlaďte tlačidlo «Hour», kým sa nevytlučuje hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla «Min» nastavte potrebnú hodnotu minút.
- Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále bliká) prejdete do ďalšej etapy v súlade s algoritmom zvoleného programu prípravy. Pre zmenu urobenej nastavení stlaďte tlačidlo «Reheat/Cancel», potom znovu zadajte program prípravy.

**i** Pri núcnom nastavení času prípravy berte do úvahy možný rozsah nastavení a krok nastavenia, stanovený skôr zvoleným programom prípravy v súlade s tabuľkou výrobných nastavení.

Pre vaše pohodlie sa rozsah zadávaného času v programoch prípravy začína minimálnymi hodnotami. Toto umožňuje predĺžiť trvanie programu, ak sa jedlo nevarilo počas základnej doby.

V niektorých automatických programoch sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína len po dosiahnutí zadanej pracovnej teploty. Napríklad, ak vlejete studenú vodu a nastavíte v programe «STEAM» čas prípravy 5 minút, program sa spustí a odpočítavanie zadaného času prípravy sa začne len po tom, ako sa voda začne vriieť a dosiahne sa dostatočné množstvo pary v nádobe. V programe «PASTA» sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína po tom, ako sa voda začne vriieť a po opakovanom stlačení tlačidla «Start».

### Funkcia MASTERFRY A5

Multikuválo REDMOND RMK-M911E je opremljena grejním elementom na dizajne. Zahľavujúci tomes sada môžete koristiti u multikuválo ne samo činiju, nego i tiganj (ulazi u komplet).

**!** Za uzimanje kješta obavezno koristite termoizolacionu rukavicu. Zabranjeno je dodirivanje grejnog diska rukama bez obzira na njegov položaj!

Iz bezbednosnih razloga za promenu položaja grejnog elementa koristite kješta (ulaze u komplet).

Za instaliranje grejnog elementa u gornjem položaju pažljivo ga podignite do maksimuma i lagano okrenite suprotno smeru kazaljkenja satu do sigurne fiksacije podupirača u žlebovima radne komore.

Za instaliranje disk-grejača u donju poziciju podignite ga, da bi podupirači izašli iz žlebova na zidovima radne komore, lagano okrenite disk u smeru kazaljkenja na satu i pažljivo spustite.

**STOP** Nemojte pokušavati prameniti položaj grejnog elementa ako je uređaj priključen u struju!

Zabranjeno je zatvaranje poklopca uređaja ako se disk-grejni element nalazi u gornjem položaju.

**i** Za spremanje u multikuválo koristite samo tiganj REDMOND, koji ulazi u komplet.

### Funkcia «Time delay»

Funkcia umožňuje uviesť dobu, po ukončení ktorej jedlo má byť hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastaví čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženia musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla «Start».

Môžete nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení hodnôt teploty a doby prípravy:

- Stlačením tlačidla «Time delay» zapnete režim nastavenia času pre odložený štart. Na displeji sa objaví nadpis «Time delay», časovač začne blikáť.

- Stlačením tlačidla «Hour» po krokoch zmeňte hodnotu hodín. Nastavený formát času je 24 hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
- Stlačením tlačidla «Min» po krokoch zmeňte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
- Ak potrebujete nastaviť čas prípravy menej ako jednu hodinu v režime nastavenia hodín, postupne stláčajte tlačidlo «Hodina», kým sa nevytlučuje hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla «Min» nastavte požadovanú hodnotu minút.
- Pre vynulovanie nastavených nastavení stlaďte tlačidlo «Reheat/Cancel», potom znovu zadajte celý program prípravy.
- Po ukončení nastavenia času stlaďte a udržiavte tlačidlo «Start» počas niekoľkých sekúnd. Začne svietiť kontrolka zapnutia funkcie «Time delay», začne sa program a odpočítavanie času.
- Po uplynutí určeného času jedlo bude hotové. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie) a začne svietiť kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel».
- Pre vypnutie autozohrievania stlaďte tlačidlo «Reheat/Cancel». Kontrolka tlačidla zhasne.

**i** Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy prípravy, okrem programov «FRY», «PASTA» a «QUICK COOK». Neodporúča sa používať funkciu «Start delay», ak recept obsahuje potraviny podliehajúce rýchlej skaze (vajca, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Pri nastavení času vo funkcii «Start delay» treba brať do úvahy, že odpočítavanie času v programe «STEAM» sa začína len po dosiahnutí požadovanej pracovnej teploty (po tom, ako voda začne vriieť).

### Funkcia udržiavania teploty hotových jedál «Keep warm» (autozohrievanie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas autozohrievania svieti kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel», na displeji sa zobrazuje priame odpočítavanie času v danom režime. V prípade autozohrievania je možné vypnúť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Reheat/Cancel».

### Prebežné vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončení programu prípravy nie je vždy vhodné. Vzhľadom na toto v ureďaji REDMOND RMK-M911E je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas štartu alebo práce programu stlaďte a udržiavte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Menu», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlaďte tlačidlo «Menu» (kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel» začne svietiť).

### Funkcia zohrievania jedál

V ureďaji REDMOND RMK-M911E je možné zohrievať studené jedlá:

- Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa ureďajia.
- Zatvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlaďte a udržiavte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Reheat/Cancel», kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zsvietí príslušná kontrolka tlačidla. Časovač začne odpočítavanie času zohrievania.

Spotrebič zohreje jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavať horúcim počas 24 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Reheat/Cancel», kým nezhasnú príslušné kontroly na displeji a tlačidlo.

**!** Multikuhinja može udržiavati jedlo u zohriatom stavu až 24 hodi, ale neodporúča sa udržiavati jedlo zohriatom dlhšie ako dve tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

### Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov

- Prípravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
- Vložte ingrediencie do nádoby ureďajia v súlade s programom prípravy a umiestnite ju do telesa spotrebiča. Sledujte, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutiny, boli pod maximálnou úroveň stupnice na vnútornom povrchu nádoby. Uistite sa, že nádoba stojí rovno a tesne sa dotýka ohrievacieho telesa.
- Zatvorte kryt ureďajia do zaklapnutia. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlačením tlačidla «Menu/Keep Warm» zvolte požadovaný program prípravy (na displeji sa zsvietí príslušná kontrolka programu).
- Ak chcete zmeniť predvolený čas prípravy, môžete zmeniť túto hodnotu stlačením tlačidiel «Hour» a «Min».
- Podľa potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkciu «Time delay» nemajú programy «FRY», «PASTA» a «QUICK COOK».
- Pre spustenie programu prípravy stlaďte a udržiavte niekoľko sekúnd tlačidlo «Start», kým nezsvietia kontroly tlačidiel «Start» a «Reheat/Cancel». Začne sa nastavený program a odpočítavanie času prípravy. V programe «STEAM» sa

odpočítavanie začína po tom, ako voda začne vriieť a bude dostatočná dosiahnutá hustota pary v nádobe; v programe «PASTA» po tom, ako voda v nádobe začne vriieť, vloženia potravín a opakovaného stlačenia tlačidla «Start».

- Podľa potreby sa dá vopred vypnúť funkcia autozohrievania pomocou stlačenia a udržiavania tlačidla «Menu/Keep Warm», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Opakovaným stlačením tlačidla «Menu» znovu zapnete túto funkciu. Funkciu autozohrievania nemajú programy «YOGURT/DOUGH» a «BREAD».
- Po ukončení programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebič sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel») alebo do režimu očakávania (blika kontrolka tlačidla «Start»).
- Abyste zrušili uvedený program, prerušíte proces prípravy alebo autozohrievanie, stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo «Reheat/Cancel».



Abyste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z knihy receptov, ktorá sa priložá k ureďajú REDMOND RMK-M911E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.



Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok pomocou obvyklých automatických programov, použite univerzálny program «MULTICOOK» s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorá otvára veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

### Program «MULTICOOK»

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadávaných používateľom parametrov teploty a času prípravy. Vďaka programu «MULTICOOK» multikuhinja REDMOND RMK-M911E nahradí celú radu kuchynských spotrebičov a umožní pripraviť jedlá podľa prakticky všetkých receptov, ktoré budú pre vás zaujímavé, a ktoré si nájdete v starej kulinárskej knihe alebo na Internete.

Pre vaše pohodlie pri príprave jedál za teploty maximálne 80°C funkcia autozohrievania je vypnutá. Podľa potreby môžete ju zapnúť ručne pomocou stlačenia a udržiavania počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Menu» po spustení programu prípravy, kým nezhasne svetielko kontrolka «Reheat/Cancel».

- Predvolený čas prípravy programu «MULTICOOK» je 15 minút, predvolená teplota prípravy je 100°C.
- Rozsah ručného regulovania teploty (mení sa pomocou stlačenia tlačidla «Temperature»): 35-170°C s krokom zmeny 5°C.
- Rozsah ručného regulovania času: 5 minút – 12 hodín s krokom zmeny 1 minúta pre interval až 1 hodina alebo 5 minút pre interval viac ako 1 hodina.



Program «MULTICOOK» umožňuje prípravu rôznych jedál. Použite knihu receptov od našich profesionálnych kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčaných teplôt na prípravu rôznych jedál a potravín.

### Program «OATMEAL»

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas programu prípravy je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Program «OATMEAL» je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného nízkoaktívneho mlieka. Aby mlieko nevykypelo a bol dosiahnutý požadovaný výsledok, pred prípravou sa odporúča:

- Dôkladne umyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebude čistá;
- pred prípravou jedál namažte nádobu ureďajú maslom;
- prísne dodržujte pomery uvedené v príkladnej knihe receptov (znižujte alebo zvyšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
- plnotučné mlieko riedte pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa môžu líšiť v závislosti na mieste pôvodu a výrobcu, čo sa môže odraziť na výsledkoch prípravy. Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok a programe «OATMEAL», použite univerzálny program «MULTICOOK». Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Množstvo ingrediencií a čas prípravy nastavujte podľa receptu.

### Program «STEW»

Odporúča sa na dusenie zeleniny, mäsa, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «FRY»

Odporúča sa na vyprážanie mäsa, zeleniny, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Funkcia «Time delay» tento program nemá.



Abyste suroviny neprihoreli, dodržujte pokyny z knihy receptov a pravidelne miešajte obsah nádoby. Počas prípravy kryt ureďajú môže byť otvorený.

### Program «SOUP»

Odporúča sa na prípravu rôznych vývarov a polievok, a taktiež kompótov a nápojov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «STEAM»

Odporúča sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, mantov, diétnych a vegetariánskych jedál, detského jedálníčka. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu v tomto programe použite špeciálny kontajner (je súčasťou súpravy):

- Vlejte do nádoby 600-1000 ml vody. Umiestnite do nádoby kontajner na varenie na pare.
- Odměřajte a pripravte potraviny podľa receptúry, rovnomerne vložte ich do kontajneru a umiestnite nádobu do telesu spotrebiča. Uistite sa, že sa nádoba tesne dotýka vyhrievacieho prvku.
- Dodržujte pokyny b. 3-10 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».



Odpočítavanie času programu prípravy sa začína po tom, ako voda začne vriieť a bude dosiahnutá dostatočná hustota pary v nádobe.

Ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, použite tabuľku doporučeného času varenia na pare pre rôzne potraviny.

### Program «PASTA»

Odporúča sa na prípravu cestovín, parkov, varenia vajec atď. Predvolený čas prípravy v programe je 8 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 2 až 20 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Program zahŕňa privedenie vody k varu, vloženie ingrediencií a ich následnú prípravu. Po privedení vody k varu zaznie zvukový signál, ktorý upozorní na to, že treba vložiť ingrediencie. Odpočítavanie času programu prípravy sa začne po opakovanom stlačení tlačidla «Start». Funkcia «Time delay» tento program nemá.



Počas prípravy niektorých potravín (napríklad, cestovín atď.) sa vytvára pena. Pre zabránenie jej možného vytekania z nádoby môžete otvorit kryt o niekoľko minút po vložení potravín do vriacej vody.

### Program «SLOW COOK»

Odporúča sa na prípravu duseného mäsa, topeného mlieka. Predvolený čas prípravy v programe je 5 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 8 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

### Program «BOIL»

Odporúča sa na prípravu zeleniny a strukovín. Predvolený čas prípravy v programe je 40 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «BAKE»

Odporúča sa na pečenie pšičok, nákyptov, koláčov z kysnutého cesta a listkového cesta. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.



Prípravnosť pšičok je možné skontrolovať pomocou drevenej paličky (špáradla). Ak po vytiahnutí z pšičky na nej nezostane prilepené cesto, to znamená, že pšička je pripravená.

Pri pečení chleba sa odporúča vypínať funkciu automatického zohrievania jedál na všetkých etapách prípravy.

### Program «GRAIN»

Program sa odporúča na varenie kaší z rôznych druhov krúp, prípravu rôznych príloh. Predvolený čas prípravy v programe je 35 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

### Program «PILAF»

Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov pilafu. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 10 minút.

### Program «YOGURT/DOUGH»

Pomocou tohto programu môžete doma pripravovať rôzne chutné a zdravé jogurty, uloženie cesta. Predvolený čas prípravy v programe je 8 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 6 až 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá. Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.

**Program «PIZZA»**

Odporúča sa na prípravu pizze. Predvolený čas prípravy v programe je 25 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina s krokom nastavenia 5 minút.

**Program «BREAD»**

Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a ražnej múky. Program zahŕňa plný cyklus prípravy začínajúci uležaním cesta až po pečenie. Predvolený čas prípravy v programe je 3 hodiny. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 6 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Funkciu autozohrievania tento program nemá.

- Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.
- Treba brať do úvahy, že počas prvej hodiny programu prebieha uležanie cesta, potom nasleduje pečenie.
- Múku pred použitím treba preosiať pre okysličenie a odstránenie nečistôt.
- Neodporúča sa použitie funkcie «Odložený štart», pretože to môže vplyvať na kvalitu pečenia.
- Neotvárajte kryt ureďaja kým neskončí proces pečenia! Vplyva to na kvalitu konečného produktu.
- Aby ste skrátili čas prípravy a ju zjednodušili odporúčame použiť predpripravené zmesi na prípravu chleba.

**Program «DESSERT»**

Odporúča sa na prípravu rôznych dezertov z ovocia. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

**Program «QUICK COOK»**

Program rýchlej prípravy ryže a kaši z krúp. Tento program nemá regulovanie času prípravy a funkciu «Time delay».

**III. Dodatočné možnosti**

- Príprava fondue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syru
- Pasterizácia tekutých potravín
- Zohrievanie detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

**IV. Dodatočné príslušenstvo**

Nabavíte dodatnú opremu za multi-kuvalu REDMOND RMK-M911E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.company ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

**V. ČISTENIE SPOTREBIČA**

Pred čistením výrobku sa uistite, že je odpojený z elektrickej siete a úplne vychladol. Použite mäkkú handričku a neabrazívny čistiaci prostriedok na umývanie riadu. Odporúčame čistiť spotrebič ihneď po použití.

**STOP** Pri čistení nepoužívajte abrazívne prostriedky, špongie s abrazívnym povrchom a chemicky agresívne látky. Nikdy neponárajte teleso spotrebiča do vody a neumiestňujte ho pod prúd tečúcej vody.

Pred prvým použitím alebo na odstránenie zápachu po varení odporúčame v priebehu 15 minút povariť v nádobe pol citróna v programe «STEAM».

Nádobu, vnútorné hliníkové veko a parný ventil je potrebné čistiť po každom použití. Nádobu je možné umývať v umývačke riadu. Po ukončení čistenia nádoby vytrite jej vonkajší povrch do sucha.

Pre vyčistenie vnútorného hliníkového veka:

1. Otvorte veko ureďaja.
2. Na vnútornej strane veka súčasne stlačte smerom ku stredu dve plastové západky.
3. Bez použitia sily potiahnite vnútorné hliníkové veko trochu k sebe a dole, aby sa uvoľnilo od hlavného veka.
4. Vytrite povrch oboch vek vlnkou handričkou alebo obrúskom. Ak je to potrebné, umyte odmontované veko pod tečúcou vodou a použite prostriedok na umývanie riadu. Použitie umývačky nie je vhodné.
5. Spätnú montáž vykonajte v opačnom poradí: vložte hliníkové veko do horných zárezov, zarovnaj ho s hlavným vekom a zľahka zatlačte na západky, kým sa neovzve zaklapnutie. Vnútorné hliníkové veko musí byť pevne zaifikované.

Parný ventil je umiestnený v špeciálnom sedle na hornom veku spotrebiča a skladá sa z dvoch častí: vonkajšieho disku a základne. Pre čistenie ventilu:

1. Opatrne potiahnite vonkajší disk za výstupok smerom hore a k sebe, ako je znázornené v schéme **A4**.
2. Na vnútornej strane disku otočte hlavnú časť ventilu proti smeru hodinových ručičiek až na doraz a vyberte ju.
3. Opatrne vyberte gumíčku ventilu. Podľa vyššie uvedených pravidiel umyte všetky časti ventilu.

**STOP** UPOZORENIE! Aby sa predišlo deformáciám ventilovej gumíčky, je zakázané ju skrúcať alebo natahovať.

4. Spätnú montáž vykonajte v opačnom poradí: vložte gumíčku na miesto a zarovnajte zárezy hlavnej časti ventilu s zodpovedajúcimi výstupkami na vnútornej strane disku a otočte v smere hodinových ručičiek. Umiestnite parný ventil do otvoru na veku spotrebiča (vonkajší disk musí byť namontovaný s výstupkom pre vybratie smerom dozadu).

Kondenzát vznikajúci pri príprave jedál sa v tomto type spotrebiča s zhromažďuje v ošeternej dutine v telese spotrebiča okolo nádoby a odtéka do nádrčky na zadnej strane spotrebiča.

1. Otvorte veko, vyberte nádobu. Ak je to nutné, zľahka podvihnite prednú časť ureďaja, aby kondenzát úplne odtiekol do nádrčky
2. Vyberte kontajner jemným ťahom za výstupok smerom k sebe.
3. Vylejte kondenzát. Opláchnite kontajner a vložte ho späť na miesto.
4. Kondenzát, ktorý zostal v dutine okolo nádoby, odstráňte pomocou kuchynského obrúska.

**VI. TYPY NA PRÍpravU JEDÁL**

**Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť**

Táto časť zahŕňa typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v ureďajoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

**JELO NIJE SPREMLENJO 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 potpustom zatvaranju poklopca 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-kuvalu 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. Sastojci su isečani veoma krupno, prekršene su opšte proporcije stavljanja sastojaka. Nepravilno ste postavili (ili niste izračunali) vreme spremanja. Izabrana varijanta recepta nije pogodna za ovo multi-kuvalo.	Preporučljivo je koristiti dokazane (adaptirane za ovaj model uređaja) recepte. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.	
Tokom parenja u činiji je premlalo vode da bi se obezbedila dovoljna gustina pare.	Sipajte u činiju obavezno toliko vode koliko je navedeno u receptu. Ako sumnjate, možete kontrolisati nivo vode tokom spremanja.	
Kada pržite	Sipali ste u činiju previše ulja.	Pri običnom prženju dovoljno je da ulje pokriva dno posude tankim slojem. Pri dubokom prženju pratite uputstvo.
	Višak vlage u činiji.	Nemojte zatvarati poklopac multi-kuvala ako to nije navedeno u receptu. Sveže zamrznutu hranu obavezno odmrznite i usušite vodu.
Kada kuvate: isparivanje bujlonja kada kuvate jela sa visokom kiselinom	Neki proizvodi zahtevaju posebnu obradu pre spremanja: pranje, zaprška i t. d. Pratite uputstva izabranog recepta.	
Kada pečete (testo nije potpuno ispečeno)	U procesu spremanja, testo se zalepilo za unutrašnji poklopac i zatvorilo ventil za paru.	Stavljajte testo u posudu u manjoj količini.
	Postavili ste u posudu premoško testa.	Sklonite pecivo iz posude, okrenite i vratite ponovo u posudu. Posle toga nastavite sa kuvanjem. Ubuduće kada pečete stavljajte manju količinu testa u posudu.

**JELO SE PREKUALO**

Pogrešili ste u izboru sastojaka ili pri izračunavanju vremena kuvanja. Dimenzije sastojaka su premale.	Uzмите odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Koristite recepte na koje zaista možete računati. Izbor sastojaka, način seckanja, proporcije stavljanja, izbor programa i vremena kuvanja moraju odgovarati izabranom receptu.
Posle spremanja jelo je stajalo predugo na automatskom grejanju.	Dugo korišćenje funkcije autogrejanja nije preporučljivo. Ako u vašem modelu uređaja ima mogućnost prethodnog 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 masnoćem do 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.	Uzмите odgovarajući (adaptiran za ovaj model uređaja) recept. Izbor sastojaka, način njihove prethodne obrade, porporcije stavljanja moraju odgovarati preporuci recepta. Žitarice celog zrna, meso, ribu i morske plodove uvek treba temeljno isprati čistom vodom.

**JELO PREGOREVA**

Posuda je bila loše isprana nakon prethodnog spremanja hrane. Nelepljivi keramički premaz je oštećen.	Pre nego što počnete da spremate, proverite da li je posuda dobro isprana i da keramički premaz nema oštećenja.
Celokupna količina stavljenih sastojaka u posudu je manja nego što je preporučeno u receptu.	Uzмите 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 vreme na vreme mešati ili okretati u posudi.
Kada dinstate: u posudi nema dovoljno vode	Sipajte u posudu više vode. Tokom spremanja nemojte otvarati poklopac multi-kuvala bez potrebe.
Kada kuvate: u posudi ima premalo tečnosti (nisu ispoštovane proporcije sastojaka)	Pridržiavajte se pravilnog odnosa tečnosti i tvrdih sastojaka.
Kada pečete: niste namazali unutrašnju poveršinu posude maslacem pre spremanja.	Pre stavljanja testa namažite dno i zidove posude maslacem ili suncekrotivim uljem (ne treba sipati ulje u posudu!)

**JELO JE IZGUBILO FORMU REZANJA**

Previše često ste mešali sastojke u posudi	Kada pržite u običnom režimu nemojte često mešati jelo, otprilike svakih 5 do 7 minuta.
Stavili ste prebrzo vreme spremanja	Skratite vreme spremanja i pratite uputstva recepta, odgovarajućeg ovom modelu uređaja.

**PECIVO JE ISPALO VLAŽNO**

Koristili ste sastojke koji ne valjaju i daju višak vlage (sočno povrće ili voće, smrznuto šumsko voće, pavlaka i t. d.)	Izaberite sastojke u skladu sa receptom. Trudite se da ne izaberete kao sastojke proizvode koji sadrže previše vlage ili ih koristite, ako je to moguće, u minimalnim količinama.
Držali ste spremno pecivo u zatvorenom multi-kuvalu predugo.	Pokušajte da uklonite pecivo iz multi-kuvala odmah nakon pečenja. Ako je potrebno možete ostaviti proizvod u multi-kuvalu na kratko kada je uključeno autogrejanje.

**PECIVO SE NIJE PODIGLO**

Jaja i šećer su bili loše mučeni	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 sastojaka	
Recept koji ste izabrali ne odgovara ovom modelu-multi-kuvala.	

**i** Kod nekih modela multi-kuvala firme REDMOND u programima „STEW“ u „SOUP“ pri nedostatku tečnosti u posudi uključuje se sistem zaštite od pregrevanja uređaja. U ovom slučaju program spremanja se zaustavlja i multi-kuvalo prelazi u režim autogrejanja.

**Opodručanje na pouzitie toplotnih režimov u programe «MULTICOOK»**

Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu	Radna temperatura, °C	Preporuke za upotrebu
35	Uležanie cesta, priprava octu	105	Priprava huspeniny
40	Priprava jogurtu	110	Sterilizacia
45	Zakvas	115	Priprava cukrového sirupu
50	Kvasenie	120	Priprava kolena
55	Priprava fondánu	125	Priprava duseného mäsa
60	Priprava zeleného čaju, detskej výživy	130	Priprava nákypu
65	Cooking mäsa v vákuovom balení	135	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70	Priprava punču	140	Údenie
75	Pasterizacia, priprava bieleho čaju	145	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
80	Priprava vareného vína	150	Opekanie mäsa v alobale
85	Priprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
90	Priprava červeného čaju	160	Vyprážanie hydiny
95	Priprava mliečnych kaší	165	Vyprážanie steakov
100	Priprava snehových bozkov, džemu	170	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

SRB

**PREPORUČENO VREME SPREMANJA RAZLIČITIH JELA NA PARI**

№	Proizvod	Težina, g./ količina, kom.	količina vode, ml	vreme spremanja, min
1	File od svinskog/govedeg mesa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	File od jaginjetine (kockice 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Pileći file (na kockice 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Mesne okruglice/kotleti	500	800	25/40
5	Riba (file)	300	800	15
6	Morski plodovi, oguljeni, kuvani i smrznuti	300	800	5
7	Krompir (kockice 1,5-2 cm)	500	800	20

Nº	Proizvod	Težina, g./ količina, kom.	količina vode, ml	vreme spremanja, min
8	Šargarepa (kockice 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Cvekla (kockice 1,5-2 cm)	500	1500	90
10	Smrznuo povrće	500	800	5
11	Pileće jaje	5 kom.	800	10

**i** Treba reći da ovo su opšte preporuke. Realno vreme se može razlikovati od brojeva koji su ovdje preporučeni zavisno od osobi na proizvoda a isto tako i od vašeg ukusa.

**Súhrnná tabulka programov prípravy (výrobné nastavenia)**

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odoznený šanc, hod.	Očakávanie prechodu k programom parametrom	Autozahrievanie
MULTI-COOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod./ 1 min 1 hod. – 12 hod./ 5 min	✓		✓
OATMEAL	Príprava kaši s mliekom	10 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových príloh a viaczožkových jedál	1 hod.	20 min – 12 hod./ 5 min	✓		✓
FRY	Vypražanie mäsa, ryby, zeleniny a viaczožkových jedál	15 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min			✓
SOUP	Príprava vývarov, mäsových, zeleninových a studených polievok	1 hod.	20 min – 8 hod./ 5 min	✓		✓
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	15 min	5 min – 2 hod./ 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačienky	5 hod.	1 hod. – 8 hod./ 10 min	✓		✓
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín	40 min	5 min – 2 hod./ 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenie báboviček, biskvítov, nákyпов, koláčov z kysnutého cesta a lístkového cesta	1 hod.	20 min – 8 hod./ 5 min	✓		✓
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh. Varenie kaši s vodou	35 min	5 min – 4 hod./ 5 min	✓		✓
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)	1 hod.	20 min – 1 hod. 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod.	6 hod. – 12 hod./ 10 min	✓		✓
PIZZA	Príprava pizze	25 min	20 min – 1 hod./ 5 min	✓		✓
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)	3 hod.	1 hod. – 6 hod./ 10 min	✓		✓
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia	1 hod.	5 min – 4 hod./ 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rýchla príprava ryže, kaši s vodou	30 min	-			✓

**VII. PREDTÝM, NEŽ SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ STREDISKO**

Chybové hlásenia na displeji	Možné poruchy	Odstánenie chyby
E1 – E3	Systémová chyba, možné zlyhanie riadiaceho panelu alebo vyhrievacieho prvku	Odpojte spotrebič z elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Tesne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do siete. Ak po reštartovaní problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko

Porucha	Možná příčina	Odstánenie poruchy
Nezapína sa	Nie je napájanie z elektrickej siete	Preverte napätie v elektrickej sieti
Jedlo sa pripravuje prídlho	Výpadky napájania z elektrickej siete	Preverte napätie v elektrickej sieti
	Medzi nádobu a vyhrievací prvok sa dostal cudzí predmet	Odstáňte cudzí predmet
	Nádobu nie je umiestnená do uređaja rovno	Umiestnite nádobu rovno, nie nakrivo
	Vyhrievací prvok je znečistený	Odpojte spotrebič z elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Očistite vyhrievací prvok

**VIII. GARANTNA IZJAVA**

Za ovaj proizvod je predviđena garancija od 2 godine od datuma kupovine. Tokom perioda garancije, proizvođač se obavezuje popravkom, zamenom rezervnih delova ili zamenom celokupnog proizvoda ukoliko sve fabričke nedostatke izazvane nedovoljnim kvalitetom materijala ili izrade. Garancija važi samo ukoliko se datum kupovine može potvrditi pečatom prodavnice i potpisom prodavca na originalnom garantnom listu. Ova garancija važi samo u slučaju da je proizvod bio korišćen u skladu sa uputstvom za upotrebu, ako nije bio popravljan ili rastavljan od strane kupca, ako nije bio oštećen kao rezultat nepravilnog rukovanja sa njim i ako su sačuvani svi delovi za kompletiranje. Ova garancija ne pokriva prirodnu amortizaciju proizvoda kao i potrošne materijale (filtre, sijalice, teflon, sažimae, itd.).

Rok rada proizvoda i rok trajanja garancije računa se od datuma prodaje ili od datuma proizvodnje (ukoliko se datum prodaje ne može utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se naći u serijskom broju, koji se nalazi na identifikacionoj oznaci pričvršćenoj na korpusu proizvoda. Serijski broj se sastoji od 13 cifara. Šesta i sedma cifra označava mesec, a osma godinu proizvodnje uređaja.

Rok rada proizvoda predviđen od strane proizvođača je 5 godina od datuma kupovine, pod uslovom da se korišćenje proizvoda vrši u skladu sa ovim uputstvom i važećim tehničkim standardima.

**Ekološko odlaganje (odlaganje električne i elektronske opreme)**

Pakovanje, uputstvo za upotrebu, kao i sam uređaj moraju biti prerađeni u skladu sa lokalnim programom za iskorišćavanje otpada. Nemojte bacati proizvode ovog tipa zajedno sa običnim kućnim otpadom.

Ne treba odbacivati iskorišćene (stare) uređaje sa ostalim domaćim smećem, već reciklirati ih posebno. Vlasnici stare opreme se obavezuju doneti uređaje na specijalna mesta ili predati ih ovlašćenim organizacijama. Samim tim se doprinosi programu recikliranja vrednih sirovina, kao i čišćenja zagađenih supstanci.

U ovaj je uređaj obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, koja reguliše preradu električnih i elektronskih aparata.

Ova direktiva određuje osnovne zahteve za preradu i reciklažu otpadaka električnih i elektronskih aparata, koji su u snazi na celokupnom području EU.



 Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

## BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- 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, hotelových izbách, obytných priestoroch obchodov, kanceláriách alebo iných, 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 siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
  - Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – 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 predlžovací kábel je tiež uzemnený.
- STOP** *UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Buďte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrický šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
  - Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neatáčil a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.

**STOP** *ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.*

- Ak chcete zmeniť polohu vykurovacieho telesa, vždy na to použite kliešte dodávané spolu s prístrojom. Predídete tým popáleniu sa alebo inému úrazu.
- Ak nastavujete vykurovacie teleso do hornej polohy, presvedčte sa, že je zafixovaný 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.*

- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

**STOP** *JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!*

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a/alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva

spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospeléj 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.

**Technické parametre**

Model.....	RMK-M911E	Objem misy.....	5 l
Prikon.....	860-1000 W	Úprava misy/panvice.....	proti pripekaniu keramikou
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED displej.....	farebný
Elektrická bezpečnosť.....	trieda I	3D-ohrievanie.....	je k dispozícii

**Programy**

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. MULTICOOK (MULTIFUNKČNÝ KUCHÁR) | 10. BAKE (PEČENIE)                |
| 2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)          | 11. GRAIN (KRÚPY)                 |
| 3. STEW (DUŠENIE)                  | 12. PILAF                         |
| 4. FRY (PRAŽENIE)                  | 13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)   |
| 5. SOUP (POLIEVKA)                 | 14. PIZZA                         |
| 6. STEAM (NA PARE)                 | 15. BREAD (CHLIEB)                |
| 7. PASTA (CESTOVINY)               | 16. DESSERT (DEZERTY)             |
| 8. SLOW COOK (MORENIE)             | 17. QUICK COOK (EXPRESNÉ VARENIE) |
| 9. BOIL (VARENIE)                  |                                   |

**Funkcie**

Udržiavanie teploty hotových jedál (automatické zohriatie).....	do 24 hodín
Predčasné vypnutie automatického zohriatia.....	je k dispozícii
Ohrievanie jedál.....	do 24 hodín
Odložený štart.....	do 24 hodín

**Zloženie**

Multikuchyňa.....	1 ks	Naberáčka.....	1 ks
Misa.....	1 ks	Plochá lyžica.....	1 ks
Panvica.....	1 ks	Kniha receptov.....	1 ks
Štipce.....	1 ks	Držiak na naberáčku/lyžicu.....	1 ks
Kontejnér na varenie na pare.....	1 ks	Návod na použitie.....	1 ks
Nádoby pre jogurt.....	6 ks	Servisná knižka.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks	Prívodná šnúra.....	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien.

**Súprava RMK-M911E A1**

- |                                    |                            |                                  |
|------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Vrchnák zariadenia              | 7. Kostra                  | 13. Panvica                      |
| 2. Snímateľný vnútorný vrchnák     | 8. Rúčka na prenášanie     | 14. Štipce                       |
| 3. Nastaviteľné vykurovacie teleso | 9. Snímateľný parný ventil | 15. Kontejnér na varenie na pare |
| 4. Misa                            | 10. Plochá lyžica          | 16. Nádoby pre jogurt            |
| 5. Tlačidlo na otvorenie vrchnáku  | 11. Polievková lyžica      | 17. Držiak na naberáčku a lyžicu |
| 6. Ovládací panel s obrazovkou     | 12. Odmerný pohár          | 18. Sieťová šnúra                |

**Ovládací panel A2**

Multikuchyňa REDMOND RMK-M911E je zabezpečený dotykovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LG displejom.

1. „Reheat/Cancel“ („Zohriatie/Odvolanie“) – zapnutie/vypnutie funkcie zohriatia, zastavenie programu varenia, vynulovanie zadaných nastavení.
2. „Time delay“ („Odložený štart“) – zapnutie režimu nastavenia času pre odložený štart.
3. „Temperature“ („Teplota“) – nastavenie hodnoty teploty v programe „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Hodinky“) – voľba hodinových hodnôt v režime nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
5. „Min“ („Minúty“) – voľba minútových hodnôt v režime nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
6. „Quick cook“ („Expres“) – spustenie programu „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Pomuka/Automatické zohriatie“) – voľba automatického programu varenia; predčasné vypnutie automatického zohriatia.
8. „Start“ – vypnutie nastaveného režimu varenia.
9. Displej.

**Zloženie displeja A3**

- |   |  |
|---|--|
| 1. Indikátor ukončenia automatického programu „QUICK COOK“. | 5. Indikátor funkcie „Time delay“.                 |
| 2. Indikátor programu varenia/zohriatia.                    | 6. Indikátor režimu ukazovateľov časového spínača. |
| 3. Indikátor fázy varenia.                                  | 7. Časový spínač.                                  |
| 4. Indikátor nastavenej teploty v programe „MULTICOOK“.     | 8. Indikátor zvoleného programu varenia.           |

**I. PRED POUŽÍVANÍM**

Opatrne rozbalte výrobok a vyfahňte ho z krabice, odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky s výnimkou nálepk, na ktoré je uvedená sériové číslo.

Chýbanie sériového čísla výrobku automaticky zbaví Vás práva záručného servisu.

Pretrite kostku zariadenia vlhkou tkaninou. Opláchnite misu teplou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možný vznik cudzieho zápachu, čo nie je dôsledkom poruchy zariadenia. V tomto prípade zariadenie treba vyčistiť.

  *Po prepravovaní alebo uschovaní za nízkej teploty vydrží zariadenie pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred zapnutím.*

**II. POUŽÍVANIE**

**Pred prvým zapnutím**

Zariadenie umiestnite na tvrdej rovnej horizontálnej ploche takým spôsobom, aby vychádzajúci z parného ventilu horúci par nepoškodil tapety, ozdobné plochy, elektronické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré by mohli poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred začiatkom varenia presvedčte sa, že vonkajšie a viditeľné časti multikuchyňe nemajú poruchy, odskutné miesta a iné defekty. Medzi misou a nahrievacím prvkom nesmie sa nachádzať žiadny cudzí predmet.

**Nastavenie času prípravy**

V multikuchyňi REDMOND RMK-M911E si môžete samostatne nastavovať čas prípravy zvlášť pre každý program (okrem programu „QUICK COOK“). Postupnosť zadania zmien a prípadný rozsah zadávaného času závisí od vybraného programu varenia. Pre zmenu času je potrebné vykonať nasledujúce:

1. Po zvolení programu varenia stlačením tlačidla „Hour“ nastavte časové hodnoty. Udržiavaním stlačeného tlačidla začne zrychlená zmena hodnôt.
2. Stlačením tlačidla „Min“ nastavte minútové hodnoty. Ak pridržíte stlačené tlačidlo niekoľko sekúnd, začne zrychlená zmena hodnôt.
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodiny stlačte tlačidlo „Hour“ a pridržte až do vynulovania hodinových hodnôt. Ďalej stlačením tlačidla „Min“ nastavte žiaduce minútové hodnoty.

4. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále blíkajú) prejdite do druhej etapy v súlade s postupom vybraného programu varenia. Pre odvolanie zadaných nastavení stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“ a potom znovu od začiatku zadajte celý program varenia.

Za ručného nastavenia času prípravy treba si uvedomovať prípadný rozsah nastavení a dodržiavať postupnosť nastavenia, ktoré sú vopred zadané zvoleným programom varenia, v súlade s tabuľkou továrenských nastavení.

**i** Pre Vaše pohodlie rozsah nastavovateľného času v programoch varenia sa začína od minimálnych hodnôt, čím sa umožňuje trochu predĺžiť fungovanie programu, ak sa jedlo nestihlo uvariť v priebehu zadaného času.

V niektorých automatických programoch odtrátenie nastaveného času prípravy začína len vtedy, keď sa zariadenie prepne na zadanú pracovnú teplotu. Napríklad, ak si nalejete chladnú vodu a nastavíte v programe „STEAM“ časovú hodnotu prípravy 5 minút, spustenie programu a spätné odtrátenie nastaveného času prípravy začne len po tom, keď začne vriť voda a vytvorí sa dostatočné množstvo paru v mise.

V programe „PASTA“ sa odtrátenie nastaveného času prípravy začína len po tom, keď voda začne vriť a po opätovnom stlačení tlačidla „Start“.

### Funkcia MASTERFRY **A5**

Multikuchyňa REDMOND RMK-M911E je vybavený nastaviteľným vykurovacím telesom. Vďaka tomu môžete teraz multikuchyňa používať nielen ako misu, ale aj ako panvicu.

**⚠** Ak chcete chleniť tieto kliešte je nutné použiť chňapku. Dotýkať sa vyhrievaného disku bez ochlady na jeho umiestnenie je zakázané! Ak chcete zmeniť polohu vykurovacieho telesa, z bezpečnostných dôvodov pri tom použite kliešte (sú súčasťou balenia).

Ak chcete nastaviť vykurovacie teleso do hornej polohy, opatrne ho až nadoraz zdvihnite a zľahka otočte mierne proti smeru hodinových ručičiek až kým nezapadne do drážok na misu.

Ak chcete nastaviť vykurovacie teleso do nižšej polohy, zdvihnite ho, aby ho bolo možné z drážok misy vybrať a zľahka v smere hodinových ručičiek polohu vykurovacieho telesa znížte.

**STOP** Nesnažte sa zmeniť polohu z vykurovacieho telesa, ak je prístroj zapojený do elektrickej siete!

Je zakázané zakrývať veko prístroja ak je vykurovacie teleso nastavené do hornej polohy.

**i** Na prípravu jedál v multikuchyňi používajte iba panvicu, ktorá je súčasťou balenia multikuchyňa.

### Funkcia „Time delay“ („Odložený štart“)

Funkcia umožňuje zadávať časový rozsah, po vypršaní ktorého jedlo by malo byť hotové (v závislosti od času trvania programu). Čas si môžete nastaviť v rozsahu od 10 minút až do 24 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Treba si uvedomovať, že čas odloženého štartu by mal prevyšovať nastavený čas prípravy, inak sa program zapne hneď po stlačení tlačidla „Start“.

Môžete si nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení teplotných hodnôt a času prípravy:

1. Stlačením tlačidla „Time delay“ sa zapne režim nastavenia času odloženého štartu. Na displeji sa objaví nápis „Time delay“, a časový spínač začne blíkajúť.
2. Stlačením tlačidla „Hour“ postupne meňte hodinovú hodnotu. Predvolený časový rozsah tvorí 24 hodín. Udržiavaním stlačeného tlačidla v priebehu niekoľkých sekúnd dôjde k zrychlenej zmene hodnôt.
3. Stlačením tlačidla „Min“ postupne meňte minútovú hodnotu. Udržiavaním stlačeného tlačidla v priebehu niekoľkých sekúnd dôjde k zrychlenej zmene hodnôt.
4. V prípade potreby nastavte čas prípravy menej ako jedna hodina v režime nastavenia hodín a postupne stlačte tlačidlo „Hour“ až nedôjde k vynulovaniu hodinovej hodnoty. Ďalej stlačením tlačidla „Min“ nastavte potrebnú minútovú hodnotu.
5. Pre odvolanie vykonaných nastavení stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“ a potom znova zadajte celý program varenia.
6. Po ukončení nastavenia času stlačte a udržiavajte tlačidlo „Start“ v priebehu niekoľkých sekúnd. Indikátor spustenia funkcie „Time delay“ sa rozsvieti, spusti sa program a začne spätné odtrátenie času.
7. Po uplynutí určitého času jedlo bude pripravené. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (automatické zahriatie) a rozsvieti indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“.
8. Pred vypnutím automatického zahriatia stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“. Indikátor tlačidla zhasne.

**i** Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy varenia, s výnimkou programov „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.

Nedoporučuje sa používanie funkcie „Time delay“, ak recept obsahuje mliekarenské a iné rýchlo kvasiace potraviny (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Počas nastavenia času vo funkcii „Time delay“ treba si uvedomovať, že odtrátenie času v programe „STEAM“ začína iba keď multikuchyňa dosiahne potrebnú pracovnú teplotu (keď voda začne vriť).

### Funkcia udržiavania teploty hotových jedál „Keep warm“ (automatické zahriatie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu varenia a môže udržiavať teplotu pripraveného jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas spustenia programu automatického zahriatia svieti indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“, na displeji sa zobrazuje aktuálne odtrátenie času práce v tomto režime. V prípade potreby stlačením a udržiavaním tlačidla v priebehu niekoľkých sekúnd si môžete vypnúť automatické „Reheat/Cancel“.

### Predčasné vypnutie automatického zahriatia

Spustenie automatického zahriatia po ukončení programu varenia nie je vždy žiaduce. Z týchto dôvodov v multikuchyňi REDMOND RMK-M911E bola navrhnutá možnosť predčasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia, respektívne v priebehu fungovania základného programu varenia. S tým cieľom počas nastartovania, respektívne fungovania programu stlačte a udržiavajte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo „Menu/Keep Warm“, až indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“ nezhasne. Pre opätovné spustenie funkcie automatického zahriatia ešte raz stlačte tlačidlo „Menu/Keep Warm“ (indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“ sa rozsvieti).

### Funkcia ohrievania jedál

Multikuchyňa REDMOND RMK-M911E môže sa používať na ohrievanie chladných jedál. S týmto cieľom:

- Preložte potraviny do misy, umiestnite misu do kostry multikuchyňa.
- Prikryte vrchnákom, zapnite zariadenie do elektrickej siete.
- Stlačte a udržiavajte v priebehu niekoľkých sekúnd tlačidlo „Reheat/Cancel“, pokiaľ nepočujete zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci indikátor a indikátor tlačidla. Časový spínač začne odtrátenie času ohrievania. Zariadenie ohreje jedlo až do 70-75°C a bude ho udržiavať v horúcom stave v priebehu 24 hodín. V prípade potreby ohrievanie môžete zastaviť stlačením a udržiavaním tlačidla „Reheat/Cancel“ v priebehu niekoľkých sekúnd, až nezhasnú príslušné indikátory na displeji a tlačidlo.

**⚠** Napriek tomu, že multikuchyňa môže udržiavať potraviny v zahriatom stave až do 24 hodín, nedoporučuje sa nechávať jedlo zahriatým dlhšie ako dve-tri hodiny z tých dôvodov, že môže dôjsť k zmene jeho chuťových vlastností.

### Všeobecný postup pri použití automatických programov

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Dajte ingrediencie do misy multikuchyňa v súlade s programom prípravy a umiestnite misu do kostry zariadenia. Dbajte o to, aby sa všetky ingrediencie, vrátane tekutín, nachádzali pod rytkou na vnútornom povrchu misy. Presvedčte sa, že misa je umiestnená bez skosení a tesne sa styka s nahrievacím prvkom.
3. Prikryvajte vrchnákom multikuchyňa, až nepočujete cvaknutie. Zapnite zariadenie do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla „Menu/Keep Warm“ zvolíte potrebný program varenia (na displeji sa rozsvieti zodpovedajúci indikátor programu).
5. V prípade ak Vám nevyhovuje predvolený čas prípravy, môžete si túto hodnotu zmeniť stlačením tlačidiel „Hour“ a „Min“.
6. V prípade potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkcia „Time delay“ nie je prístupná počas používania programu „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.
7. Pre spustenie programu varenia stlačte a udržiavajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Start“, pokiaľ sa nerozsvietia indikátory tlačidiel „Start“ a „Reheat/Cancel“. Tým sa spusti nastavený program a začne spätné odtrátenie času prípravy. V programe „STEAM“ spätné odtrátenie začína, keď voda začne vriť a po dosiahnutí vyhovujúcej hustoty paru v mise; v programe „PASTA“ – keď voda v mise začne vriť a keď uložíte potraviny a opätovne stlačíte tlačidlo „Start“.
8. V prípade potreby môžete predčasne vypnúť funkciu automatického ohrievania stlačením a udržiavaním tlačidla „Menu/Keep Warm“, až nezhasne indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“. Opätovným stlačením tlačidla „Menu/Keep Warm“ táto funkcia zasa bude spustená. Funkcia automatického ohrievania nie je prístupná počas používania programov „YOGURT“ a „BREAD“.
9. Ukončenie programu varenia Vám oznámi zvukový signál. Ďalej, v súlade so zvoleným programom, respektívne s bežnými nastaveniami zariadenia sa prepne do režimu automatického ohrievania (svieti indikátor tlačidla „Reheat/Cancel“), respektívne do režimu stand-by (blíkajú indikátor tlačidla „Start“).
10. Pre odvolanie zadaného programu musíte proces prípravy respektívne automatické ohrievanie zastaviť stlačením a udržiavaním tlačidla „Reheat/Cancel“ v priebehu niekoľkých sekúnd.

**📖** Pre dosiahnutie kvalitných výsledkov ponúkame Vám k využitiu recepty na prípravu jedál z kuchárskej knihy receptov, ktorá je prílohou k multikuchyňi REDMOND RMK-M911E a ktorá bola špeciálne napísaná konkrétne pre tento model.

**💡** V prípade ak podľa Vášho názoru Vám sa nepodarilo dosiahnuť žiaduce výsledky v obyčajných automatických programoch, môžete si využiť univerzálny program „MULTICOOK“ s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorý Vám poskytne väčšie možnosti pre Vaše kuchárske pokusy.

**Program „MULTICOOK“**

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých pokrmov podľa zadaných časových a teplotných parametrov varenia. Vďaka programu „MULTICOOK“ multikuchyná REDMOND RMK-M911E dokáže nahradí veľký počet kuchynského riadu a umožní pripraviť pokrm prakticky podľa každého receptu, ktorý Vás zaujíma alebo ktorý ste zohľadili v starej domácej kuchárskej knihe resp. na Internete.

Pre Vaše pohodlie počas prípravy s teplotou menej ako 80°C funkcia automatického ohrievania je vypnutá. V prípade potreby môžete ju zapnúť ručne stlačením a udržiavaním tlačidla „Menu/Keep Warm“ v priebehu niekoľkých sekúnd po spustení programu varenia až sa nerozsvieti indikátor „Reheat/Cancel“.

1. Predvolený čas prípravy v programe „MULTICOOK“ tvorí 15 minút, predvolená teplota varenia je na úrovni 100°C.
2. Rozsah ručnej regulácie teploty (mení sa stlačením tlačidla „Temperature“) je 35°C až 170°C s postupnosťou zmien 5°C.
3. Rozsah ručnej regulácie času tvorí od 5 minút až 12 hodín s postupnosťou zmien 1 minúta v rozpätí až do 1 hodiny, respektívne 5 minút pre rozpätie dlhšie ako 1 hodina.



V programe „MULTICOOK“ dá sa pripravovať veľký počet rôznych jedál. Využite si kuchársku knihu receptov od našich skúsených kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčených teplôt na prípravu rôznych jedál a pokrmov.

**Program „OATMEAL“**

Odporúčajú sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas prípravy v tomto programe je 10 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do jednej a pol hodiny s postupnosťou nastavenia 1 minúta.

Program „OATMEAL“ je určený na prípravu kaší s používaním pasteurizovaného mlieka s malou tukovosťou. Aby sa mlieko nevyvarilo a boli dosiahnuté žiaduce výsledky, doporučujú sa pred prípravou vykonať ďalšie opatrenia:

- starostlivo premyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, prosa a pod.), až voda nebudie čistá;
- pred prípravou natrieť misu multikuchyne maslom;
- prísne dodržiavať pomery, odmerávajúce ingrediencie podľa odporúčaniam z kuchárskej knihy; znižovať a zvyšovať počet ingrediencií prísne a veľmi pomerne;
- ak používate plnotučné mlieko, treba ho rozriediť pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa v závislosti od ich pôvodu a výrobcu môžu líšiť, čo občas vplyva na výsledky procesu varenia.

V prípade ak žiaduci výsledok v programe „OATMEAL“ nebol dosiahnutý, využite si univerzálny program „MULTICOOK“. Optimálna teplota na prípravu mliečnej kaše tvorí 95°C. Počet ingrediencií a čas prípravy nastavte podľa receptu.

**Program „STEW“**

Odporúčajú sa na dusenie zeleniny, mäsa, hydiny, darov mora. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

**Program „FRY“**

Odporúčajú sa na praženie mäsa, zeleniny, hydiny, darov mora. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 15 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Funkcia „Time delay“ v tomto programe nie je prístupná.



Aby sa ingrediencie nepripiekali, postupujte podľa pokynov z kuchárskej knihy a periodicky miešajte obsah misy. Dovoľuje sa varenie s otvoreným vrchnákom multikuchyne.

**Program „SOUP“**

Odporúčajú sa na prípravu rôznych vývarov a polievok, ako aj kompótov a nápojov. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

**Program „STEAM“**

Odporúčajú sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, diétnych a vegetariánskych jedál, detskej výživy. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 15 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 2 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

Na prípravu pokrmov v tomto programe treba používať špeciálny kontajner (ktorý je súčasťou súpravy):

1. Nalejte do misy 600-1000 ml vody. Umiestnite kontajner na varenie na pare do misy.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich uložte do kontajneru a umiestnite ho do kostry zariadenia. Presvedčte sa, či sa kostra zariadenia tesne styka s nahrievacím prvkom.
3. Postupujte podľa inštrukcií z b. č. 1-10 Časti „Celkový postup pri používaní automatických programov“.



Spätočné odrátenie času trvania programu prípravy začína, keď voda začne vriieť a po po dosiahnutí dostatočnej hustoty paru v mise.

V prípade ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, využite si tabuľku odporúčeného času prípravy na pare pre rôzne pokrmy.

**Program „PASTA“**

Odporúčajú sa na prípravu cestovín, párkov, varenie vajec atď. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 2 až do 20 minút s postupnosťou nastavenia 1 minúta. Program je určený na privedenie vody do varu, uloženie potravín a ich ďalšiu prípravu. Začiatok varu vody a čas potrebný na uloženie potravín Vám oznámi zvukový signál. Spätočné odrátenie času trvania programu začína po opätovnom stlačení tlačidla „Start“. Funkcia „Time delay“ v tomto programe nie je prístupná.



Počas prípravy niektorých pokrmov (ako sú cestoviny) vytvára sa pena. Aby ste sa vyhli prípadnému vytekaniu z misy, môžete si otvoriť vrchnák po niekoľkých minútach po uložení potravín do vriacej vody.

**Program „SLOW COOK“**

Odporúčajú sa na prípravu duseného mäsa a zohriatia mlieka. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 5 hodín. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 1 až do 8 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút.

**Program „BOIL“**

Odporúčajú sa na prípravu zeleniny a bobôvých. Predvolený čas prípravy v tomto programe tvorí 40 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 2 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

**Program „BAKE“**

Odporúčajú sa na vypekanie piškót, koláčov z kvasnicového cesta a prípravu listkového cesta. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 8 hodín s postupnosťou 5 minút.



Či už je cesto hotové môžete overiť zastrčením do ňho drevenej tyčinky (šparadla). Keď ju vytiahnete a na nej zostanú kúsok-ky nalepeného cesta, to bude znamenať, že piškóta je hotová.

Počas vypekania chleba sa doporučuje vypnúť funkciu automatického zohriatia jedla na všetkých fázach vypekania.

**Program „GRAIN“**

Program sa odporúča na varenie sypkých kaší z rôznych druhov krúp. Na prípravu rôznych obiln. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 35 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

**Program „PILAF“**

Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov pilafu. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do hodiny a pol s postupnosťou nastavenia 10 minút.

**Program „YOGURT/DOUGH“**

Pomocou tohto programu si môžete doma samostatne pripravovať rôzne chutné a užitočné jogurty a nakysnutie cesta. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 8 hodín. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 6 až do 12 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Funkcia automatického zohriatia v tomto programe nie je prístupná. Počas umiestnenia ingrediencií dbajte o to, aby sa nachádzali pod ryskou 1/2 na vnútornej ploche misy.

**Program „PIZZA“**

Odporúčajú sa na prípravu pizzy. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 25 minút. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 20 minút až do 1 hodiny s postupnosťou nastavenia 5 minút.

**Program „BREAD“**

Odporúčajú sa na vypekanie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky s prídavkom ražnej múky. Program zahŕňa celý cyklus prípravy, začínajúc nakysnutím cesta až do vypekania. Predvolený čas príprav v tomto programe trvá 3 hodiny. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 1 až do 6 hodín s postupnosťou nastavenia 10 minút. Funkcie automatického zohriatia v tomto programe nie je prístupná.

- Počas umiestnenia ingrediencií dbajte o to, aby sa nachádzali pod ryskou 1/2 na vnútornej ploche misy.
- Treba si uvedomovať, že v priebehu prvej hodiny fungovania programu prebehá nakysnutie cesta a len potom sa začína vypekanie.
- Pred použitím múky doporučujú sa ju rozptyliť, aby sa nasýtila kyslíkom a odstránili sa prísady.
- Nedoporučuje sa používať funkciu „Time delay“, lebo to môže negatívne ovplyvniť kvalitu vypekania.
- Neotvárajte vrchnák multikuchyne až sa proces vypekania úplne neskončí! Od toho závisí kvalita vypekaných výrobkov.
- Pre skrátenie času a uľahčenie prípravy sa odporúča využívať hotové zmesi na vypekanie chleba.

**Program „DESSERT“**

Odporčuje sa na prípravu rôznych dezertov z ovocí a bobulových plodov. Predvolený čas prípravy v tomto programe trvá 1 hodinu. Taktiež si ho môžete nastaviť ručne v rozpätí od 5 minút až do 4 hodín s postupnosťou nastavenia 5 minút.

**Program „QUICK COOK“**

Program rýchleho varenia ryže, sypkých krúповých kaší.

V tomto programe sa nedá regulovať čas prípravy, a taktiež nie je prístupná funkcia „Time delay“.

**III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI**

- Príprava fundue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syrov
- Pasterizácia tekutých potravín
- Ohrievanie detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

**IV. DODATOČNÉ VYBAVENIE**

Získaf doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND RMK-M911E a dozvedíte sa o novinkách výrobcu REDMOND je možné na webovej stránke [www.redmond.company](http://www.redmond.company) alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

**V. ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA**

Pred čistením zariadenia prisvedzte sa, že je odpojené od elektrickej siete a úplne vychladlo. Používajte mäkké tkaniny a nebrúsiace prostriedky na mytie riadu. Doporučujeme vykonávať čistenie zariadenia hneď po používaní.

**STOP** Počas čistenia sa zakazuje používanie brúsiacich látok, špongií s brúsiacim povrchom a chemických agresívnych látok. Zakazuje sa potápať kosť zariadenia do vody resp. odstraňovať čistenie riadu pod vodným prúdom.

Pred prvým použitím resp. s cieľom odstrániť zápachy po varení odporúča sa v priebehu 15 minút vyvariť polovicu citróna v programe „STEAM“.

Misu, vnútorný hliníkový vrchnák a parný ventil je potrebné po každom použití poriadne vyčistiť. Misu môžete umyť v myčke na riad. Po ukončení čistenia misy nasucho pretrejte jej vonkajšiu povrch.

Pre čistenie vnútorného hliníkového vrchnáku:

1. Otvorte vrchnák multikuchyňa.
2. Zároveň z vnútornej strany vrchnáku pritiačte smerom do stredu dva plastové fixátory.
3. Lahko, bez špeciálnych úsilí potiahnite vnútorný hliníkový vrchnák smerom ku sebe a dole, až sa neodopjí od základného vrchnáku.
4. Pretrite povrch obov vrchnákov vlhkou tkaninou alebo servítkou. V prípade potreby môžete umyť aj odstránený vrchnák pod vodným prúdom, používajte prostriedky na umývanie riadu. Používajte na riad nie je žiaduce.
5. Vykonajte montáž v spätnom postupe: umiestnite hliníkový vrchnák do horných drážok, spojte ho so základným vrchnákom a ľahko pritiačte ku fixátorom, pokiaľ nepočujete cvaknutie. Vnútorný hliníkový vrchnák má sa mal pevne zabezpečiť.

Parný ventil je umiestnený v špeciálnom ložisku na hornom vrchnáku zariadenia a skladá sa z dvoch častí: vonkajšej podložky a základu. Pre čistenie ventilu:

1. Starostlivo potiahnite za vonkajšiu podložku smerom hore a ku sebe, ako je zobrazené na obrázku.
2. Na vnútornej strane podložky otočte základnú časť ventilu proti smeru hodinovej ručičky (smerom ku ) na doraz a odstráňte ju.
3. Starostlivo vytiahnite gumičku z ventilu. Pri umývaní všetkých častí ventilu postupujte podľa hore uvedených pokynov

**STOP** POZOR! S cieľom uniknutia deformácií gumičky ventilu zakazuje sa jej skrúcanie a vyťahovanie.

4. Namontujte v spätnom postupe: umiestnite gumičku naspäť, spojte drážky základnej časti ventilu so zodpovedajúcimi výbežkami na vnútornej strane podložky a otočte smerom hodinovej ručičky (smerom ku ) Umiestnite parný ventil do ložiska na vrchnáku zariadenia (vonkajšia podložka by sa mala nachádzať nad výbežkom na odstránenie).

Kondenzát, ktorý sa vytvára počas prípravy pokrmov, sa v tomto modeli zhromažďuje v špeciálnej dutine v kostre zariadenia okolo misy a steká do kontajneru, ktorý je umiestnený na zadnej časti zariadenia.

1. Otvorte vrchnák a odstráňte misu. V prípade potreby trochu nadzdvihnite prednú časť multikuchyňa, aby kondenzát v plnom objeme vytiekol do kontajneru.
2. Odstráňte kontajner ľahkým potiahnutím za výbežku smerom ku sebe.
3. Vylejte kondenzát. Opláchnite kontajner a vrate ho naspäť.
4. Kondenzát, ktorý zostal v dutine okolo misy, odstráňte pomocou kuchynskej servítky.

**VI. ODPORÚČANIA TÝKAJUCE SA VARENIA****Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia**

V tejto časti sú zhromaždené typické chyby, vyskytujúce sa pri pripravovaní potravín a jedál v multikuchyňach, a taktiež sa podávajú prípadné príčiny a spôsoby ich odstránenia.

**JEDLO NIE JE ÚPLNE HOTOVÉ**

Možná príčina	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko stroja alebo zatvoríť ho pevne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Počas varenia zbytočne neotvárajte multikuchyňa. Zatvorte kryt tak, aby zaklapol. Uistite sa, že nič nebráni tomu, aby bolo viečko tesne uzavreté a gumové tesnenie na vnútornej strane veka nie je deformované
Medzi nádobou a vykurovacím elementom nie je kontakt, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká	Nádobu musí byť pripevnená k prístroju rovno a pevne pripevnená na spodnej strane vykurovacieho disku. Uistite sa, že v multikuchyňi nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vykurovacieho disku
Zlý výber ingrediencií jedál. Tieto zložky nie sú vhodné na prípravu jedla podľa vášho výberu, alebo ste zvolili nesprávny program varenia. Ingrediencie sú narezané na príliš veľké kusy. Nesprávne ste nastavili (vypočítali) dobu pečenia. Recept, ktorý ste si vybrali, nie je vhodný pre varenie v tejto multikuchyňi	Je vhodné použiť osvedčené (na prípravu jedál v danom prístroji) recepty. Používajte recepty, ktorým dôverujete. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia by mala zodpovedať zvolenej receptúre
Počas prípravy na pare: je v nádobe málo vody, aby bola zaistená dostatočná hustota páru	Nalejte do nádoby toľko vody, kolko je v recepte odporúčané. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody počas varenia
Počas vyprážania	Do nádoby ste naliali veľa oleja Prebytok vlahy v šálke
	Počas obyčajného vyprážania stačí dať na dno trochu oleja Počas vyprážania vo fritéze dodržujte príslušný recept Nezakrývajte veko multikuchyňa počas vyprážania ak to nie je nie napísané v recepte. Mrazené potraviny pred vyprážením určite rozmrazte a zlejte z nich vodu
Počas varenia: bujón pri príprave z potravín s vysokým obsahom kyselín vykypl	Niektoré produkty vyžadujú zvláštne spracovanie pred varením: umývanie, pasírovanie atď. Dodržujte pokyny príslušného receptu
Počas pečenia (cesto nie je upečené)	Počas kysnutia cesta sa pripilo k vnútornej strane veka a prekrylo vypúšťací parný ventil Do nádoby ste dali veľa cesta
	Vložte do nádoby menej cesta Vyberte cesto z nádoby, otočte ho a znova ho dajte do nádoby, potom pokračujte v pečeni. V budúcnosti vkladajte do nádoby menej cesta

SVK

**JEDLO JE PREVARENÉ**

Pochybilí ste pri výbere typu produktu alebo pri nastavení (vypočte) doby pečenia. Prilíš malé množstvo ingrediencií	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchyňa) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
Po uvarení bol hotový pokrm príliš dlho na automatickom ohreve	Dlhodobé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak váš model multikuchyňa má túto funkciu zakázanú, môžete použiť túto možnosť

**POČAS VARENIA JEDLO VYKYPÍ**

Počas varenia mliečnej kaše mlieko vykypí	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame použitie ultra-pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, zriedite mlieko trochu pitnej vody
Ingrediencie boli pred varením neopracované alebo nesprávne opracované (zle umyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií alebo bol nesprávne zvolený typ výrobku	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchača) recepty. Výber surovín, spôsob rezania, podiel zložiek, výber programu a doba varenia musia byť v súlade s jeho odporúčaniami. Celozrnité 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 multikuchača) recepty
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja
Počas vyprážania: zabudli ste naliať olej do nádoby, nemiešali ste alebo neskoro ste premiešali varené produkty	Počas jednoduchého vyprážania nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja tak, aby dno multikuchače bolo zakryté tenkou vrstvou. Kvôli rovnomernému vyprážaniu potravín v nádobe by sa mali produkty občas premiešať
Počas dusenia: v nádobe je nedostatok vlahy	Pridať do nádoby viac tekutiny. Počas pečenia neotvárajte veko multikuchače ak to nie je nutné
Počas varenia: v nádobe je príliš málo tekutiny (nie je dodržaný podiel ingrediencií)	Dbajte na správny pomer tekutín a pevných zložiek
Pri vypekaní: vnútorný povrch misy nebol namastený maslom pred varením	Pred položením cesta namažte dno a steny nádoby maslom alebo rastlinným olejom. (Nevlievajte olej do misy!)

**PRODUKT STRATIL TVAR REZU**

Príliš často ste miešali produkt v nádobe	Počas jednoduchého vyprážania miešajte jedlo v nádobe nie viac ako každých 5 až 7 minút
Nastavili ste príliš dlhý čas varenia	Skráťte dobu varenia alebo postupujte podľa pokynov v recepte, prispôsobenom na použitie daného prístroja

**KOLÁČ JE VODNATÝ**

Boli použité nevhodné zložky s prebytkom vody (šľavnatá zelenina alebo ovocie, mrazené jahody, kyslá smotanou atď.)	Vyberajte ingrediencie podľa receptu koláča. Snažte sa nevyberať také zložky potravín, ktoré obsahujú príliš veľa vody, alebo ich použite v minimálnych množstvách
Nechali ste upečený koláč v zatvorenej multikuchači	Pokúste sa odstrániť koláč z multifunkčného hrca. Ak je to nutné, môžete nechať produkty na krátku dobu v režime automatického ohrevu

**KOLÁČ SA NEDVIHOH**

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané	Pozrite si osvedčené (upravené na daný multikuchača) recepty. Výber surovín, spôsob ich prípravy, podiel zložiek musia byť v súlade s jeho odporúčaniami
V ceste bol dlhý prášok do pečiva	
Nepresialí ste kvalitne múku alebo ste zle vymiesli cesto	
Pri vkladaní ingrediencií ste sa dopustili chyby	
Váš vybraný recept nie je vhodný na pečenie v tomto type multikuchače	

**i** Pri niektorých modeloch multikuchač REDMOND pri programoch „STEW“ a „SOUP“ pri nedostatku tekutiny v nádobe sa spúšťa ochrana proti prehriatiu zariadenia. V tomto prípade sa program zastaví a multikuchača prechádza do fázy automatického ohrevu.

**Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare**

Č.	Potravina	Váha, g/ Počet ks	Objem vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčové/Hovädzie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	30/40
2	Baranie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	40
3	Kuracie filé (1,5-2 cm kocky)	500	800	20
4	Karbonátky/kotlety	500	800	25/40
5	Ryba (filé)	300	800	15
6	Morský koktejl (čerstvo zamrazen)	300	800	5
7	Zemiaky (narezané na 4 časti)	500	800	20
8	Mrkva (1,5-2 cm kocky)	500	800	35
9	Cvikla (narezaná na 4 časti)	500	1500	90
10	Zelenina (čerstvo zamrazen)	500	800	5
11	Slepačie vajce	5 ks	800	10

**i** Treba si uvedomovať, že to sú len všeobecné pokyny. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť od odporúčených hodnôt, čo závisí od kvality a vlastností konkrétneho potravinárskeho výrobku, ako aj od Vašich chuťových želaní.

**Odporúčenia pre používanie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“**

Pracovná teplota	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)	Pracovná teplota	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
35°C	Uležanie cesta, príprava octu	105°C	Príprava huspeniny
40°C	Príprava jogurtu	110°C	Sterilizácia
45°C	Zákvas	115°C	Príprava cukrového sirupu
50°C	Kvasenie	120°C	Príprava kolena
55°C	Príprava fondánu	125°C	Príprava duseného mäsa
60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy	130°C	Príprava nákypu
65°C	COOKING mäsa v vákuovom balení	135°C	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
70°C	Príprava punču	140°C	Údenie
75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaju	145°C	Opekanie zeleniny a ryby v aloballe
80°C	Príprava vareného vína	150°C	Opekanie mäsa v aloballe
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy	155°C	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
90°C	Príprava červeného čaju	160°C	Vyprážanie hydiny
95°C	Príprava mliečnych kaší	165°C	Vyprážanie steakov
100°C	Príprava snehových bozkov, džemu	170°C	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

## Súhrnná tabuľka programov prípravy (továrnske nastavenia)

Program	Odporúčenia pre použitie	Prečíslený čas prípravy	Časový rozsah prípravy/ postupnosť nastavení	Odočítaný štart hodina	Očakávanie prepnutia na pracovný režim	Automatické zahriatie
MULTICO-OK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod / 1 min 1 hod – 12 hod / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Príprava mliečnych kaší	10 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových obľôb a viaczožkových jedál	1 hod	20 min – 12 hod / 5 min	✓		✓
FRY	Praženie mäsa, ryby, zeleniny a viaczožkových jedál	15 min	5 min – 1 hod 30 min / 1 min			✓
SOUP	Príprava vývarov, omáčok, zeleninových a chladných polievok	1 hod	20 min – 8 hod / 5 min	✓		✓
STEAM	Príprava mäsa, ryby, zeleniny a iných potravinárskych výrobkov na pare	15 min	5 min – 2 hod / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie párkov a iných polotovarov	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Varenie mlieka, príprava duseného mäsa, kolena, huspeniny, utopencov	5 hod	1 hod – 8 hod / 10 min	✓		✓
BOIL	Varenie zeleniny a bôbových	40 min	5 min – 2 hod / 5 min	✓		✓
BAKE	Vypiekanie kekov, piškôt, koláčov z kvasnicového a listkového cesta	1 hod	20 min – 8 hod / 5 min	✓		✓
GRAIN	Príprava rôznych druhov krúp a obľôb. Varenie sypkých kaší na vode	35 min	5 min – 4 hod / 5 min	✓		✓
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinným mäsom, zeleninou)	1 hod	20 min – 1 hod 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod	6 hod – 12 hod / 10 min	✓		
PIZZA	Príprava pizzy	25 min	20 min – 1 hod / 5 min	✓		✓
BREAD	Vypiekanie chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane fázy nakysnutia cesta)	3 hod	1 hod – 6 hod / 10 min	✓		
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvých ovocí a bobuľovitých plodov	1 hod	5 min – 4 hod / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rychlá príprava ryže, sypkých kaší vo vode	30 min	–			✓

## VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Označenie chyby na displeji	Prípadné poruchy	Odstúpenie chyby
E1 – E3	Systémová chyba, prípadné opotrebovanie ovládacieho panelu resp. nahrievacieho prvku	Odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ochladnúť. Tesne zatvorte vrchnák, opätovne zapnite zariadenie od elektrickej siete. V prípade ak po opätovnom zapnutí problém nezmizne, obráťte sa na autorizované servisné centrum

Porucha	Prípadná príčina	Odstúpenie poruchy
Nezapína sa	Chýba napájanie od elektrickej siete	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti
Varenie trvá mimoriadne dlho	Nedostatok napájania od elektrickej siete	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti
	Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet	Odstúpte cudzí predmet
	Misa v kostre multikuchyňa nebola umiestnená rovne	Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení
	Nahrievací prvok je zašpinený	Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok

## VIII. ZÁRUKA

Na tento prístroj je poskytovaná záruka na 2 roky od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje opravou alebo výmenou celého prístroja odstrániť prípadné vady vyplývajúce z chyby materiálu alebo spracovania. Záruka sa vzťahuje na prístroj iba vtedy, ak je v deň nákupu potvrdená pečiatkou a podpisom predajcu na originálnom záručnom liste. Táto záruka je platná len v prípade, že bol prístroj používaný v súlade s návodom na použitie, nie je opravený alebo rozložený a nebol poškodený v dôsledku nesprávnej manipulácie, rovnako a tiež v prípade, že je kompletný. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, protihorľavé pokrytie, tmeľ, atď.).

Životnosť prístroja a záručnej doby plynú od dátumu predaja alebo od dátumu výroby produktu (v prípade, ak dátum predaja nemožno určiť).

Dátum výroby zariadenia možno nájsť na sériovom čísle, uvedenom na typovom štítku výrobku. Sériové číslo sa skladá z 13 čísiel: 6. a 7. číslice označujú mesiac, 8. – rok výroby zariadenia.

Záruka výrobcu na prístroj je 5 rokov od dátumu zakúpenia, za predpokladu, že sa používa v súlade s týmto návodom a platnými technickými normami.

**Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)**

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.



Opatrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/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.

SVK

⚠ *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

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržení 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, hotelových pokojích, společenských místnostech prodejen, kanceláří 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 proveďte, 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! Buďte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékejte kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánějte se nad přístrojem při otevírání víka.*
- Odpojte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
  - Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, uhlí a hran nábytku.

**STOP** *NEZAPOMĚŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.*

- Při změně polohy diskového topného tělesa musíte používat kleště, které jsou v dodávce soupravy přístroje. Takovým způsobem si zabezpečíte ochranu před popáleninami nebo neočekávanými zreněními.
- Při montování topného disku v horní poloze ubezpečte si, že je dobře upevněn v drážkách na stěnách komory přístroje. Nesprávné namontování topného tělesa může způsobit jeho volné přemístění během použití přístroje a poškození.

**STOP** *Pokud chcete chytit tyto kleště je nutné použít chňapku. Dotýkat se topného disku bez ohledu na jeho umístění je zakázáno!*

*Aby nedošlo k zranění elektrickým proudem nesmíte měnit polohu topného tělesa, když je přístroj připojen k elektrické síti!*

*Zakazuje se přikrývat přístroj víčkem, když se diskové topné těleso nachází v horní pozici.*

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkáninou 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!*
- 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.
- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP

**POZOR!** Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.

#### Technické parametry

Model.....	RMK-M911E	Objem nádoby.....	5 l
Příkon.....	860-1000 W	Povrch nádoby/pánev.....	nepřílnavý keramický
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED displej.....	ano, barevný
Elektrická bezpečnost.....	třída I	3D-ohřev.....	ano

#### Programy

1. MULTICOOK (VÍCEÚČELOVÉ VAŘENÍ)	10. BAKE (PEČENÍ)
2. OATMEAL (OVESNÁ KAŠE)	11. GRAIN (OBILÍ)
3. STEW (DUŠENÍ)	12. PILAF (RIZOTO)
4. FRY (SMAŽENÍ)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TÉSTO)
5. SOUP (POLÉVKA)	14. PIZZA
6. STEAM (V PÁŘE)	15. BREAD (CHLÉB)
7. PASTA (TĚSTOVINY)	16. DESSERT (MOUČNÍK)
8. SLOW COOK (POMALÉ VAŘENÍ)	17. QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ)
9. BOIL (VAŘENÍ)	

#### Funkce

Udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev).....	do 24 hodin	Ohřev jídla.....	do 24 hodin
Predběžné vypnutí automatického ohřevu.....	ano	Odložený start.....	do 24 hodin

#### Obsah

Multikuchyň.....	1 ks.	Naběračka.....	1 ks.
Nádoba.....	1 ks.	Plochá lžice.....	1 ks.
Pánev.....	1 ks.	Kniha receptů.....	1 ks.
Kleště.....	1 ks.	Držák naběračky/lžice.....	1 ks.
Mřížka pro vaření v páře.....	1 ks.	Návod k obsluze.....	1 ks.
Skleničky na jogurt.....	6 ks.	Servisní knižka.....	1 ks.
Odměrka.....	1 ks.	Napájecí kabel.....	1 ks.

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn.

#### Složení RMK-M911E A1

1. Poklička	11. Naběračka
2. Odnímatelné vnitřní víko	12. Odměrka
3. Zvedací topné těleso	13. Pánev
4. Nádoba	14. Kleště
5. Tlačítko otvírání pokličky	15. Mřížka pro vaření v páře
6. Ovládací panel s displejem	16. Skleničky na jogurt
7. Plášť	17. Držák naběračky a lžice
8. Rukojeť pro přenášení	18. Napájecí kabel
9. Odnímatelný parní ventil	
10. Plochá lžice	

#### Ovládací panel A2

Multikuchyň REDMOND RMK-M911E je vybaven dotykovým panelem s multifunkčním barevným LED displejem.

1. „Reheat/Cancel“ („Zrušení/Ohřev“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení činnosti programu vaření, vyresetování nastavení.
2. „Time Delay“ („Odložený start“) – zapnutí režimu nastavení času odloženého startu.
3. „Temperature“ („Teplota“) – nastavení hodnoty teploty v programu „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Hodiny“) – volba hodnoty hodin v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
5. „Min“ („Minuty“) – volba hodnoty minut v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
6. „Quick cook“ („Rychlé vaření“) – spuštění programu „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menu/Automatický ohřev“) – volba automatického programu vaření; prozatímní vypnutí automatického ohřevu.
8. „Start“ – zapnutí daného režimu vaření.
9. Displej.

CZE

### Nastavení displeje A3

1. Indikátor provádění automatického programu „QUICK COOK“
2. Indikátor činnosti programu vaření/ohřevu
3. Indikátor fáze vaření
4. Indikátor zadané teploty v programu „MULTICOOK“
5. Indikátor činnosti funkce „Time Delay“
6. Indikátor režimu údajů časovače
7. Časovač
8. Indikátor vybraného automatického programu vaření

## I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

**Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.**

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte.

**!** *Pro převoz nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.*

## II. POUŽITÍ

### Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorální látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multikuchyňe nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poškozeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

### Nastavení doby vaření

V multikuchyňi REDMOND RMK-M911E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program (kromě programu „QUICK COOK“). Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření. Pokud chcete změnit čas:

1. Po zvolení programu vaření stisknutím tlačítka „Hour“ nastavte hodnotu hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
2. Stisknutím tlačítka „Min“ nastavíte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlenou změnu hodnoty.
3. Chcete-li nastavit dobu vaření menší než jednu hodinu, stiskněte tlačítko „Hour“ na tak dlouho, než dojde k vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min“ nastavte potřebnou hodnotu minut.
4. Po dokončení nastavení doby vaření (stále blízko displeji) přejděte k dalšímu kroku v souladu s algoritmem vybraného programu vaření. Pro zrušení všech zadaných hodnot, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“, poté nastavte celý program vaření znovu.

**i** *Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení.*

*Pro vaše pohodlí, rozsah času programů vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje činnost programu prodloužit na krátkou dobu, pokud se jídlo neuvařilo v zadanou dobu.*

*V některých automatických programech začne odpočítání nastavené doby vaření teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu. Například, pokud nalijete studenou vodu a nastavíte v programu „STEAM“ dobu vaření 5 minut, spuštění programu a odpočítávání nastavené doby vaření začne až poté, co voda přijde k varu a vytvoří se dostatek páry v nádobě.*

*V programu „PASTA“ začne odpočítávání nastavené doby vaření až poté, co voda přijde k varu a po opětovném stisknutí tlačítka „Start“.*

### Funkce MASTERFRY A5

Multikuchyň REDMOND RMK-M911E je zabezpečena zvedacím topným tělesem. Díky tomu si teď můžete v multikuchyňi používat nejen misu, ale i pánve (která je v dodávce soupravy).

**!** *Pokud chcete chytit tyto kleště je nutné použít chňapku. Dotýkat se topného disku bez ohledu na jeho umístění je zakázáno! Pro bezpečnost práce při změně polohy topného tělesa používejte kleště (které jsou v dodávce soupravy přístroje).*

Pro umístění topného tělesa do horní polohy opatrně ho zvedněte nadoraz a jemně otočte ve směru proti hodinovým ručičkám až se svorníky v držáčkách na stěnách pracovní komory dobře neupneví.

Pro umístění diskového topného tělesa do dolní polohy trochu ho zvedněte, aby svorníky vešly do drážek na stěnách pracovní komory a po jemném otočení disku ve směru hodinových ručiček opatrně spusťte.

**STOP** *Nepokoušejte se změnit polohu topného tělesa, když přístroj je připojen k elektrické síti! Zkontrolujte se přikývat přístroj víčkem, když se diskové topné těleso nachází v horní pozici.*

**!** *Pro vaření v multikuchyňi používejte pánve jen značky, která je v dodávce soupravy.*

### Funkce „Time Delay“ („Odložený start“)

Funkce umožňuje nastavit časový interval, po kterém by jídlo mělo být připraveno (v závislosti na době činnosti programu). Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Je třeba vzít v úvahu, že doba zpóźždění může být delší, než nastavená doba vaření, nebo se program spustí ihned po stisknutí tlačítka „Start“.

Můžete nastavit čas odloženého startu po výběru automatického programu, po nastavení hodnoty teploty a doby vaření:

1. Stisknutím tlačítka „Time Delay“ zapnete režim nastavení doby pro odložený start. Na displeji se zobrazí nadpis „Time Delay“ a časovač začne blikat.
2. Stisknutím tlačítka „Hour“ postupně změňte hodnotu hodin. Výchozí formát času – 24 hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
3. Stisknutím tlačítka „Min“ postupně změňte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
4. Chcete-li nastavit čas vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin postupně stiskněte tlačítko „Hour“ až do vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min“ nastavte potřebnou hodnotu minut.
5. Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“, pak nastavte celý program vaření znovu.
6. Po ukončení nastavení času stiskněte a podržte tlačítko „Start“ několik vteřin. Rozsvítí se indikátor činnosti funkce „Time Delay“, spustí se program a odpočet času.
7. Po stanoveném čase bude jídlo připraveno. Po dokončení programu se automaticky zapne funkce udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev) a rozsvítí se indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“.
8. Pro vypnutí automatického ohřevu stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“. Indikátor tlačítka zhasne.

**i** *Funkce odloženého startu je k dispozici u všech automatických programů vaření, s výjimkou programů „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.*

*Nedoporučuje se používat funkce „Time Delay“, pokud recept obsahuje mléčné nebo jiné potraviny podléhající kázké (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr, atd.).*

*Při nastavení času u funkce „Time Delay“ je třeba vzít v úvahu, že odpočítání doby v programu „STEAM“ začne teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu (až voda přijde k varu).*

### Funkce udržování teploty hotových jídel „Keep Warm“ (automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70-75°C během 24 hodin. Při zapnutí automatickým ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“, na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu. V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel“ po dobu několika sekund.

### Prozatímní vypnutí automatického ohřevu

Zapnutí automatického ohřevu po dokončení činnosti programu vaření není vždy žádoucí. Vzhledem k tomu je v multikuchyňi REDMOND RMK-M911E nabízena možnost včasného vypnutí této funkce během startu nebo činnosti hlavního programu vaření. Za tímto účelem při spuštění nebo činnosti programu stiskněte a podržte tlačítko „Menu/Keep Warm“ několik sekund, dokud indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“ nezhasne. Chcete-li znovu automatický ohřev zapnout, stiskněte tlačítko „Menu/Keep Warm“ ještě jednou (indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“ se rozsvítí).

### Funkce ohřívání jídla

Multikuchyň REDMOND RMK-M911E může být použita pro ohřívání studených jídel. Za tímto účelem:

- Vložte potraviny do nádoby, tuto vložte do pláště multikuchyňe.
- Zavřete pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
- Stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel“ několik sekund do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se odpovídající indikátor na displeji a indikátor tlačítka „Časovač“ začne odpočítávat čas ohřívání.

Přístroj ohřeje jídlo do 70-75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. V případě potřeby je ohřívání možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel“ několik sekund, dokud nezhasnou odpovídající indikátory na displeji a tlačítka.

 *Bez ohledu na to, že multikuchyň může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, neodporujeme nechávat jídlo ohřívát na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.*

### Běžné postupy při použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multikuchyňe v souladu s programem přípravy a tuto vložte do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod nyskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Zavěte pokličku multikuchyňe tak, že uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.
4. Stisknutím tlačítka „Menu/Keep Warm“ zvolíte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).
5. Můžete změnit výchozí dobu vaření stisknutím tlačítek „Hour“ a „Min“.
6. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. Funkce „Time Delay“ není dostupná při použití programů „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.
7. Chcete-li spustit program vaření, stiskněte a podržte tlačítko „Start“ po dobu několika sekund, až se rozsvítí indikátory tlačítek „Start“ a „Reheat/Cancel“. Spustí se nainstalovaný program a odpočet času vaření. V programu „STEAM“ odpočet začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programu „PASTA“ – poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka „Start“.
8. V případě potřeby je možné předem vypnout funkci automatického ohřev, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm“, dokud nezhasne indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“. Opakované stisknutí tlačítka „Menu/Keep Warm“ tuto funkci znovu zapne. Funkce automatického ohřev není dostupná při použití programů „YOGURT/DOUGH“ a „BREAD“.
9. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Dále, v závislosti na vybraném programu nebo aktuálním nastavení, přístroj se přepne na automatický ohřev (svítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“) nebo pohotovostní režim (blíká indikátor tlačítka „Start“).
10. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel“ po dobu několik sekund.

 *Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recepty na vaření jídel z příložené knihy receptů, zpracované speciálně pro tento model.*

 *Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program „MULTICOOK“ s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, která otvírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.*

### Program „MULTICOOK“

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTICOOK“ multikuchyň REDMOND RMK-M911E nahradí řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledáno ve staré kuchařce nebo na internetu.

Pro vaše pohodlí při vaření jídel je při teplotě do 80°C funkce automatického ohřevu vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm“ po dobu několika sekund po spuštění programu vaření, dokud se nerozsvítí indikátor „Reheat/Cancel“.

- Ve výchozím nastavení je v programu „MULTICOOK“ doba přípravy 15 minut, teplota vaření ve výchozím nastavení – 100°C.
- Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „Temperature“): 35-170°C po krocích 5°C.
- Rozsah ručního nastavení času: 5 minut – 12 hodin s intervalem nastavení 1 minuta po rozsah od 1 hodiny nebo 5 minut – nad 1 hodinu.

 *V programu „MULTICOOK“ je možné připravit větší počet různých jídel. Můžete použít knihu „100 receptů“ od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro vaření různých jídel a potravin.*

### Program „OATMEAL“

Doporučuje se pro vaření mléčných kaší. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 10 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Program „OATMEAL“ je určen pro vaření kaše z použitím pasterizovaného nízkotučného mléka. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propilchnout všechny celozrnné obiloviny (ryže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;

- před přípravou namazat nádobu multikuchyňe máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snížovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v přísném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zředte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obiloviny, v závislosti na místě původu a výrobce, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření. V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „OATMEAL“ dosažen, můžete použít univerzální program „MULTICOOK“. Optimální teplota vaření mléčné kaše je 95°C. Množství ingredience a dobu vaření nastavte podle receptu.

### Program „STEW“

Doporučeno pro dušení zeleniny, masa, drůbeže, mořských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

### Program „FRY“

Doporučeno pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, mořských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Funkce „Time Delay“ není v daném programu dostupná.

 *Aby nedošlo k připalování ingrediencí, postupujte podle instrukcí kuchařky a občas zamíchejte. Je možné jídlo připravovat s otevřenou pokličkou multikuchyňe.*

### Program „SOUP“

Doporučeno pro vaření různých bujónů, polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

### Program „STEAM“

Doporučeno pro vaření zeleniny, ryb, masa, noků, dietních a vegetariánských jídel, dětského jídla v páře. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mřížku (je součástí obsahu):

1. Nalijte do nádoby 600-1000 ml vody. Vložte do nádoby mřížku pro vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je rozložte na mřížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Postupujte podle instrukcí ve článku 3-10 „Běžné postupy při použití automatických programů“.

 *Odpočítávání času činnosti programu vaření začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě. Pokud nechcete využít automatické nastavení času v daném programu, můžete použít tabulku doporučeného času vaření v páře pro různé potraviny.*

### Program „PASTA“

Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajítek atd. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Program předpokládá přivedení vody k varu, vložení ingrediencí a jejich následné vaření. Na okamžik, kdy voda přijde k varu a bude nutné vložít potraviny, upozorní zvukový signál. Odpočítávání času činnosti programu vaření začne po opakovaném stisknutí tlačítka „Start“. Funkce „Time Delay“ není v daném programu dostupná.

 *Při vaření některých produktů (např. těstovin, atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit možnému úniku, je možno po několika minutách po vložení produktů do vařící vody pokličku otevřít.*

### Program „SLOW COOK“

Doporučeno pro vaření konzervovaného masa, převařeného mléka. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 5 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 8 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

### Program „BOIL“

Doporučeno pro vaření zeleniny a luštěnin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

### Program „BAKE“

Doporučeno pro pečení biskvitů, nákyků, koláčů z kynutého a listového těsta. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.



Připravenost biskvitu můžete zkontrolovat dřevěnou tyčkou (párátkem). Když ji vyndáte a nezůstane na ní kousky těsta, je biskvit hotový.

Při pečení chleba je doporučeno vypnout funkci automatického ohřevu jidel ve všech fyzických přípravách.

#### Program „GRAIN“

Doporučeno pro vaření drobných kaší z různých druhů zrna, přípravu různých příloh. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 35 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

#### Program „PILAF“

Doporučeno pro vaření různých druhů rizota. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 10 minut.

#### Program „YOGURT/DOUGH“

Pomocí tohoto programu můžete doma připravit různé lahodné a zdravé jogurty a nakynutí těsta. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 6 do 12 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná. Při vkládání ingrediencí se ujistěte, že dosahují úrovně pod rysku 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.

#### Program „PIZZA“

Doporučeno pro přípravu pizzy. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 25 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 5 minut.

#### Program „BREAD“

Doporučeno pro pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program poskytuje kompletní cyklus přípravy od kynutí těsta do upečení. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 3 hodiny. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 6 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.

- Při vkládání ingrediencí se ujistěte, aby byly na úrovni pod ryskou 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.
- Je třeba pamatovat na to, že v první hodině činnosti programu probíhá kynutí těsta a pak přímo pečení.
- Než mouku použijete, doporučujeme ji prosít pro oxykysliční a odstranění příměsí.
- Nedoporučujeme používat funkci „Time Delay“, protože to může mít vliv na kvalitu pečení.
- Neotvírejte pokličku multikuchyňe až do konce pečení! Má to vliv na kvalitu upečeného výrobku.
- Chcete-li ušetřit čas a zjednodušit přípravu, doporučujeme používat hotové směsi na výrobu chleba.

#### Program „DESSERT“

Doporučeno pro přípravu různých dezertů z ovoce a bobulovin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

#### Program „QUICK COOK“

Program rychlé přípravy rýže, drobných kaší z obilovin. V daném programu nastavení doby vaření a funkce „Time Delay“ nejsou dostupné.

### III. DALŠÍ FUNKCE

- Příprava fondue
- Fritování
- Příprava tvarohu, sýrů
- Pasterizace tekutých potravin
- Ohřívání dětského jídla
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

### IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodatečná vybavení nejsou součástí multikuchyňe REDMOND RMK-M911E. Pořídít si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webové stránce [www.redmond.company](http://www.redmond.company) či v obchodech autorizovaných prodejců.

### V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.



Při čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, mycí houby s abrazivním povrchem a chemicky agresivní látky. Neponořujte plášť přístroje do vody a nedávajte ho pod tekoucí vodu.

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme po dobu 15 minut převařit půlku citronu v programu „STEAM“.

Nádoby, vnitřní hliníkový kryt a parní ventil očistěte po každém použití. Nádoby lze mýt v myčce na nádoby. Po vyčištění nádoby otřete vnější povrch do sucha.

Pro očištění vnitřního hliníkového krytu:

1. Otevřete pokličku multikuchyňe.
2. Z vnitřní strany pokličky stiskněte směrem doprostřed současně dvě plastové úchytky.
3. Bez použití síly zatáhněte vnitřní hliníkový kryt trochu směrem k sobě a pak dolů, aby se uvolnil od hlavní pokličky.
4. Otřete povrch obou krytů vlhkým hadříkem nebo ubrouskem. V případě potřeby umyjte odstraněný kryt pod tekoucí vodou a použijte mycí prostředek na nádoby. Používání myčky na nádoby je nežádoucí.
5. Složte v opačném pořadí: vložte hliníkový kryt do horních držáků, vyrovnajte ho s hlavní pokličkou a lehce zatlačte na západky, dokud neuslyšíte kliknutí. Vnitřní hliníkový kryt musí zcela zapadnout.

Parní ventil je umístěn v speciálním držáku na horní pokličce přístroje a skládá se ze dvou částí: vnější klapky a základové části. Pro vyčištění ventilu:

1. Opatrně vytáhněte vnější klapku za výstupek směrem nahoru a k sobě, jak je zobrazeno na obrázku A4.
2. Na vnitřní straně klapky, otočte hlavní část ventilu proti směru hodinových ručiček (směrem k ) na doraz a vyjměte ji.
3. Opatrně vytáhněte gumíčku ventilu. Umyjte všechny části ventilu podle výše uvedených předpisů.
4. Složte v opačném pořadí: vložte gumíčku na místo, srovnejte držáky na hlavní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřní straně klapky a otočte ve směru hodinových ručiček (směrem ke ) Namontujte parní ventil do držáku na pokličce přístroje (vnější klapka by měla být umístěna výstupkem dozadu).

Kondenzát, který vzniká během vaření potravin, se v tomto modelu shromažďuje ve speciální dutině na plášti přístroje okolo nádoby a teče do kontejneru, který se nachází v zadní části přístroje.

1. Otevřete pokličku, vyjměte nádobu. V případě potřeby lehce zvedněte přední část multikuchyňe, aby kondenzát úplně stekl do kontejneru.
2. Vyjměte kontejner lehkým zatažením směrem k sobě.
3. Kondenzát vylijte. Kontejner opláchněte a vložte nazpět.
4. Kondenzát, který zůstal v dutině okolo nádoby, odstraňte pomocí kuchyňské utěrky.

### VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multikuchyňích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

#### POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsoby odstranění
Zapomněli jste zavít, nebo nedovíleli jste víko přístroje a proto teplota přípravy nebyla dostatečně vysoká	V době přípravy zbytečně neotvírejte víko přístroje. Zavírejte víko do zaklapnutí. Přesvědčete se, že nic nepřekáží pevnému zavření víka přístroje a gumové těsnění na vnitřní pokličce se nedeformuje
Mísa a ohřívací element nejsou v pevném kontaktu, proto nebyla teplota přípravy dostatečně vysoká	Mísa musí být vložena do tělesa přístroje rovně, pevně přiléhající dnem k ohřívacímu disku. Přesvědčete se, že v pracovní komoře hrnce nejsou cizí předměty. Nedo-puštěte znečištění ohřívacího disku
Nesprávný výběr ingrediencí pokrmu. Dané ingredience nejsou vhodné pro přípravu Vámi vybraným způsobem a nebo jste vybrali nevhodný program přípravy. Součástí jsou nařezány příliš velké, nebo není dodržen poměr vložených potravin. Nepřesné jste nastavili (rozpočítali) dobu přípravy. Vámi vybraný recept se nehodí pro přípravu v daném multikuchyňi	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Používejte recepty, kterým můžete důvěřovat. Výběr ingrediencí, jejich nařezání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat vybranému receptu

Možné příčiny		Způsoby odstranění
Při přípravě na páře: v misce je příliš málo vody pro vznik dostatečné hutné páry		Nalévejte vodu do misy bezpodmínečně v objemu, doporučeném v receptu. Jestli pochybujete, proveďte úroveň vody v průběhu přípravy
Při smažení	Zalili jste do misy příliš mnoho rostlinného oleje	Při obyčejném smažení je dostatečné, když olej pokrývá dno misy tenkou vrstvou. Při smažení ve friteze dodržujte pokyny podle receptu
	Přebytek vlhkosti v misce	Nezavírejte víko hrnce při smažení, jestli je to napsáno v receptu. Zmražené potraviny nejříve rozmrazte a slijte z nich vodu
Při vaření: vzkyplení vývaru při vaření produktů se zvyšou kyselostí		Některé potraviny potřebují speciální přípravu před vařením: promytí, pasírování, pražení a t.p. Dodržujte pokyny ve Vámi vybraném receptu
Při pečení (těstě se nepropeklo)	V procesu kynutí se těsto přilepilo k pokliče a zakryto ventil vypouštění páry	Vkládejte do misy těsto v menším objemu
	Vložili jste do misy příliš mnoho těsta	Vyndejte pečený výrobek z misy, obraťte jej a znovu vložte do misy, pokračujte v pečení. PŘÍŠTĚ vkládejte do misy těsto v menším objemu

**POKRM SE PŘEVÁŘIL**

Spletli jste se při výběru typu produktu nebo při nastavení (rozpočítání) doby přípravy. Příliš malé rozměry ingrediencí	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept. Vyběr ingrediencí, jejich nazeání, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením dle vybraného receptu
Po ukončení přípravy pokrm stál příliš dlouho na autoohřevu	Dlouhé použití funkce autoohřevu není žádoucí. Jestli je ve Vašem přístroji založena možnost vypnutí této funkce v předstihu, můžete tuto možnost využít

**PŘI VAŘENÍ PRODUKT KYPLÍ**

Při vaření mléčné kaše mléko kypí	Kvalita a vlastnosti mléka závisí od místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat jen ultrapasterizované mléko s tučností do 2,5%. V případě potřeby jej můžete trochu zředít pitnou vodou
Ingredienty před vařením nebyly připraveny, nebo byly připraveny nesprávně (špatně promyty atd.) Nedodrženy proporce ingrediencí, nebo nesprávně vybrán druh potravin	Použijte prověřený (adaptovaný pro tento model) recept. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu. Celozrnné kroupy, maso, ryby a mléčné produkty důkladně promývejte do čisté vody

**JÍDLO SE PŘIPALUJE**

Misa byla nedostatečně umyta po předchozím použití. Antipřipalovací povrch misy je poškozen	Před začátkem vaření proveďte, je-li misa čistě vymyta a antipřipalovací povrch není poškozen
Celkový objem vložení je menší, než doporučený v receptu	Použijte prověřený (adaptovaný k tomuto modelu přístroje) recept
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Nastavte kratší dobu přípravy, dodržujte pokyny podle receptu, adaptovaného pro daný model přístroje
Při smažení: zapomněli jste dolít olej do misy, nepromíchávali, nebo pozdě otáčeli připravované pokrmy	Při normálním smažení naléjte do misy tolik rostlinného oleje tak, aby pokryl dno misy tenkou vrstvou. Rovnoměrného prosmážení dosáhnete periodickým promícháváním nebo obracením v určitém čase
Při dušení: v misce je nedostatek tekutin	Dolejte do misy více tekutin. V době přípravy neotevírejte zbytečně víko hrnce
Při vaření: v misce je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí)	Dodržujte správné proporce tekutin a pevných ingrediencí
Při pečení: nevymazali jste před přípravou vnitřní povrch misy máslem	Před vložením těsta vymažte dno a stěny misy máslem nebo rostlinným olejem (to neznamená nalít olej do misy!)

**PRODUKT ZTRATILSOVOJI FORMU**

Příliš často jste míchali produkt v misce	Při obyčejném vaření promíchávejte jídlo ne častěji, než každých 5-7 minut
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy	Zkraťte dobu přípravy, nebo dodržujte pokyny podle receptu, adaptovanému pro tento model přístroje

**PEKAŘSKÝ VÝROBEK JE VLHKÝ**

Byly použity nevhodné ingredience, dající příliš vody (příliš šťavnaté ovoce nebo zelenina, zmražené produkty, smetana atd.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem na pečení. Snažte se vybírat ingredience s nevelkým obsahem vlhkosti, nebo je použijte v minimálním množství
Nechali jste hotový výrobek v uzavřeném multikuchyni	Snažte se vyjmát výrobky z multikuchyně ihned po dokončení. V případě potřeby můžete nechat výrobek v hrnci nanedlouho se zapnutým autoohřevem

**PEKAŘSKÝ VÝROBEK NEVYKYNUL**

Vejce s cukrem nebyly plně ušlehány	Používejte pokud možno prověřené, (adaptované pro tento model) recepty. Vyběr ingrediencí, způsob jejich přípravy, proporce vložených potravin, výběr programu a doby přípravy musí odpovídat doporučením vybraného receptu
Těsto dlouho stálo s kypící přísadou	
Neprosáli jste mouku, nebo špatně promísili těsto	
Jsou chyby ve vložených ingrediencích	

Vámi vybraný recept se nehodí k pečení v tomto modelu multikuchyně

**i** V řadě modelů multikuchyní REDMOND v programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v misce zapíná systém ochrany od přehřátí přístroje. V takovém případě se program přípravy vypíná a multikuchyň přechází do režimu autoohřevu.

**Doporučená doba přípravy různých potravin na páře**

P.Č.	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
1	Filet z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Filet ze skopového masa (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Kuřecí filet (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Masové knedlíčky/karbanátky	500	800	25/40
5	Ryba (filé)	300	800	15
6	Mléšský koktejl (rychle zmrazený)	300	800	5
7	Brambory (rozřezané na čtvrtiny)	500	800	20
8	Mrkev (kostkami na 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Řepa (rozřezaná na čtvrtiny)	500	1500	90
10	Zelenina (terstvě zamražená)	500	800	5
11	Vejce kuřecí	5 ks.	800	10

**i** Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku, a také na vašich chuťových preferencích.

CZE

**Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“**

Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)	Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
35°C	Kynutí těsta, příprava octu	105°C	Příprava aspiku
40°C	Příprava jogurtu	110°C	Sterilizace
45°C	Kvašení	115°C	Příprava cukrového sirupu
50°C	Fermentace	120°C	Příprava vepřového kolena
55°C	Příprava cukroví	125°C	Příprava dušeného masa
60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy	130°C	Příprava nákypu
65°C	Příprava masa ve vakuovém balení	135°C	Pražení hotových jídel do křupava
70°C	Příprava punče	140°C	Uzení
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje	145°C	Pečení zeleniny a ryb v alobalu
80°C	Příprava svařeného vína	150°C	Pečení masa v alobalu
85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření	155°C	Smažení produktů z kynutého těsta
90°C	Příprava červeného čaje	160°C	Smažení drůbeže
95°C	Příprava mléčných kaší	165°C	Smažení steaků
100°C	Příprava sněhových pusinek, džemu	170°C	Fritování (hranolky, kuřecí nugetky atd.)

**Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)**

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výrobním nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odklápnutí start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
MULTICOOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby vaření	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Příprava obilovin s mlékem	10 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh a vícesložkových jídel	1 hodina	20 min – 12 hodin / 5 min	✓		✓
FRY	Smažení masa, ryb, zeleniny a vícesložkových jídel	15 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min			✓
SOUP	Příprava vývarů, zeleninových a studených polévek	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
STEAM	Vaření masa, ryb, zeleniny a dalších potravin v páře	15 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Vaření těstovin vyrobených z různých odrůd pšenice, párků a dalších polotovarů	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výrobním nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odklápnutí start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
SLOW COOK	Příprava převařeného mléka, konzervovaného masa, kolena, aspiku, tlačének	5 hodin	1 hodina – 8 hodin / 10 min	✓		✓
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečení bábovek, biskvitů, nákyků, koláčů z kynutého a listového těsta	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
GRAIN	Příprava různých obilovin a příloh. Vaření syplých kaší ve vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
PILAF	Příprava různých druhů rízota (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	1 hodina	20 min – 1 hodina 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Příprava různých druhů jogurtů	8 hodin	6 hodin – 12 hodin / 10 min	✓		
PIZZA	Příprava pizzy	25 min	20 min – 1 hodina / 5 min	✓		✓
BREAD	Příprava chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně fáze kynutí těsta)	3 hodiny	1 hodina – 6 hodin / 10 min	✓		
DESSERT	Příprava různých dezertů z čerstvého ovoce a bobulovin	1 hodina	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rychlá příprava rýže, syplých kaší ve vodě	30 min	–			✓

**VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY**

Oznámení o chybě na displeji	Možné příčiny	Odstanění chyby
E1 – E3	Systémová chyba, možná porucha ovládacího panelu nebo topného prvku	Přístroj odpojte od elektřiny, nechte jej vychladnout. Pevně zavřete víko a přístroj opět zapojte do elektřiny. Pokud potíže po opětovném zapnutí nezmizí, obraťte se na autorizovanou servis
Chyba	Možná příčina	Odstanění chyby
Nelze zapnout	Přístroj nemá elektřinu	Zkontrolujte napětí v elektrické síti

Pokrm se připravuje příliš dlouho	Vynechávání elektrického napájení	Zkontrolujte napětí v elektrické síti
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět	Odstraňte cizí předmět
	Nádoba je v plášti multikuchyňe umístěna nakřivo	Umístěte nádobu rovně
	Topné těleso je úspěšně	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechte jej vychladnout. Očistěte topné těleso

## VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na daný výrobek se vztahuje záruka v délce 2 let od doby nákupu. V průběhu záruční doby se výrobce zavazuje odstranit opravou, záměnou detailů, nebo záměnou celého výrobku libovolné výrobní defekty, zaviněné špatnou kvalitou materiálu nebo montáží. Záruka je platná pouze tehdy, je-li datum koupě potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodáváče na originálním záručním listu. Úplná záruka bude uznána pouze v tom případě, jestli byl výrobek používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován a rozebírán, nebyl poškozen v důsledku nesprávného použití a zůstal plně zkompletován. Tato záruka se nevztahuje na běžné opotřebování výrobku a spotřební materiál (filtry, žárovky, antipřipalovací povrchy, těsnění atd.).

Doba použití výrobku a doba trvání záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby výrobku (v případě, jestli datum prodeje nelze určit).

Datum výroby přístroje je možné najít v seriovém čísle, které se nachází na identifikačním štítku na tělese výrobku. Seriové číslo obsahuje 13 znaků. 6. a 7. znaky označují měsíc, 8. znak označuje rok výroby výrobku.

Výrobce určení doba služby přístroje je 5 let ze dne nákupu při podmínce, že výrobek je používán v souladu s tímto návodem a použitými technickými standardy.

### Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení).



Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

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. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.



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

- 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, pokojach hotelowych, pomieszczeniach socjalnych magazynów, biur 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 parametrów może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
  - Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.
- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przeciągaj kabla zasilający w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

**STOP** PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezwzględnej wymiany w centrum serwisowym.

- Podczas zmiany pozycji elementu grzewczego obowiązkowo używaj szczypic, 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 szczypic obowiązkowo używaj rękawicy termoizolacyjnej. Zabrania się dotykania elementu grzewczego rękoma niezależnie od jego rozmieszczenia!

W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nie zmieniaj pozycji elementu grzewczego jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej!

Zabrania się zamykania pokrywy urządzenia, jeżeli tarczowy element grzewczy ustawiony jest w pozycji górnej

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP

**ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!**

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP

**UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu**

#### Charakterystyka techniczna

Model.....	RMK-M911E	Pojemność miski.....	5 l
Moc.....	860-1000 W	Pokrycie miski/patelnia.....	powłoka antyadhezyjna ceramiczna
Napięcie zasilania.....	220-240 V, 50/60 Hz	Wyświetlacz.....	cyfrowy, LED
Zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym.....	Klasa I	Grzanie.....	3D

#### Programy

1. MULTICOOK (UNIwersalne gotowanie)	10. BAKE (PIECZENIE)
2. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)	11. GRAIN (KASZA)
3. STEW (DUSZENIE)	12. PILAF (PILAW)
4. FRY (SMAŻENIE)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
5. SOUP (ZUPA)	14. PIZZA
6. STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	15. BREAD (CHLEB)
7. PASTA (MAKARON)	16. DESSERT (DESER)
8. SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)	17. QUICK COOK (SZYBKE GOTOWANIE)
9. BOIL (GOTOWANIE)	

#### Funkcje

Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (automatyczne podgrzewanie).....	do 24 godzin
Odłączenie funkcji automatycznego podgrzewania potraw.....	jest
Ogrzewanie potraw.....	do 24 godzin
Opóźniony start.....	do 24 godzin

#### Zestaw

Multikuchnia.....	1 szt.	Chochla.....	1 szt.
Misa.....	1 szt.	łyżka płaska.....	1 szt.
Patelnia.....	1 szt.	Książka przepisów.....	1 szt.
Szczypce.....	1 szt.	Uchwyt na łyżkę płaską/chochłę.....	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze.....	1 szt.	Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Pojemniki do jogurtów.....	6 szt.	Książka serwisowa.....	1 szt.
Kubek z miarką.....	1 szt.	Przewód zasilający.....	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także w parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

#### Budowa modelu RMK-M911E A1

1. Pokrywa	10. łyżka płaska
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna	11. Chochla
3. Podnoszony element grzewczy	12. Kubek z miarką
4. Misa	13. Patelnia
5. Przycisk otwierający pokrywę	14. Szczypce
6. Panel sterowania z wyświetlaczem	15. Naczynie do gotowania na parze
7. Obudowa	16. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
8. Uchwyt do przenoszenia	17. Uchwyt na łyżkę płaską/chochłę
9. Zdejmowany zawór wypuszczania pary	18. Przewód zasilający

#### Panel sterowania A2

Multikuchnia REDMOND RMK-M911E wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z wielofunkcyjnym kolorowym wyświetlaczem LED.

1. „Reheat/Cancel” („Ogrzewanie/Anuluj”) – włączenie/wyłączenie funkcji ogrzewania, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień.
2. „Time Delay” („Opóźniony start”) – tryb ustawienia czasu dla funkcji opóźnionego startu.
3. „Temperature” („Temperatura”) – ustawienie temperatury dla programu „MULTICOOK”.
4. „Hour” („Godziny”) – ustawienie godziny w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
5. „Min” („Minuty”) – ustawienie minut w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
6. „Quick cook” („Szybkie gotowanie”) – włączenie programu „QUICK COOK”.
7. „Menu/Keep Warm” („Menu/Automatyczne podgrzewanie”) – wybór automatycznego programu gotowania; odłączenie funkcji automatycznego podgrzewania.

POL

8. „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania.
9. Wyświetlacz.

### Wyświetlacz A3

1. Wskaźnik programu automatycznego „QUICK COOK”
2. Wskaźnik działania programu gotowania/odgrzewania
3. Wskaźnik etapów gotowania
4. Wskaźnik ustawionej temperatury dla programu „MULTICOOK”
5. Wskaźnik działania funkcji „Time Delay”
6. Wskaźnik trybu pracy timera
7. Timer
8. Wskaźnik wybranego automatycznego programu gotowania

## I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie.

 *Pod transportowaniem lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.*

## II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

### Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy multikuchnia nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Międy misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

### Ustawienie czasu gotowania

W wielofunkcyjnym multikuchniarze REDMOND RMK-M911E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu (oprócz programu „QUICK COOK”). Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawienia czasu zależą od wyboru programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Po wybraniu programu gotowania ustaw czas pracy urządzenia, naciskając przycisk „Hour”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
2. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw pożądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
4. Po ustawieniu czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do kolejnego etapu, zgodnie ze schematem wybranego programu gotowania. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.

 *Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych.*

*Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od wskazań minimalnych. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka minut, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.*

*W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury. Na przykład, jeśli należesz do urządzenia zinną wodę i ustawisz dla programu „STEAM” czas gotowania 5 minut, to włączenie programu i odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i pojawieniu się w misie odpowiedniej ilości pary.*

*W programie „PASTA” odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.*

### Funkcja MASTERFRY A5

Multikuchnia REDMOND RMK-M911E wyposażony został w podnoszony element grzewczy. Dzięki temu istnieje możliwość nie tylko używania w multikuchniarze misy, ale również patelni (wchodzi w skład zestawu).

 *Do zdejmowania szczypliwie obowiązkowo używaj rękawicy termoizolacyjnej. Zabrania się dotykania elementu grzewczego rękoma niezależnie od jego rozmieszczenia! W celach bezpieczeństwa pozycję elementu grzewczego należy zmieniać za pomocą szczypliec (wchodzą w skład zestawu urządzenia).*

W celu umieszczenia elementu grzewczego w pozycji górnej, starannie podnieś go do oporu i delikatnie przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż elementy zostaną pewnie zamocowane w rowkach na ściankach komory roboczej. W celu umieszczenia elementu grzewczego w pozycji dolnej, unieś go, aby mocowania wyszły z rowków na ściankach komory roboczej, i, delikatnie przekręcając element grzewczy zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara, umieść go starannie.

 *Nie rozpoczynaj zmiany pozycji elementu grzewczego, jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej! Zabrania się zamykać pokrywę urządzenia, jeżeli tarczowy element grzewczy ustawiony jest w pozycji górnej.*

 *W celu gotowania w multikuchniarze zaleca się używanie wyłącznie patelni, która wchodzi w skład zestawu.*

### Funkcja „Time Delay” („Opóźniony start”)

Funkcja pozwala ustawić czas, po jakim potrawa powinna być gotowa (doliczając czas pracy programu gotowania). Czas ten można ustawić w zakresie od 10 minut do 24 godzin z możliwością zmiany do 10 minut. Należy zwrócić uwagę, że wybrany zakres czasu powinien być dłuższy niż ustawiony czas gotowania potrawy, w przeciwnym razie program zacznie działać od razu po naciśnięciu przycisku „Start”.

Czas opóźnionego startu można ustawić po wybraniu programu automatycznego, ustawieniu temperatury oraz czasu gotowania:

1. Naciskając przycisk „Time Delay” włącz tryb ustawienia czasu opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pojawi się napis „Time Delay”, a timer zacznie migać.
2. Przez naciśnięcie przycisku „Hour” zmień czas pracy urządzenia. Ustawiony format czasu – 24 godziny. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
4. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw pożądaną wartość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
5. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.
6. Po ustawianiu czasu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”. Zapali się lampka kontrolna funkcji „Time Delay”, rozpocznie się działanie programu oraz odliczanie czasu.
7. Po upływie ustawionego czasu potrawa będzie gotowa. Po zakończeniu programu automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury gotowej potrawy (podgrzewanie automatyczne) oraz zapali się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.
8. Aby wyłączyć podgrzewanie automatyczne, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”. Lampka kontrolna zgaśnie.

 *Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania, za wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „QUICK COOK”.*

*Nie zaleca się korzystania z funkcji „Time Delay”, jeśli w skład potrawy wchodzi produkt mleczny lub inne szybko psujące się produkty (jajka, świeże mleko, mięso, ser, itp.).*

*Ustawiając czas dla funkcji „Time Delay” należy pamiętać, że w programie „STEAM” odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury (po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia).*

### Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw „Keep Warm” (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja ta włącza się automatycznie zaraz po zakończeniu działania programu gotowania i może ona podtrzymywać temperaturę gotowego dnia w granicach 70-75°C w ciągu 24 godzin. O działaniu funkcji podgrzewania automatycznego informują świecąca się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”, na wyświetlaczu następuje odliczanie czasu pracy w danym trybie. W razie konieczności funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.

### Odłączanie funkcji podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie jest zawsze pożądane. Dlatego też w multikuchniaze REDMOND RMK-M911E przewidziano możliwość odłączenia danej funkcji przy uruchamianiu lub w trakcie działania podstawowego programu gotowania. W tym celu przy uruchamianiu lub w trakcie działania programu nacisnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki lampka kontrolna „Reheat/Cancel” nie zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań, nacisnij przycisk „Menu/Keep Warm” jeszcze raz (lampka kontrolna „Reheat/Cancel” zapali się).

### Funkcja odgrzewania dań

Wielofunkcyjnego multikuchnia REDMOND RMK-M911E można używać do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przelóż danie do misy, następnie wstaw misę w obudowę urządzenia.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
- Nacisnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel” aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”. Minutnik zacznie odliczać czas odgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temp. 70-75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę w ciągu 24 godzin. W razie konieczności funkcję odgrzewania można zatrzymać, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”, dopóki nie zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”.



*Pomimo tego, że multikuchnia może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzewanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmiana może ulec smak dania.*

### OGólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Umieść składniki w misie urządzenia wielofunkcyjnego, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalną poziom i znajdującą się na wewnętrznej stronie misy. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multikuchnia aż do jej zatrzasknięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciskając przycisk „Menu/Keep Warm” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli sugerowany czas gotowania nie jest satysfakcjonujący, możesz go zmienić, naciskając przycisk „Hour” oraz „Min”.
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Time Delay” jest niedostępna dla programów „FRY”, „PASTA” oraz „QUICK COOK”.
7. Aby uruchomić program gotowania, nacisnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”, aż nie zapali się lampki kontrolne przycisków „Start” i „Reheat/Cancel”. Rozpocznie się działanie wybranego programu i odliczanie czasu przygotowania potrawy. W programie „STEAM” odliczenie czasu do końca gotowania rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programie „PASTA” – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.
8. W razie potrzeby można wcześniej odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego dań, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”. Ponowne naciśnięcie przycisku „Menu/Keep Warm” włączy daną funkcję. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT/DOUGH” i „BREAD”.
9. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”) lub do trybu oczekiwania (migająca lampka kontrolna przycisku „Start”).
10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, nacisnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.



*W celu gwarancji osiągnięcia najlepszego rezultatu, polecamy przepisy znajdujące się w książce przepisów, dołączonej do multikuchnia REDMOND RMK-M911E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.*



*Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTICOOK” z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.*

### Program „MULTICOOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTICOOK” multikuchnia REDMOND RMK-M911E

zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie.

Dla Państwa wygody przy gotowaniu potraw w temperaturze do 80°C funkcja podgrzewania automatycznego jest wyłączana. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm” po uruchomieniu programu gotowania, zanim zaświetli się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.

- Sugerowany czas gotowania dla programu „MULTICOOK” wynosi 15 minut, a sugerowana temperatura gotowania wynosi 100°C.
- Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature”) wynosi 35-170°C z możliwością zmiany co 5°C.
- Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania wynosi 5 minut – 12 godzin z możliwością zmiany co 1 minutę dla odcinka czasu do 1 godziny lub z możliwością zmiany co 5 minut dla zakresu czasu wynoszącego ponad 1 godzinę.



*Za pomocą programu „MULTICOOK” można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki przepisów przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów.*

### Program „OATMEAL”

Zalecany jest do przygotowywania kaszy na mleku. Czas gotowania dla tego programu wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z możliwością zmiany co 1 minutę.

Program „OATMEAL” przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie przezroczysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multikuchnia masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „OATMEAL” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników oraz czas przygotowywania należy ustalić w oparciu o przepis.

### Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu i owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 12 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

### Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu oraz owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 1 godziny 30 minut z możliwością zmiany co 1 minutę. Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.



*Aby składniki nie przypalaly się, przestrzegaj zaleceń umieszczonych w książce kucharskiej, a także od czasu do czasu przemieszaj zawartość misy. Możliwe jest przygotowywanie potraw przy otwartej pokrywie multikuchnia.*

### Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

### Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i warzyw zielonych oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.

2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.

**i** Odczanie czasu pracy programu rozpocznie się po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

*Jeśli nie korzystasz z automatycznych ustawień czasu dla danego programu, pomocna będzie tabela zalecanego czasu gotowania różnych produktów na parze.*

#### Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, parówek, gotowania jajek, itd. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 2 do 20 minut z możliwością zmiany co 1 minutę. Program przewiduje doprowadzenie wody do stanu wrzenia, wrzucenia do niej składników oraz ich gotowanie. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o zagotowaniu wody oraz o potrzebie dodania składników. Odczanie czasu pracy programu rozpoczyna się po powtórnym naciśnięciu przycisku „Start”. Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.

**💡** *Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu, itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykłapała, można otworzyć pokrywę kilka sekund po wrzuceniu produktów do wrzątku.*

#### Program „SLOW COOK”

Program przeznaczony jest między innymi do gotowania prażonego mleka oraz do duszenia mięs. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 5 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 1 do 8 godzin z możliwością zmiany co 10 minut.

#### Program „BOIL”

Program przeznaczony jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

#### Program „BAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia ciast biszkoptowych, zapiekankę, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

**💡** *Aby sprawdzić czy biszkopt jest gotowy, wystarczy wetknąć w niego drewniany patyczek (wykalczkę). Jeśli po wyjęciu patyczka nie zostały na nim kawałeczki ciasta – biszkopt jest gotowy.*

*Przy pieczeniu chleba zaleca się odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego potraw na wszystkich etapach pracy programu.*

#### Program „GRAIN”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju kasz oraz dodatków do dań. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

#### Program „PILAF”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju pilawu. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 1 godziny 30 minut z możliwością zmiany co 10 minut.

#### Program „YOGURT/DOUGH”

Przy pomocy tego programu można przygotować pyszne i zdrowe jogurty. Program może być użyty także do końcowej fermentacji ciasta. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu pracy programu w zakresie od 6 do 12 godzin z możliwością zmiany co 10 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna. Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

#### Program „PIZZA”

Program przeznaczony jest do przygotowania pizzy. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 20 minut do 1 godziny z możliwością zmiany co 5 minut.

#### Program „BREAD”

Program przeznaczony jest do pieczenia różnego rodzaju chleba z mąki pszennej oraz z dodatkiem mąki żytniej. Program obejmuje pełen cykl przygotowania chleba od wyrastania ciasta do pieczenia. Sugerowany czas pracy dla danego programu wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 1 do 6 godzin z możliwością zmiany co 10 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

- Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.
- Należy pamiętać także, że podczas pierwszej godziny pracy programu odbywa się wyrastanie ciasta, a następnie pieczenie chleba.
- Przed użyciem mąkę należy przesiać, aby ją dobrze napowietrzyć i pozbyć się zanieczyszczeń.
- Nie zaleca się używania funkcji „Time Delay”, gdyż może to wpłynąć na jakość gotowego produktu.
- Nie otwieraj pokrywy urządzenia przed całkowitym zakończeniem procesu pieczenia! Od tego zależy jakość upieczonego chleba.
- Aby skrócić czas oraz ułatwić proces pieczenia, zalecamy korzystać z gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

#### Program „DESSERT”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnego rodzaju deserów z owocami. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

#### Program „QUICK COOK”

Program służy do szybkiego gotowania ryżu oraz różnego rodzaju kasz.

Dla danego programu ustawienie czasu gotowania oraz funkcja „Time Delay” są niedostępne.

### III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Przygotowanie fonde
- Smażenie na głębokim oleju
- Przyrządzanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

### IV. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multikuchniaa REDMOND RMK-M911E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie [www.redmond.company](http://www.redmond.company) lub w sklepach oficjalnych dealerów.

### V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierynujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

**STOP** *Do czyszczenia zabrania się używać rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.*

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie półki cytryny przez 15 min. w programie „STEAM”.

Misę, wewnętrzną aluminiową pokrywę oraz zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia. Misę można myć w zmywarce. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię.

W celu oczyszczenia wewnętrznej aluminiowej pokrywy:

1. Otwórz pokrywę urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy jednocześnie wcisnij do środka dwa plastikowe uchwyty mocujące.
3. Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną pokrywę aluminiową tak, aby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
4. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zjętą pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
5. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw aluminiową pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko naciśnij uchwyty mocujące do momentu ich zatrzasknięcia. Wewnętrzna aluminiowa pokrywa powinna trwale przylegać do zewnętrznej pokrywy urządzenia.

Zawór pary umieszczony jest w specjalnym gnieździe na wierzchniej pokrywie urządzenia i składa się z dwóch części: zewnętrznego dysku i podstawy.

1. Lekko pociągnij dysk zewnętrzny za występ do góry i na siebie, tak jak to jest pokazane na rysunku A4.
  2. Na wewnętrznej stronie dysku przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku ) do oporu i zdejmij ją.
  3. Delikatnie zdejmij gumkę zaworu pary, stosując wyżej wymienione zasady.
- STOP** UWAGA! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skręcania lub rozciągania.
4. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: umieść gumkę na swoim miejscu, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie dysku zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku )! Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia (dysk zewnętrzny należy umieścić wypukłą częścią do tyłu urządzenia).

Kondensat, który tworzy się podczas gotowania potraw, w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół miski i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia.

1. Otwórz pokrywę, wyjmij misę. W razie potrzeby lekko podnieś przednią część multikuchniaa tak, aby kondensat mógł całkowicie spłynąć do pojemnika.
2. Zdejmij pojemnik, chwytając za występ i delikatnie pociągając pojemnik do siebie.
3. Wylej kondensat. Przemyj pojemnik i wstaw go na miejsce.
4. Kondensat, który został w szczelinie wokół miski wytrzyj za pomocą ściereczki.

## VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multikuchniaze, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

### DANIE JEST NIEDOGOTOWANE

Możliwe przyczyny		Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia nie była zamknięta lub zamknięta w sposób niedostateczny, dlatego temperatura przygotowania jest zbyt niska.		Podczas gotowania nie należy otwierać pokrywy urządzenia. Należy zamknąć pokrywę multikuchniaa na zatrzask. Należy upewnić się, że nie blokuje zamknięcia pokrywy urządzenia, a uszczelka na pokrywie wewnętrznej nie została odkształcona.
Misa nieprawidłowo przylega do elementu grzejnego, dlatego temperatura przygotowania była zbyt niska.		Misa multikuchniaa powinna być ustawiona równomiernie oraz przylegać do elementu grzejnego. Należy upewnić się, że w urządzeniu nie znajdują się inne przedmioty. Element grzejny nie może być zabrudzony.
Nieprawidłowy dobór składników; składniki nie są przeznaczone się do przygotowania w danym programie. Składniki zostały pokrojone zbyt grubo, naruszono proporcje składników. Czas przygotowania był zbyt krótki.		Zaleca się stosowanie sprawdzonych przepisów (dostosowanych do danego modelu multikuchniaa). Dobór składników, sposób ich pokrojenia oraz ułożenia, program i czas przygotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
W misie znajdowało się zbyt mało wody niezbędnej do wytworzenia dostatecznej ilości pary do gotowania na parze		Do miski należy wlać tyle wody, ile przewidziano w przepisie. W razie konieczności należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie	W misie było zbyt dużo oleju.	Podczas smażenia wystarczy, aby cienka warstwa oleju przykryła dno miski. Podczas smażenia w koszyku do smażenia w głębokim tłuszczu należy stosować się do przepisu.
	Zbyt duża wilgoć w misie.	Nie należy zamykać pokrywy multikuchniaa podczas smażenia, jeśli nie jest to wymagane w przepisie. Świeżo zamrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i odlać wodę.
Gotowanie: kąpienie podczas gotowania produktów kwaśnych		Niektóre produkty wymagają specjalnych zabiegów przed gotowaniem, np. płukania. Należy stosować się do wybranego przepisu.

Wypiekanie ciasta (ciasto nie upiekło się)	W czasie wyrastania ciasta przywarło do pokrywy wewnętrznej i przykryło kanał do odprowadzania skroplin.	Należy włożyć mniejszą ilość ciasta do miski multikuchniaa.
	W misie było zbyt dużo ciasta.	Należy wyjąć ciasto z miski, odwrócić na drugą stronę, ponownie włożyć do miski i kontynuować pieczenie. Należy włożyć mniejszą ilość ciasta do miski multikuchniaa.

### PRZEGOTOWANIE POTRAW

Zbyt mała ilość składników lub zbyt długi czas przygotowania.	Należy postępować zgodnie z przepisem. Składniki, sposób ich pokrojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać temu, co znajduje się w przepisie.
Po zakończeniu pracy programu gotowe danie zbyt długo było podgrzewane za pomocą funkcji podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego korzystania z funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli multikuchniaa został wyposażony w funkcję wstępnego wyłączenia podgrzewania automatycznego, to należy z niej korzystać w rozsądny sposób.

### KIPIENIE

Mleko kipi podczas gotowania kaszy na mleku.	Jakość i właściwości mleka zależą od miejsca i sposobu jego przetworzenia. Zaleca się wyłącznie mleko UHT o zawartości 2,5% tłuszczu. W razie potrzeby mleko można rozrzedzać wodą.
Składniki nie były oczyszczone przed użyciem lub były oczyszczone nieprawidłowo (np. niedostatecznie umyte). Nie zastosowano się do proporcji składników zawartych w przepisie lub wybrano nieodpowiedni rodzaj składników.	Należy postępować zgodnie z przepisem przeznaczonym do danego modelu multikuchniaa. Składniki, sposób krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać przepisowi. Kasze, mięso, rybi i owoce morza należy dokładnie umyć przed użyciem.

### PRZYPALANIE SIĘ POTRAW

Misa była niedostatecznie umyta po przygotowaniu poprzedniego posiłku. Nieprzywierająca powłoka miski została uszkodzona.	Przed użyciem multikuchniaa należy upewnić się, że miska jest dokładnie umyta, a powłoka nieprzywierająca nie została uszkodzona.
Użyto mniejszej ilości składników w misie niż przewidziano w przepisie.	Należy postępować zgodnie z przepisem.
Zbyt długi czas przygotowania.	Należy skrócić czas przygotowania dania lub postępować zgodnie ze sposobem przygotowania podanym w przepisie do danego multikuchniaa.
Podczas smażenia w misie nie było oleju; składniki były zbyt rzadko mieszane / obracane na drugą stronę.	Podczas smażenia do miski należy wlać niewielką ilość oleju roślinnego, aby przykrył dno miski cienką warstwą. Aby równomiernie usmażyć danie, należy mieszać lub obracać składniki co 5-7 minut.
Podczas duszenia w misie było zbyt mało oleju.	Należy dodać wodę. Bez konieczności nie należy otwierać pokrywy w czasie pracy urządzenia.
Podczas gotowania w misie było zbyt mało oleju (nie zostały zachowane proporcje składników).	Należy zachowywać proporcje składników.
Podczas pieczenia wewnętrzne krawędzie miski nie były posmarowane margaryną.	Przed włożeniem ciasta należy posmarować dno oraz krawędzie wewnętrzne miski margaryną.

### UTRATA KSZTAŁTU SKŁADNIKÓW

Składniki były mieszane zbyt często.	Danie należy mieszać nie częściej niż co 5-7 minut podczas smażenia.
Zbyt długi czas przygotowania.	Należy skrócić czas przygotowania. Należy korzystać z przepisów przeznaczonych do wykonania w danym multikuchniaze.

## WYPIEKI SĄ ZBYT WILGOTNE

Użyto nieodpowiednich składników, zawierających zbyt dużo wody (np. soczystych warzyw i owoców, mrożonych jajzyn, śmietany itp.).	Należy wybrać składniki zgodnie z przepisem. Należy ograniczyć użycie składników zawierających dużą ilość wody.
Produkt po przygotowaniu zbyt długo znajdował się w zamkniętym multikuchniaze.	Wypieki powinny być wyjmowane z multikuchniaa zaraz po upieczeniu. W razie konieczności można pozostawić produkt w multikuchniaze na krótki czas przy włączonej funkcji podgrzewania automatycznego.

## WYPIEKI OPADAJĄ

Nie ubito jajek z cukrem.	Należy postępować zgodnie ze sposobem przygotowania w przepisie do danego multikuchniaa. Składniki, sposób ich pokrojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowania powinny odpowiadać temu, co znajduje się w przepisie.
Ciasto stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub niedostatecznie wymieszano ciasto.	
Składniki zostały dodane w nieprawidłowej kolejności.	

**i** W wybranych modelach multikuchniów REDMOND w programach „STEW” i „SOUP” przy niedostatecznej ilości wody w misie włącza się system ochrony przed przegrzaniem multikuchniaa. W takim przypadku program zatrzymuje się i multikuchnia przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

## Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

Nr	Produkt	Waga, g/ Ilość, szt.	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Polędwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5-2 cm)	500	800	30/40
2	Polędwica barania (kostki 1,5-2 cm)	500	800	40
3	Filet kurczaka (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
4	Pulpeciki/kotlety	500	800	25/40
5	Ryba (filet)	300	800	15
6	Mieszanka owoców morza (świeżo mrożona)	300	800	5
7	Ziemniaki (kostki 1,5-2 cm)	500	800	20
8	Marchew (kostki 1,5-2 cm)	500	800	35
9	Buraki (kostki 1,5-2 cm)	500	1500	90
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	800	5
11	Jajka	5 szt.	800	10

**i** Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

## Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTICOOK”

Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)	Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)
35	Wyrastanie ciasta;	105	Pilaw;
40	Przygotowanie jogurtu;	110	Sterylizacja;
45	Zakwas;	115	Przygotowanie syropu cukrowego;
50	Fermentacja;	120	Golonka;

Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)	Temperatura (°C)	Zalecenia (porównaj z książką przepisów)
55	Gotowanie ryb i owoców morza w opakowaniu próżniowym, przygotowanie lukru;	125	Przygotowanie zaprawy z mąki do zup i sosów;
60	Gotowanie kurczaka w opakowaniu próżniowym, przygotowanie zielonej herbaty lub posiłków dla dzieci;	130	Zapiekanki;
65	Gotowanie w opakowaniu próżniowym;	135	Smażenie owoców;
70	Poncz;	140	Wypieki drożdżowe;
75	Pasteryzacja, herbata biała;	145	Zapiekanie warzyw i ryby (w folii);
80	Grzane wino;	150	Zapiekanie mięsa (w folii);
85	Twaróg;	155	Pieczenie pizzy;
90	Czerwona herbata;	160	Smażenie drobiu;
95	Kasze na mleku;	165	Smażenie steków;
100	Zupy, bezy, konfitury, duszenie lub gotowanie warzyw i mięsa;	170	Przygotowanie nuggetsów, frytek;

## Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opis: tryb start, gotowania	Oczyszczenie naczynek do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min	5 min – 1 godz. / 1 min 1 godz. – 12 godz. / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Gotowanie kaszy na mleku	10 min	5 min – 1 godz. 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, dodatków i dań wieloskładnikowych	1 godz.	20 min – 12 godz. / 5 min	✓		✓
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min	5 min – 1 godz. 30 min / 1 min			✓
SOUP	Gotowanie rosółu, zup warzywnych i chłodników	1 godz.	20 min – 8 godz. / 5 min	✓		✓
STEAM	Gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	15 min	5 min – 2 godz. / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Gotowanie makaronów z różnych rodzajów zbóż; gotowanie parówek i innych półproduktów	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Przygotowanie prażonego mleka, mięsa duszonego, mięsa lub ryby w galarecie	5 godz.	1 godz. – 8 godz. / 10 min	✓		✓
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	40 min	5 min – 2 godz. / 5 min	✓		✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekank, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego	1 godz.	20 min – 8 godz. / 5 min	✓		✓
GRAIN	Gotowanie kaszy i dodatków do dań. Gotowanie kaszy na wodzie	35 min	5 min – 4 godz. / 5 min	✓		✓

Program	Zalecenia użytkownika	Sugerowany Czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opcyjny start, gotzina	Oczekiwanie na przejęcie do trybu prasy	Podgrzewa-automatycznie
PILAF	Gotowanie różnego rodzaju pilawu (z mięsem, z rybą, z drobiem, z warzywami)	1 godz.	20 min – 1 godz. 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Przyrządzanie różnego rodzaju jogurtów	8 godz.	6 godz. – 12 godz. / 10 min	✓		
PIZZA	Przyrządzanie pizzy	25 min	20 min – 1 godz. / 5 min	✓		✓
BREAD	Pieczenie chleba z mąki żytniej i pszennej (łącznie z etapem wyrastania ciasta)	3 godz.	1 godz. – 6 godz. / 10 min	✓		
DESSERT	Przyrządzanie różnych deserów ze świeżych owoców	1 godz.	5 min – 4 godz. / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Szybkie gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie	30 min	–			✓

## VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 – E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu. Jeśli po ponownym włączeniu urządzenia problem nie znikną, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się	Brak prądu	Sprawdź napięcie w sieci
Danie gotuje się zbyt długo	Przerwa w dopływie prądu	
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot	Usuń obcy przedmiot
	Misa w obudowie urządzenia stoi nierówno	Postaw misę równo, bez przechyliń
	Zabrudzony element grzewczy	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy

## VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia.

Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczęcią sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozbijane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, gumowe uszczelki itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, potożonym na naklejce identyfikacyjnej na korpusie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.



### 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.



Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

## ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- 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, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες. Η βιομηχανική ή οποιαδήποτε 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.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην 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 επιπέλων.
  - **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.
  - Σε περίπτωση αλλαγής θέσης της θερμομαντικής αντίστασης, χρησιμοποιήστε λαβίδες μαγειρικής που περιλαμβάνονται στη συσκευή – για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων ή άλλων τυχαίων τραυματισμών.
  - Κατά την εγκατάσταση της θερμομαντικής αντίστασης στην άνω ρύθμιση, βεβαιωθείτε ότι έχει κλειδωθεί σταθερά στα αυλάκια στους τοίχους του θαλάμου εργασίας της συσκευής. Η λάθος τοποθέτηση της θερμομαντικής αντίστασης μπορεί να οδηγήσει σε ελεύθερη μετατόπιση της κατά τη λειτουργία της συσκευής και ως συνέπεια στη βλάβη της.
  - **STOP** Για να πιάσουμε 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 θερμομαντική αντίσταση έχει την άνω ρύθμιση.*
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
  - Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.
- STOP** **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!**
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη 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. Αντιεπαγγελματικής εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

**STOP** **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

#### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο.....	RMK-M911E	Όγκος του μπολ.....	5 λ
Ισχύς.....	860-1000 W	Επίστρωση του μπολ/τηγάνι.....	αντικοληπτική κεραμική
Τάση.....	220-240 V, 50/60 Hz	Θόνη LED.....	έγχρωμη
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	κλάση I	3D-θέρμανση.....	υπάρχει

#### Προγράμματα

1. MULTICOOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ)	10. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
2. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΜΕ ΓΑΛΑ)	11. GRAIN (ΣΙΤΗΡΑ)
3. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)	12. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
4. FRY (ΤΙΓΑΝΙΣΜΑ)	13. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙΖΥΜΗ)
5. SOUP (ΣΟΥΠΑ)	14. PIZZA (ΠΙΤΣΑ)
6. STEAM (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	15. BREAD (ΨΩΜΙ)
7. PASTA (ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ)	16. DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ)
8. SLOW COOK (ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)	17. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
9. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)	

#### Λειτουργίες

Διατήρηση της θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτοθέρμανση).....	έως 24 ώρες
Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.....	υπάρχει
Ζέσταμα φαγητού.....	έως 24 ώρες
Έναρξη με καθυστέρηση.....	έως 24 ώρες

#### Τι περιέχει το πακέτο

Πολυμάγειρας ρομπότ.....	1 τμχ.	Κουτάλα.....	1 τμχ.
Μπολ.....	1 τμχ.	Επίπεδο κουτάλι.....	1 τμχ.
Τηγάνι.....	1 τμχ.	Βιβλίο συνταγών.....	1 τμχ.
Λαβίδες μαγειρικής.....	1 τμχ.	Λαβή για την κουτάλα/κουτάλι.....	1 τμχ.
Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.....	1 τμχ.	Οδηγίες χρήσης.....	1 τμχ.
Δοχεία για γιαούρτι.....	6 τμχ.	Βιβλίο τεχνικής εξυπηρέτησης.....	1 τμχ.
Μεζούρα.....	1 τμχ.	Καλώδιο τροφοδοσίας.....	1 τμχ.

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωσή για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές.

#### Συστατικά μέρη του πολυμάγειρα ρομπότ RMK-M911E A1

1. Καπάκι της συσκευής	10. Επίπεδο κουτάλι
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι	11. Κουτάλα
3. Καθ' ύψος ρυθμιζόμενη θερμομαντική αντίσταση	12. Μεζούρα
4. Μπολ	13. Τηγάνι
5. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού	14. Λαβίδες μαγειρικής
6. Πίνακας ελέγχου με οθόνη	15. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό
7. Περίβλημα	16. Δοχεία για γιαούρτι
8. Χειρολαβή για την μεταφορά	17. Λαβή για κουτάλα και κουτάλι
9. Αποσπώμενη βελβίδα ατμού	18. Καλώδιο ρεύματος

#### Πίνακας ελέγχου A2

Πολυμάγειρας ρομπότ REDMOND RMK-M911E είναι εξοπλισμένη με χειριστήριο αφής με πολυλειτουργική έγχρωμη οθόνη υγρών κρυστάλλων.

1. «Reheat/Cancel» («Ακύρωση/Ζέσταμα») – ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεσταμάτος, διακοπή της εκτέλεσης του προγράμματος μαγειρέματος και μηδενισμός των ρυθμίσεων.
2. «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη») – ενεργοποίηση της λειτουργίας για την ρύθμιση του χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
3. «Temperature» («Θερμοκρασία») – ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
4. «Hour» («Ώρες») – επιλογή των ωρών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου παρασκευής και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
5. «Min» («Λεπτά») – επιλογή των λεπτών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.

- «Quick cook» («Γρήγορο μαγείρεμα») – έναρξη του προγράμματος «QUICK COOK».
- «Menu/Keep Warm» («Μενού/Αυτοθέρμανση») – επιλογή του αυτόματου προγράμματος παρασκευής, προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.
- «Start» («Έναρξη») – ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού.
- Οθόνη.

### Συστατικά μέρη της οθόνης A3

- Ενδειξη εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «QUICK COOK».
- Ενδειξη εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής/ζεστάματος.
- Ενδειξη σταθίων μαγειρέματος.
- Ενδειξη της καθορισμένης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
- Ενδειξη της εκτέλεσης της λειτουργίας «Time Delay».
- Ενδειξη της λειτουργίας μετρήσεων του χρονόμετρου.
- Χρονόμετρο.
- Ενδειξη του επιλεγμένου αυτόματου προγράμματος παρασκευής.

## I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.

Η αποστίαση του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπουλ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περιεργής σούμης που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή.

 *Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίησή.*

## II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

### Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεταρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημίες από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπουλ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

### Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα (εκτός από το πρόγραμμα «QUICK COOK»). Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής. Για να αλλάξουμε τον χρόνο:

Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής φαγητού πατώντας το πλήκτρο «Hour» ρυθμίστε τις ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.

- Πατώντας το πλήκτρο «Min» ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
- Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα πατήστε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
- Αφού τελειώσετε με την ρύθμιση του χρόνου παρασκευής (η οθόνη θα συνεχίζει να αναβοσβήνει) μεταβείτε στο επόμενο στάδιο σύμφωνα με τον αλγόριθμο του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.
- Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

 *Στην χειρωνακτική ρύθμιση του χρόνου παρασκευής να λαμβάνετε υπόψη τη διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργασιακών ρυθμίσεων.*

*Για την άνεσή σας το φάσμα του καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.*

*Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής ξεκινάει μόνον όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία. Για παράδειγμα, εάν βάλουμε κρύο νερό και ρυθμίσουμε τον χρόνο παρασκευής για 5 λεπτά στο πρόγραμμα «STEAM», τότε η έναρξη του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής θα ξεκινήσει μόνον μετά την ζέση του νερού και σχηματισμό επαρκούς ποσότητας ατμού στο μπουλ.*

*Στο πρόγραμμα «PASTA» η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου ξεκινάει μετά την ζέση του νερού και το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Start».*

### Λειτουργία MASTERFRY A5

Ο πολυμάγειρας REDMOND RMK-M911E διαθέτει την καθ' ύψος ρυθμιζόμενη θερμαντική αντίσταση. Η λειτουργία αυτή σας προσφέρει τη δυνατότητα να χρησιμοποιείτε ως σκεύος για μαγείρεμα όχι μόνο το αποστύμωμα μπουλ, αλλά και το τηγάνι (περιλαμβάνεται).

 *Για να πάσουμε με την τσιμπίδα χρειάζεται να φορεθούν τα πυρίμαχα γάντια. Προσοχή! Να αποφευχθεί η κάθε είδους επαφή με τη θερμική αντίσταση!*

*Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποιήστε τις λαβίδες μαγειρικής εάν θέλετε να αλλάξετε τη θέση της θερμαντικής αντίστασης (οι λαβίδες περιλαμβάνονται).*

Για να ρυθμίσει την θερμαντική αντίσταση και να την εγκαταστήσετε στην άνω θέση, υψώστε την και γυρίστε ελαφρά προς αντιστροφή για να στερεώσετε τις βίδες στις εγχοπές στους τοίχους του θαλάμου εργασίας.

Για να ρυθμίσει την θερμαντική αντίσταση και να την εγκαταστήσει στην κάτω θέση, σκώψτε την με σκόπα να βγούν οι βίδες της αντίστασης από τα αλκίακια του θαλάμου εργασίας, γυρίστε την αντίσταση ελαφρά δεξιόστροφα, και χαμηλώστε προσεκτικά για να τοποθετηθεί.

 *Μην προσπαθήσετε να αλλάξετε θέση της θερμαντικής αντίστασης εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη! Απαγορεύεται αυστηρά να κλείνετε το καπάκι της συσκευής, εάν η θερμαντική αντίσταση έχει την άνω ρύθμιση.*

 *Για το μαγείρεμα στον πολυμάγειρα χρησιμοποιήστε μόνο το τηγάνι, που περιλαμβάνεται με τη συσκευή.*

### Λειτουργία «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (λαμβάνοντας υπόψη και το χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος). Ρύθμιση ώρας μπορεί να κμαίνεται από 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα ρίθμισης 10 λεπτά. Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι ο χρόνος καθυστέρησης θα πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το χρόνο παρασκευής, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του πλήκτρου «Start».

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης της έναρξης αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, ορίσετε τις τιμές θερμοκρασίας και χρόνο παρασκευής.

- Πατώντας το πλήκτρο «Time Delay» ενεργοποιήστε την λειτουργία εισαγωγής του χρόνου καθυστέρησης της έναρξης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί «Time Delay» και το χρονόμετρο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
- Πατώντας το πλήκτρο «Hour» σταδιακά αλλάξτε τις ώρες. Το φορμάτ ρολογιού είναι 24 ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
- Πατώντας το πλήκτρο «Min» σταδιακά αλλάξτε τα λεπτά. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
- Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα σταδιακά πατάτε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
- Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.
- Όταν τελειώσετε με τη ρύθμιση του χρόνου πατήστε το πλήκτρο «Start» και κρατήστε το πατημένο για κάποια δευτερόλεπτα. Να αναμίει η φωτεινή ένδειξη που θα δείχνει, ότι η λειτουργία «Time Delay» είναι ενεργή, θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
- Αφού περάσει το καθορισμένο χρονικό διάστημα το φαγητό θα είναι έτοιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος αυτόματα θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας έτοιμου φαγητού (αυτοθέρμανση) και θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel».

8. Για την απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel». Η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

**i** Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης υπάρχει σε όλα τα αυτόματα προγράμματα παρασκευής φαγητού, εκτός των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε την λειτουργία «Time Delay» εάν η συνταγή περιέχει γαλακτοκομικά ή άλλα ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κλπ).

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία «Time Delay» πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνον όταν ο πολυμάγειρας ρομπότ φτάσει στην απαραίτητη λειτουργική θερμοκρασία (μετά την ζέση του νερού).

### Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών «Keep Warm» (αυτοθέρμανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρεί την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70-75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Με ενεργή την αυτοθέρμανση είναι αναμενόμενη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην δεδομένη λειτουργία. Όταν είναι απαραίτητο μπορούμε να απενεργοποιήσουμε την αυτοθέρμανση πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

### Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης

Η ενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης με την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας το υπόψη στον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E έχει προβλεφθεί η δυνατότητα της εκ των προτέρων απενεργοποίησης της δεδομένης λειτουργίας κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσης του κύριου προγράμματος παρασκευής. Για αυτό κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μέχρι που η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel» θα σβήσει. Για να ενεργοποιήσετε την αυτοθέρμανση ξανά, πατήστε το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μια φορά ακόμα (φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel» θα αναβεί).

### Λειτουργία ζεστάματος φαγητού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E για ζεστάματα των κρύων πιάτων. Για αυτό:

- Μεταφέρετε το φαγητό στο μπουλ και τοποθετήστε το μέσα στον πολυμάγειρα ρομπότ.
- Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα αναβεί η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονομέτρηση του ζεστάματος.

Η συσκευή θα ζεστάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Εάν είναι απαραίτητο μπορούμε να σταματήσουμε το ζεστάμα πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να σβήσουν οι σχετικές φωτεινές ενδείξεις στην οθόνη και στο πλήκτρο.



Παρά το γεγονός ότι ο πολυμάγειρας ρομπότ μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συνιστούμε να αφήσετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις, ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

### Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπουλ του πολυμάγειρα ρομπότ σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπουλ μέσα στον πολυμάγειρα ρομπότ. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του νερού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επίσημης στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι τοποθετημένο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμοαποκλιτικό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα αναβεί η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
5. Εάν δεν σας βολέει ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής μπορείτε να αλλάξετε το πατώντας στα πλήκτρα «Hour» και «Min».
6. Εάν είναι απαραίτητο κοβήστε την ώρα καθυστερημένης έναρξης. Η λειτουργία «Time Delay» δεν είναι διαθέσιμη για χρήση στα προγράμματα «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».
7. Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο

«Start» έως ότου ανυψούν οι ενδείξεις των πλήκτρων «Start» και «Reheat/Cancel». Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος. Στο πρόγραμμα «STEAM» η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπουλ φτάσει στο απαραίτητο ύψος: στο πρόγραμμα «PASTA» μετά τη ζέση του νερού στο μπουλ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερο πατήματος του πλήκτρου «Start».

8. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε εκ των προτέρων να ενεργοποιήσετε την λειτουργία αυτοθέρμανσης πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» έως ότου σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel». Δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Menu/Keep Warm» θα ενεργοποιήσει αυτήν τη λειτουργία ξανά. Η λειτουργία αυτοθέρμανσης δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων «YOGURT/DOUGH» και «BREAD».
9. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, ανάλογα με τα επιλεγμένα Προγράμματα ή τις τρέχουσες ρυθμίσεις, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμενόμενη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel») ή στη λειτουργία αναμονής (αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Start»).
10. Για να αλλάξετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυτοθέρμανσης πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».



Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτιμούμε να χρησιμοποιήσετε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο συνταγών που συνοδεύει τον πολυμάγειρα ρομπότ REDMOND RMK-M911E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαίτερα για αυτό το μοντέλο.



Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK» με διευρυνμένα φάσματα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματά σας.

### Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιουδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο πολυμάγειρας ρομπότ REDMOND RMK-M911E είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από συσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαβάσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδίκτυο και σας τράβηξε την προσοχή.

Για την άνεσή σας κατά το μαγείρεμα του φαγητού σε θερμοκρασία έως και 80°C η λειτουργία της αυτοθέρμανσης είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μετά την έναρξη του προγράμματος παρασκευής έως ότου αναβεί η φωτεινή ένδειξη «Reheat/Cancel».

- Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο χρόνος παρασκευής είναι 15 λεπτά και η θερμοκρασία παρασκευής είναι 100°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 35-170°C με βήμα αλλαγής 5°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα που υπερβαίνει 1 ώρα.



Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι δυνατή η παρασκευή πολλών διαφορετικών πιάτων. Εκμεταλλευτείτε το βιβλίο συνταγών από τους επαγγελματίες σεφ μας ή τον ειδικό πίνακα με συνιστώμενες θερμοκρασίες για την παρασκευή διαφόρων πιάτων και προφίμων.

### Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για παρασκευή χυλού με γάλα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 10 λεπτά. Υπάρχει δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «OATMEAL» προορίζεται για παρασκευή χυλού με παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποψύξετε την εξάμηνη του γάλακτος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικά αλέσους δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείψετε το μπουλ του πολυμάγειρα ρομπότ με βούτυρο
- να πιπέτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσής και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανakλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πετυχθεί στο πρόγραμμα «OATMEAL» χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 95°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να το ορίξετε σύμφωνα με την συνταγή.

#### Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για το γίνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «FRY»

Συνιστάται για το γίνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Για να μην κολλάνε τα υλικά στην επιφάνεια ακολουθείτε τις οδηγίες του βιβλίου συνταγών και ανά τακτά χρονικά διαστήματα ανακατεύετε το περιεχόμενο του μπου. Το φαγητό μπορεί να παρασκευάζεται και με ανοιχτό το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ.

#### Πρόγραμμα «SOUP»

Συνιστάται για παρασκευή διάφορων ζυμών και πρώτων πιάτων, καθώς και διαφόρων ειδών κομπόσσας και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, διαιτητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

- Χύστε στο μπουλ 600-1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπουλ το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.
- Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπουλ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμοηλεκτρικό στοιχείο.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3-10 της ενότητας «Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων».

**i** Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και αφού η πυκνότητα του ατμού στο μπουλ φθάσει στο απαραίτητο ύψος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τις αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου στο παρόν πρόγραμμα εκμεταλλεύεστε τον πίνακα με συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος διάφορων τροφίμων στον ατμό.

#### Πρόγραμμα «PASTA»

Συνιστάται για παρασκευή μακαρονόδων, λουκανίκων, καθώς και για βράσιμο αυγών κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Το πρόγραμμα προβλέπει με τη σειρά την ζέση του νερού, την εισαγωγή υλικών και το περαιτέρω μαγείρεμά τους. Για τη ζέση του νερού και την ανάγκη για εισαγωγή υλικών θα σας ειδοποιήσει η συσκευή με ένα ηχητικό σήμα. Η αντίστροφη χρονομέτρηση της εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής θα ξεκινήσει μετά το δεύτερο πιάγμα στο πλήκτρο «Start». Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρόνια κ.α.) δημιουργείται ατμός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλιση του από το μπουλ μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι σε μερικά λεπτά μετά την εισαγωγή των υλικών στο βράζον νερό.

#### Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Συνιστάται για παρασκευή γιανθισμένου κρέατος, ψημένου γάλακτος. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 5 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «BOIL»

Συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και όσπριων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «BAKE»

Συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, πουτίγκας, πίων από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.



Μπορείτε να ελέγξετε την ετοιμότητα του μπισκότου πηγώντας σ'αυτό ένα ξύλινο λεπτό ραβδί (μπορεί να είναι η οδοντογυφίδα). Εάν όταν βγάλετε το ραβδί από το μπισκότο πάνω του δεν θα κρέμονται κομμάτια ζύμης αυτό σημαίνει, ότι το μπισκότο είναι έτοιμο.

Κατά την παρασκευή ψιμιού συνιστάται να απενεργοποιείτε την λειτουργία της αυτοθέρμανσης του φαγητού σε όλα τα στάδια της παρασκευής.

#### Πρόγραμμα «GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα εύθρυπτων φαγητών από διάφορα δημητριακά και για παρασκευή διαφόρων ειδών γαριφούρας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 35 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «PIZZA»

Το πρόγραμμα συνιστάται για παρασκευή διαφόρων ειδών πιλαφίου. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH»

Χρησιμοποιώντας αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να παρασκευάζετε διάφορα είδη γιαουρτιού στο σπίτι και φτιάξιμο ζυμαριού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 6 έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη. Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισήμανσης στην εξωτερική επιφάνεια του μπουλ.

#### Πρόγραμμα «PIZZA»

Συνιστάται για παρασκευή πίτσας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

#### Πρόγραμμα «BREAD»

Συνιστάται για ψήσιμο διαφόρων ειδών ψιμιού από αλεύρι σιταριού με προσθήκη του αλευριού σικάλης. Το πρόγραμμα προβλέπει τον ολοκληρωμένο κύκλο από το φούσκωμα της ζύμης μέχρι της ζύμης της. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 5 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά. Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

- Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισήμανσης στην εξωτερική επιφάνεια του μπουλ.
- Πρέπει να λάβετε υπ'όψιν σας, ότι στη διάρκεια της πρώτης ώρας εκτέλεσης του προγράμματος η ζύμη αφήνεται να φουσκώσει και μετά ακολουθεί το ψήσιμο.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το αλεύρι συνιστάται να το κοσκινίσετε για την οξυγόνωση και την αφαίρεση των προσμείξεων.
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Time Delay» επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του αρτοποιήσματος.
- Μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ μέχρι την τελική ολοκλήρωση του ψήσιματος! Απ' αυτό εξαρτάται η ποιότητα του ψημένου προϊόντος.
- Για εξοικονόμηση χρόνου και απλούστευση της παρασκευής προτείνουμε να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα για παρασκευή ψιμιού.

### Πρόγραμμα «DESSERT»

Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων επιδόρπιων από φρούτα και μούρα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

### Πρόγραμμα «QUICK COOK»

Είναι πρόγραμμα γρήγορου μαγειρέματος ρυζιού, εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά.

Σ' αυτό το πρόγραμμα είναι διαθέσιμες οι ρυθμίσεις χρόνου παρασκευής και η λειτουργία «Time Delay».

## III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Παρασκευή του φοντού
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Παρασκευή τυροπήγματος, τυριών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Αποστείρωση των υγάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

## IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Επιπρόσθετα αξεσουάρ δεν είναι εφοδιαζόμενα μαζί με ο πολυμάγειρας REDMOND RMC-FM91E. Μπορείτε να τα αποκτήσετε ή να μάθετε για τα νέα της παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα [www.redmond.com.gr](http://www.redmond.com.gr) ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

## V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

**STOP** Απαγορεύεται κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, αφουγγάριο με διαβρωτική επίπρωση και χημικά δραστικές ουσίες. Απαγορεύεται να βυθίζετε την συσκευή στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM».

Το μπολ, το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου και την βαλβίδα ατμού πρέπει να καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπολ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού το μπολ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού κατακόκκιου καπακιού:

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυμάγειρα ρομπότ.
2. Στην εσωτερική πλευρά του κατακόκκιου ταυτόχρονα πιέστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς σταθεροποιητές.
3. Χωρίς να βάζετε δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου λίγο προς τον εαυτό σας και κάτω για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι.
4. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο κατακόκκινω με υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο πλύνετε το αποσυνδεδεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικά μέσα για πλύσιμο πιάτων. Η χρήση του πλυντηρίου πιάτων δεν συνιστάται.
5. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το καπάκι αλουμινίου στις πάνω υποδοχές, συνδέστε το με το κύριο καπάκι και ελαφρώς πιέστε τους σταθεροποιητές μέχρι να ακούσετε το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου πρέπει να σταθεροποιηθεί γερά.

Η βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε ειδική υποδοχή στο πάνω καπάκι της συσκευής και αποτελείται από δύο μέρη: τον εξωτερικό δίσκο και τη βάση. Για τον καθαρισμό της βαλβίδας:

1. Τραβήξτε απαλά τον εξωτερικό δίσκο κρατώντας το από την προεξοχή προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας όπως φαίνεται στην εικόνα A4.
2. Στην εσωτερική πλευρά του δίσκου περιτρέψτε το κύριο μέρος της βαλβίδας αντίθετα στην κατεύθυνση κίνησης του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση T) μέχρι να τερματίσει και αποσυνδέστε το.
3. Απαλά βγάλτε το λάστιχο της βαλβίδας. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας ακολουθώντας τις αναφερόμενες παραπάνω οδηγίες.

**STOP** ΠΡΟΣΟΧΗ! Προς αποφυγή παραμόρφωσης του λάστιχου της βαλβίδας απαγορεύεται να το συστρέψετε και να το τραβάτε.

4. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το λάστιχο στη θέση του, εισάγετε στις υποδοχές του κύριου μέρους της βαλβίδας τις αντίστοιχες προεξοχές στην εσωτερική πλευρά του δίσκου και περιστρέψτε στην κατεύθυνση του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση T). Εγκαταστήστε την βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής (ο εξωτερικός δίσκος πρέπει να είναι τοποθετημένος με την προεξοχή για την εξάγωγή του στρεμμένου προς τα πάνω).

Το συμπύκνωμα που δημιουργείται κατά το μαγείρεμα του φαγητού σ' αυτό το μοντέλο συσσωρεύεται σε ειδικό κενό στο περιβλήμα της συσκευής γύρω από το μπολ και αποστραγγίζεται σε ένα δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

1. Ανοίξτε το καπάκι, ξεγάτε το μπολ. Εάν είναι απαραίτητο αναστήστε λίγο το μπροστινό μέρος του πολυμάγειρα ρομπότ για την πλήρη αποστράγγιση του συμπυκνώματος στο δοχείο.
2. Αφαιρέστε το δοχείο τραβώντας το ελαφρώς από την προεξοχή προς τον εαυτό σας.
3. Αδειάστε το δοχείο. Ξεπλύντε το και τοποθετήστε πίσω στη θέση του.
4. Το συμπύκνωμα που έμεινε στο κενό γύρω από το μπολ αφαιρείται με ένα πανί κουζίνας.

## VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επίλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυμάγειρα ρομπότ, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

### ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ψάξει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, ή αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γ' αυτό. Κλείψτε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση κατακόκκιου της συσκευής και η λαστινένια φλάντζα στο εσωτερικό του κατακόκκιου δεν είναι παραμορφωμένη
Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γ' αυτό η θερμοκρασία μαγειρέματος δεν ήταν αρκετά υψηλή	Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με τον πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στον πολυμάγειρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να δερνώνεται ο θερμαντικός δίσκος
Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επίλυσης σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χονδρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των συστατικών κατά την τοποθέτηση. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα το χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτό τον πολυμάγειρα	Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπειρεύσατε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει την επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Περιχύνετε νερό στο μπολ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε, ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής
Κατά το τηγάνισμα	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 5px;">Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολική ποσότητα φυτικού λαδιού</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 5px;">Υπερβολική υγρασία στο μπολ.</div> <div style="margin-left: 10px;">Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα Κατά το τηγάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής</div> </div>
	Μην κλείνετε το καπάκι του πολυμάγειρα κατά το τηγάνισμα εάν δεν προβλέπεται από τη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα απομυξάτε τα και αφαιρέστε το νερό

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 ξηπάσμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε
Κατά το ψήσιμο (ή ζύμη δεν ψήθηκε καλά)	Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού	Εισάγετε στο μπλολ ζύμη μικρότερου όγκου
	Έχετε βάλει στο μπλολ υπερβολική ζύμη	Βγάλετε το αρτοσκεύασμα από το μπλολ, γυρίστε το από την άλλη μεριά, ξαναβάλτε το στο μπλολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπλολ ζύμη μικρότερου όγκου

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ**

Κάνετε λάθος στην επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου μαγειρέματος. Υπερβολικά μικρά μέγεθος των συστατικών υλικών	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό παρέμεινε για πολλή ώρα στη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο του πολυμάγειρα σας προβλέπεται η προκαταρκτική απενεργοποίησης λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα

**ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ**

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξάτμιζεται	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό
Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή δεν είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κτ.). Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συνθήκες της. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλένετε επιμελώς με καθαρό νερό

**ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ**

Το μπλολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταρκτική επίτρωση του μπλολ έχει φθορήσει	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπλολ είναι πλυμένο καλά και η αντικαταρκτική επίτρωση δεν έχει φθορές
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συστημένο στην συνταγή	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής
Κατά το τηγάνισμα: έχασατε να βάλετε λάδι, δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε εγκαίρως τα μαγειρευόμενα τρόφιμα	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ρίξτε στο μπλολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπλολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιομορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπλολ
Κατά το τηγάνισμα: η υγρασία στο μπλολ δεν είναι επαρκής	Προσθέστε στο μπλολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι του πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι' αυτό
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπλολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών)	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών

Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπλολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα	Πριν την τοποθέτηση της ζύμης να αλείψετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπλολ με βούτυρο ή φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να περιχύνετε λάδι στο μπλολ!)
---	--

**ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ**

Υπερβολικά συχνά ανακατεύετε το φαγητό στο μπλολ	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5-7 λεπτά
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο μαγειρέματος	Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής

**ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ**

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το περίσσευμα της υγρασίας (ζουμέρα λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.)	Επιλέγτε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολική ποσότητα υγρού ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες
Έχετε κρατήσει για υπερβολική ώρα το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστό πολυμάγειρα	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκεύασμα από τον πολυμάγειρα αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στον πολυμάγειρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη τη λειτουργία αυτόματου ζεστάματος

**ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ**

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμειχθηκαν καλά	Απευθυνθείτε σε ήδη δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή συστατικών, ο τρόπος της προκαταρκτικής επεξεργασίας τους, οι αναλογίες κατά την τοποθέτηση πρέπει να αντιστοιχούν στις συνθήκες της
Η ζύμη παρέμεινε για πολλή ώρα με το μπτεκιν πάουντερ	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη	
Κάνετε λάθη κατά την τοποθέτηση συστατικών	
Η συνταγή που διαλέξατε δεν ταιριάζει για το ψήσιμο σ'αυτό το μοντέλο του πολυμάγειρα	

**i** Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυμαγειρών REDMOND στα προγράμματα "STEW" και "SOUP" όταν το υγρό στο μπλολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και ο πολυμάγειρας μεταβαίνει στην λειτουργία αυτόματου ζεστάματος.

**Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό διάφορων τροφίμων**

α/α	Τρόφιμα	Βάρος, γρ (τεμάχια)	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέ χοιρινού/βουδινό (κυβάρια 1,5-2 εκ.)	500	800	30/40
2	Φιλέ αρνίσιο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	40
3	Φιλέ κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	20
4	Κεφτεδάκια / κεφτεδες	500	800	25/40
5	Ψάρι (φιλέ)	300	800	15
6	Ποικιλία θαλασσινών (φρεσκοκατεψυγμένων)	300	800	5
7	Πατάτα (κομμένη στα 4 κομμάτια)	500	800	20
8	Καρότο (κυβάρια από 1,5-2 εκ.)	500	800	35
9	Παντζάρι (κομμένο στα 4 κομμάτια)	500	1500	90
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	800	5

α/α	Τρόφιμα	Βάρος, γρ (πεμάχια)	Όγκος νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
11	Λυγό κότας	5 τεμ.	800	10

**i** Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γεωτικές προτιμήσεις σας.

### Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης	Θερμοκρασία, °C	Οδηγίες χρήσης
35	Φούσκωμα ζύμης, μαγείρεμα ζυδιού	105	Παρασκευή ζελατίνας
40	Μαγείρεμα γιαουριού	110	Αποστείρωση
45	Προζύμι	115	Παρασκευή σιροπιού ζάχαρης
50	Ζύμωση	120	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
55	Παρασκευή των φοντάν	125	Παρασκευή κρέατος γιαχνί
60	Παρασκευή πράσινου ταϊά και παιδικής τροφής	130	Παρασκευή πουτίγκας
65	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρα	135	Τηγάνισμα ετοιμην φαγητών έως όπου γίνουν τραγανά
70	Παρασκευή του ποτις	140	Κάπνισμα
75	Παστερίωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού	145	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτό
80	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέιν)	150	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτό
85	Παρασκευή τυροπηγματος και πιάτων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος	155	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
90	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού	160	Τηγάνισμα πουλερικών
95	Παρασκευή χυλών με γάλα	165	Τηγάνισμα μπριζόλας
100	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού	170	Τηγάνισμα στη φριτούρα (τηγανιτές πατάτες, κατομπουκιές κ.α.)

### Περιληπτικός πίνακας αυτόματων προγραμμάτων (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προτεινόμενος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθαριστήρι- μεν ενδοφθ- ως	Η αναμονή της σφρα- γής	Αυτοβέρμη- ση
MULTICOOK	Παρασκευή διαφόρων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής.	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
OATMEAL	Παρασκευή με γάλα	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	✓		✓
STEW	Γιγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πολυσυστατων φαγητών	1 ώρα	20 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πολυσυστατων φαγητών	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	✓		✓
SOUP	Παρασκευή ζυμών, σουπών με γέμιση από τηγανητά λαχανικά, από φρέσκα λαχανικά και κρύων σουπών	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προτεινόμενος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθαριστήρι- μεν ενδοφθ- ως	Η αναμονή της σφρα- γής	Αυτοβέρμη- ση
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓	✓
PASTA	Παρασκευή μακαρονάδων από διάφορα είδη σπαριού- βράσιμο λουκανικών και άλλων ημίτοιμων προϊόντων	8 λεπτά	2 λεπτά – 20 λεπτά / 1 λεπτό		✓	✓
SLOW COOK	Παρασκευή ψημένου γάλακτος, παστού βοδινο- νού, χοιρινής κνήμης, ζελατίνας	5 ώρες	1 ώρα – 8 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και όσπριων	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
BAKE	Παρασκευή κέικ, μπισκότων, ειδών πουτίγκας, πιάτων από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφου- λιάτας	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
GRAIN	Μαγείρεμα διαφόρων σιτηρών και παρασκευή γαρνιτούρων. Βράσιμο των εύθρυπτων φαγη- τών από δημητριακά με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
PILAF	Παρασκευή διαφόρων ειδών πικαφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά)	1 ώρα	20 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 10 λεπτά	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουριού	8 ώρες	6 ώρες – 12 ώρες / 10 λεπτά	✓		
PIZZA	Παρασκευή πίτσας	25 λεπτά	20 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά	✓		✓
BREAD	Παρασκευή ψωμιού από αλεύρι σικάλης και σίτου (συμπεριλαμβανομένου του σταδίου φουσκώματος της ζύμης)	3 ώρες	1 ώρα – 6 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
DESSERT	Παρασκευή διαφόρων επιδορτίων από φρέσκα φρούτα και μούρα	1 ώρα	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
QUICK COOK	Γρήγορη παρασκευή του ρυζιού, των εύθρυ- πτων φαγητών από δημητριακά με νερό	30 λεπτά	—			✓

## VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Ειδοποίηση για το σφάλμα στην οθόνη	Πιθανές βλάβες	Διόρθωση της βλάβης
E1 — E3	Συστημικό σφάλμα, είναι πιθανή η βλάβη του πίνακα ελέγχου ή του θερμαντικού στοιχείου	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε στεγανά το καπάκι, ξανασυνδέστε την συσκευή με το δίκτυο. Εάν μετά την δεύτερη σύνδεση το πρόβλημα δεν επιλυτείται απευθυνθείτε στο θεωρημένο κέντρο εξυπηρέτησης

GRE

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο
	Μεταξύ του μπουλ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο
	Το μπουλ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο

## VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Στην παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση διάρκειας 2 ετών από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της εγγυητικής περιόδου ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλείμματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνο σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με τη σφραγίδα του καταστήματος, καθώς και την υπογραφή του πωλητή στην πρωτότυπη κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνο σε περίπτωση εάν η συσκευή δεν έχει υφιστάται επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά της συσκευής και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπτήρες, αντικολητικές επιστρώσεις, συμπυκνωτές κ. α.)

Η διάρκεια λειτουργίας της συσκευής και η προθεσμία ισχύος των εγγυητικών υποχρεώσεων σχετικά μ' αυτή, υπολογίζονται από την ημερομηνία πώλησης ή από την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής (σε περίπτωση εάν είναι αδύνατο να προσδιοριστεί η ημερομηνία πώλησης).

Η ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορεί να τοποθετείται στον σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών στο περίβλημα της συσκευής. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο δος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, και ο 8ος το έτος παραγωγής της συσκευής.

Η καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια λειτουργίας της συσκευής αποτελεί 5 χρόνια από την ημερομηνία της απόκτησης της υπό τον όρο ότι η χρήση της συσκευής πραγματοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες και τις εφαρμοστές τεχνικές προδιαγραφές.



### 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 (παλαιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μόλυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

## GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- İmalatçı, güvenlik talimatları ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
  - İşbu elektrikli ürün, ev kullanımı için üretilmiş olup dairelerde, yazlıklarda, otel odalarında, mağazaların personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi tesisi olmayan işletme şartlarında kullanılabilir. Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
  - Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin geriliminin, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya fabrika etiketine bkz).
  - Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız - parametrelerin uymaması, kısa devreye veya kablonun yanmasına sebep olabilir.
  - Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu bir zorunluluktur. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kablonun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.
- STOP** ***DİKKAT!** Cihazın çalışma sırasında gövdesi, haznesi ve metalik parçaları ısınır! Dikkatli olunuz! Mutfak eldiveni kullanınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapağı açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.*
- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşıma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.

- Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun kıvrılmamasına, katlanmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.

**STOP**

***UNUTMAYINIZ:** elektrik kablosunun kazaen ezilmesi, garanti şartlarına uymayan arızalara ve elektrik şokuna yol açabilir. Arızalı kablo acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

- Isıtıcı ünitenin pozisyonu değiştirilmek istendiğinde bunun için kutunun içeriğinde verilen maşayı kullanınız – maşanın kullanımı olası kaza ve yanık ihtimalini ortadan kaldıracaktır.
- Isıtıcı ünite üst pozisyona getirildiğinde, çalışma çemberindeki yuvalarına sıkıca oturduğuna emin olunuz. Isıtıcı ünitenin yanlış yerleştirilmesi çalışma sırasında hatalara ve kaymalara sebep olabilir.

**STOP**

***Maşayı tutarken mutlaka ısı yalıtımlı eldiveni kullanınız. Isıtıcı diske, hangi pozisyonda olursa olsun, kesinlikle dokunmayınız!***

***Cihaz elektrik akımına bağlı iken kesinlikle ısıtıcı ünitenin pozisyonunu değiştirmeyiniz.***

***Isıtıcı ünite üst pozisyonda iken kesinlikle kapağı kapatmayı denemeyiniz.***

- Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
- Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürünü içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
- Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olmasından emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.

**STOP**

***Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!***

## GİRİŞ VE GÜVENLİK

- İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek zararlardan korumuş olursunuz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.
- Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazın kapağı açık olarak kullanmayınız.

## EVDEKİ ÇOCUKLAR

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okuyamayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmamalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.
- Yanık tehlikesi! çocukların cihaz ile oynamasına ve içini açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve stropor gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

- Diğer Tehlikelerden Korunma
- Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablounun sıcak yüzeylere temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpması tehlikesi.

## CIHAZIN KULLANIMI VE TANIMI

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

STOP

*DİKKAT! Herhangi bir arızası bulunan cihazın kullanılması yasaktır.*

**Teknik özellikler**

Model.....	RMK-M911E	Kap hacmi.....	5 l
Voltaj.....	860-1000 W	Kap/tava kaplaması.....	yapışmaz seramik
Gerilim.....	220-240 V, 50/60 Hz	LED-Display.....	renkli
Elektrik emniyeti.....	Sınıfl	3D-ısıtma.....	mevcut

**Programlar**

1. MULTICOOK (MULTICOOK)	10. BAKE (FIRINLAMA)
2. OATMEAL (SÜT LAPASI)	11. GRAIN (TAHIL)
3. STEW (GÜVEC)	12. PILAF (PILAV)
4. FRY (KIZARTMA)	13. YOĞURT/DOUGH (YOĞURT/HAMUR)
5. SOUP (ÇORBA)	14. PIZZA
6. STEAM (BUHARDA PİŞİRME)	15. BREAD (EKMEK)
7. PASTA (MAKARNA)	16. DESSERT (TATLI)
8. SLOW COOK (YAVAŞ PİŞİRME)	17. QUICK COOK (HIZLI PİŞİRME)
9. BOIL (KAYNATMA)	

**Fonksiyonlar**

Sıcak Tutma.....	24 saate kadar	Yeniden Isıtma.....	24 saate kadar
Sıcak Tutma fonksiyonun kapatılması.....	mevcut	Gecikmeli Başlatma.....	24 saate kadar

**Paket içeriği**

Multi mutfak.....	1 adet	Keççe.....	1 adet
Kap.....	1 adet	Düz kaşık.....	1 adet
Tava.....	1 adet	Reçete kitabı.....	1 adet
Maşa.....	1 adet	Keççe/kaşık tutucu.....	1 adet
Buharda pişirme kabı.....	1 adet	Kullanma kılavuzu.....	1 adet
Yoğurt kavanozu.....	6 adet	Servis kitabı.....	1 adet
Ölçü kabı.....	1 adet	Elektrik besleme kablosu.....	1 adet

Üretici, dizayn, paket içeriği ve ürün teknik özelliklerine ilave bildirme yapmadan üretimin iyileştirilmesi sırasında değişiklikler yapma hakkına sahiptir.

**RMK-M911E multi mutfak düzeni A1**

1. Cihaz kapağı	7. Gövde	13. Tava
2. Sökülür iç kapağı	8. Taşıma kolu	14. Maşa
3. Isıtıcı kaldırma elemanı	9. Sökülür buhar valfi	15. Buharda pişirme kabı
4. Kase	10. Düz kaşık	16. Yoğurt kavanozu
5. Kapak açma düğmesi	11. Keççe	17. Keççe ve kaşık tutucu
6. Monitörlü kontrol paneli	12. Ölçü kabı	18. Elektrik kablosu

**Kontrol panel A2**

REDMOND RMK-M911E multi mutfak renkli çok fonksiyonlu LED ekranlı sensör panel ile donatılmış

- "Reheat/Cancel" ("Isıtma/ptal") – ısıtma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılan ayarlamaların iptal edilmesi
- "Time Delay" ("Gecikmeli başlatma") – gecikmeli başlatma zaman ayarlama modunun açılması
- "Temperature" ("Sıcaklık") – "MULTICOOK" programında sıcaklık ayarlaması
- "Hour" ("Saat") – pişirme zamanı ve gecikmeli başlatma modunun ayarlamasındaki saatin belirlenmesi
- "Min" ("Dakika") – pişirme zamanı ve gecikmeli başlatma modunun ayarlamasındaki dakikaların belirlenmesi
- "Quick cook" ("Ekspres") – "QUICK COOK" programın başlatılması
- "Menu/Keep Warm" ("Menü/Sıcak tutma") – otomatik pişirme programının seçilmesi; sıcak tutmanın ön kapatılması.
- "Start" – belirlenen pişirme modunun açılması
- Monitör.

**Monitör düzeni A3**

- "QUICK COOK" otomatik programın yerine getirilme göstergesi
- Pişirme/ısıtma programının çalışma göstergesi
- Pişirme aşamasının göstergesi

- "MULTICOOK" programında ayarlanan sıcaklık göstergesi
- "Time Delay" fonksiyonunun çalışma göstergesi
- Zaman ayarlayıcının rakamlar modu göstergesi
- Zaman ayarlayıcı
- Seçilen otomatik pişirme programının göstergesi

**I. KULLANIMDAN ÖNCE**

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj matzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar hariçinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servisi hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. Yırcı kurutunuz. İlk kullanımı sırasında, cihazdan koku gelmesi normaldir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir.

⚠ Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, çalıştırma öncesi, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.

**II. MULTİ MUTFAKİN ÇALIŞTIRILMASI****İlk çalıştırmadan önce**

Cihazı sert ve düz yatay bir yüzeye yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buharın duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve ısıca dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, multi mutfaknın dış ve görünür iç parçalarının hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

**Pişirme zamanın ayarlanması**

REDMOND RMK-M911E multi mutfakda her program için ("QUICK COOK" programı hariç olmak üzere) ayrı pişirme zamanını ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan zamanın değiştirilmesi ve zaman aralığı seçilen pişirme zamanına bağlıdır. Zamanı değiştirmek için:

- Pişirme programı seçildikten sonra "Hour" düğmesine basarak saatini ayarlayınız. Düğmeye birkaç saniye basılı tuttuğunuzda rakamlar hızlı değişmeye başlar.
- "Min" düğmeye basarak dakikasını ayarlayınız. Düğmeye birkaç saniye basılı tuttuğunuzda rakamlar hızlı değişmeye başlar.
- Bir saatten az pişirme zamanı ayarlamamız gerekiyorsa saatin rakamları sıfırlanana kadar "Hour" butona basınız. Sonra "Min" butona basarak gereken dakika rakamını ayarlayınız.
- Pişirme zamanı ayarlaması bitirdikten sonra (monitör yalp sönmeye devam eder), seçilen pişirme programına göre bir sonrak aşamaya geçiniz. Yapılan ayarların iptal edilmesi için "Reheat/Cancel" butona basınız. Sonra tüm pişirme programını tekrar ayarlayınız.

ⓘ Manuel pişirme zaman ayarlamasında fabrika ayarına tablosuna dayanarak, önceden seçilen pişirme programında öngörülen ayarlama aşaması ve zaman aralığını dikkate alın.

Pişirme programlarında, ayarlanan zaman azami rakamlardan başlanmaktadır. Bunun sayesinde, esas zamanında yemek pişirmediği durumlarda program süresini biraz uzatabilirsiniz.

Bazen otomatik programlarda ayarlanan pişirme zamanı sayması, ancak cihaz belli bir sıcaklığa ulaştığında başlar. Örneğin, soğuk suyu ilave eder ve "STEAM" programında pişirme zamanı 5 dakika olarak ayarlarsak, programın çalışması ve ayarlanan pişirme zamanının geriye sayımı ancak suyun kaynatılması ve kabin içinde yeterince buhar çıkmasından sonra başlar.

"PASTA" programında ayarlanan pişirme zamanı ancak suyun kaynatılması ve "Start" butonuna tekrar basılmasıyla başlar.

**MASTERFRY Fonksiyonu A5**

REDMOND RMK-M911E çok fonksiyonlu mutfak ısıtıcı ünitesi kaldırılabilir. Bu sayede çok fonksiyonlu mutfak hem tava hem de tencere olarak kullanılabilir (kutu içeriğindedir).

⚠ Maşayı tutarken mutlaka ısı yalıtımlı eldiveni kullanınız. Isıtıcı diske, hangi pozisyonda olursa olsun, kesinlikle dokunmayınız! Güvenlik sebebi ile ısıtıcı ünitenin pozisyonu değiştirmek için maşasını kullanınız (kutu içeriğindedir).

Isıtıcı üniteyi üst pozisyona almak istediğinizde, üniteyi hafifçe kaldırdığınızda çalışma haznesindeki yuvalarına oturana kadar saat yönünün tersine hafifçe ve çok az çeviriniz.

Isıtıcı ünitesi aşağı indirmek istediğinizde saat yönünde döndürünüz ve yuvalarından çıktıktan sonra yavaşça ve dikkatlice aşağı indiriniz.

**STOP** Cihaz elektrik akımına bağlı iken kesinlikle ısıtıcı ünitenin pozisyonunu değiştirmeyiniz. Isıtıcı ünite üst pozisyonda iken kesinlikle kapağı kapatmayı denemeyiniz.

**i** Çok fonksiyonlu mutfağda yemek yapmak için lütfen fritözünü kullanınız, kutu içeriğindedir.

### "Time Delay" fonksiyonu ("Gecikmeli başlatma")

Bu fonksiyon aracılığıyla, yemeklerinizin hazır olacağı zaman aralığını belirtebilirsiniz (programın çalışma süresini göz önünde tutularak). Zamanı, 10 dakika ile 24 saat aralığında ayarlayabilirsiniz (ayarlama adımı 10'ar dakikadır). Zaman ertelemesi, ayarlanan pişirme zamanına göre daha uzun olmalıdır. Aksi takdirde program, "Start" butonuna bastıktan hemen sonra çalışmaya başlar. Gecikmeli başlatma zamanını, otomatik programı seçtikten sonra, sıcaklık rakamları ve zamanı ayarlamasından sonra saptayabilirsiniz:

1. "Time Delay" butonuna basarak gecikmeli başlatma modunu başlatınız. Monitörde "Time Delay" yazısı oluşur ve zaman ayarlayıcı yapıp sönmeye başlar.
2. "Hour" butonuna basarak aşamalı olarak saat değerini değiştiriniz. Ayarlanan zaman formatı 24 saatir. Basılan butonu birkaç saniye içinde basılı tutarsak, rakamın hızlı değişimi başlar.
3. "Min" butona basarak aşamalı olarak dakika değerini değiştiriniz. Basılan butonu birkaç saniye içinde tutarsak, rakamın hızlı değişimi başlar.
4. Bir saatten az programda pişirilmesinde zaman ayarlaması için saat ayarlama modunda saatlerin sıfırlanacağı kadar ard arda "Hour" butonuna basınız. Sonra "Min" butonuna basarak gerekli dakika rakamını belirtiniz.
5. Yapılan ayarlamaların iptal edilmesi için "Reheat/Cancel" butonuna basınız. Sonra tüm pişirme programını yeniden ayarlayınız.
6. Zaman ayarlama sonunda "Start" butonuna basıp birkaç saniye içinde basılı tutunuz. "Time Delay" fonksiyon çalışmaya başlar, program devreye girer ve zamanın geriye sayımı başlar.
7. Belirtilen zamandan sonra yemek hazır olur. Program bittikçe hazır yemeklerin sıcaklığı otomatik olarak tutulur (sıcak tutma) ve "Reheat/Cancel" butonunun göstergesi yanar.
8. Sıcak tutmayı kapatmak için "Reheat/Cancel" butonuna basınız. Butonun göstergesi sönecektir.

**i** Gecikmeli başlatma fonksiyonu tüm otomatik pişirme programları için erişilebilir olacaktır ("FRY", "PASTA" ve "QUICK COOK" programlar hariçin).

Yemekleriniz süt veya diğer hızlı buzulan maddelerden oluşan gıda içeriyor ise "Time Delay" fonksiyonu kullanmak tavsiye edilmez (yumurta, taze süt, et, peynir vb.).

"Time Delay" fonksiyondaki zaman ayarlamasında, zaman sayımı "STEAM" programında olacağı ve ancak cihazın gerekli çalışma sıcaklığına ulaştığında başlayacağı dikkate alınmalıdır (suyun kaynatılmasından sonra).

### Hazır yemeklerin sıcaklığını tutulma "Keep Warm" fonksiyonu (sıcak tutma)

Bu fonksiyon, pişirme programı bitince, hemen otomatik olarak başlar ve hazır yemeklerin sıcaklığını 24 saat boyunca 70-75°C derecesinde tutabilir. Aktif sıcak tutma sırasında "Reheat/Cancel" butonunun göstergesi yanar, monitörde çalışma zaman sayımı gösterilir. Gerekli olduğunda sıcak tutma kapatılabilir. Bunun için "Reheat/Cancel" butonu birkaç saniye basılı tutulmalıdır.

### Sıcak tutmanın ön kapatılması

Pişirme programının bitmesinde sıcak tutmanın başlaması bazen istenmeyebilir. Bu olguyu dikkate alarak REDMOND RMK-M911E multi mutfak, pişirme programının çalışması ya da açılması sırasında bu fonksiyonun önceden kapatılması önerilmiştir. Bunun için start ya da programın çalışması sırasında "Menu/Keep Warm" butonuna birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır ("Reheat/Cancel" butonunun göstergesi sönmeye kadar). Sıcak tutma programının tekrardan açılması için "Menu/Keep Warm" butonuna tekrar basınız ("Reheat/Cancel" butonunun göstergesi yanar).

### Yeniden ısıtma fonksiyonu

REDMOND RMK-M911E multi mutfaklı soğuk yemeklerin ısıtılmasında kullanabilirsiniz. Bunun için:

- Yemekleri kap içine koyunuz, kabı multi mutfakın gövdesi içine yerleştiriniz.
- Kapağı kapatınız ve cihazı elektrige bağlayınız.
- "Reheat/Cancel" butonuna basınız ve ses sinyali gelinceye kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Monitörde ilgili göstergesi ve butonun göstergesi yanar. Zaman sayıcı ısıtma zamanının sayımına başlar.

Cihaz, yemekleri 70-75°C derecede ısıtır. 24 saat yemeklerinizi sıcak tutar. Gerektiğinde ısıtılması durdurulabilir. Bunun için "Reheat/Cancel" butonu, butonda ve monitördeki ilgili göstergeleri sönmeye kadar birkaç saniye basılı tutulmalıdır.



Multi mutfak ısıtılan yemeklerin sıcaklığını 24 saate kadar tutabilmesine rağmen, ısıtılan yemeğin iki-üç saatten fazla bekletilmesi tavsiye edilmez. Çünkü uzun süre bekletilmesi, yemeğin tadını değiştirebilir.

### Otomatik programların kullanılmasında genel hareket düzeni

1. Gerekli malzemeleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Hazırladığınız malzemeleri, pişirme programına dayanarak multi mutfakın kap içine koyunuz ve cihazın gövdesi içine yerleştiriniz. Tüm malzemelerin (sıvı dahil olmak üzere) kabın iç yüzündeki maksimum işaretlere kadar gelecek şekilde olmasına dikkat ediniz. Kabin eğilmediğini ve ısıtılan eleman ile sıcak temas ettikten emin olunuz.
3. Multi mutfakın kapağını, klik sesi gelinceye kadar sıkıca kapatınız. Cihazı elektrige bağlayınız.
4. "Menu/Keep Warm" butonuna basarak gerekli pişirme programı seçiniz (monitörde ilgili program göstergesi yanar).
5. Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı işinize yaramaz ise bu rakamı "Hour" ve "Min" butonlara basarak değiştirilebilirsiniz.
6. Gerekli hallerinde gecikmeli başlatma zamanı ayarlayınız. "Time Delay" fonksiyonu "FRY", "PASTA" ve "QUICK COOK" programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.
7. Pişirme programını başlatmak için "Start" ve "Reheat/Cancel" butonlarının göstergeleri yanınca kadar "Start" butonuna birkaç saniye basılı tutunuz. Ayarlanan program devreye girer ve zaman geri sayımı başlar. "STEAM" programında geriye sayım suyun kaynatılmasından sonra ve kabin içinde yeterince buhar yoğunluğu oluşunca başlar. "PASTA" programında ise geriye sayım kabin içindeki suyun kaynatılmasından, yemeklerin koyulmasından ve "Start" butonuna tekrar basılmasından sonra başlar.
8. Gerekli durumlarda sıcak tutma fonksiyonunu önceden kapatabilirsiniz. Bunun için "Reheat/Cancel" butonun göstergesi sönmeye kadar "Menu/Keep Warm" butonuna basılı tutulmalıdır. "Menu/Keep Warm" butonuna tekrar basıldığında bu fonksiyon tekrar devreye girer. Otomatik ısıtma fonksiyonu "YOGURT/DOUGH" ve "BREAD" programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.
9. Pişirme programının bitiminde ses sinyali size haber verecektir. Seçilen program ya da ayarlamalara göre cihaz sıcak tutma moduna ("Reheat/Cancel" butonun göstergesi yanar) ya da bekleme moduna geçer ("Start" butonunun göstergesi yanar).
10. Ayarlanan programın iptal edilmesi, pişirme sürecinin ya da otomatik ısıtmanın durdurulması için "Reheat/Cancel" butonuna birkaç saniye basılı tutunuz.



Kaliteli sonuç elde edilmesi için, fabrika tarafından REDMOND RMK-M911E multi mutfakın yanında gönderilen reçete kitapta bulunan reçeteleri takip etmenizi tavsiye ederiz. Tüm bu reçeteler özellikle bu model için hazırlanmıştır.



Otomatik programları kullanarak istenilen sonuçta varamadığınız takdirde "MULTICOOK" evrensel programı kullanınız. Bu programda genişlenmiş manuel ayarlama mevcuttur. Bunun sayesinde size, aşçılık deneyiminde daha çok özgürlük sunulacaktır.

### "MULTICOOK" programı

Bu program, kullanıcı tarafından belirlenen sıcaklık ve pişirme zaman parametrelere dayanarak neredeyse tüm yemeklerin pişirilmesini içindir. "MULTICOOK" programa sayesinde REDMOND RMK-M911E multi mutfak, mutfak aletlerinin çoğunun yerine geçer ve eski tarif kitabınızda ya da internete bulunan ve ilginizi çeken reçetelere göre tüm yemekleri pişirir.

Rahatlığınız açısından yemeklerin 80°C derecenin altında pişirilmesinde sıcak tutma fonksiyonu kapalıdır. Gerekli hallerinde bu fonksiyonu manuel olarak açabilirsiniz. Bunun için pişirme programının devreye girilmesinden sonra, "Reheat/Cancel" göstergesi yanınca kadar "Menu/Keep Warm" butonuna birkaç saniye basılı tutunuz.

- Otomatik olarak "MULTICOOK" programında pişirme zamanı 15 dakika, otomatik pişirme sıcaklığı ise 100 derece olarak ayarlanmıştır.
- Sıcaklık manuel ayarlama aralığı ("Temperature" butona basarak değiştirilebilir): 35-170°C değiştirme adımı 5°C.
- Zaman manuel ayarlama aralığı: 5 dakika – 12 saat, bir saate kadar için değiştirme adımı 1 dakika, bir saatten fazla için ise 5 dakikadır.



"MULTICOOK" programında pek çok değişik yemeklerin pişirilmesi imkanı vardır. Bizim profesyonel aşçılarımız tarafından hazırlanan reçete kitabı ya da farklı yemekler ve gıdalar pişirilmesi için tavsiye edilen sıcaklık tablosunu kullanınız.

### "OATMEAL" programı

Sütlü lapaların pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 10 dakika olarak ayarlanmıştır. Ayrıca manuel zaman ayarlanması da mevcuttur. 5 dakikadan 1 saate 30 dakikaya kadar ayarlama aralığı 1 dakikadır.

"OATMEAL" programı yarım yağlı pastörize edilmiş sütü kullanan lapanın pişirilmesini içi tahsis edilmiştir. Sütün çekmesinin engellenmesi ve gerekli sonucu elde edilebilmesi için pişirilmeden önce aşağıda belirtilen hareketleri yapılmalıdır:

- Tamamen temizleyinceye kadar tek parça tohumlu taneler (pirinç, karabuğday, darı gibiri) iyice yıkayınız. Pişirilmesinden önce multi mutfakın kabını tereyağı ile yağlayınız.
- Kitapta belirtilen talimatlara göre malzemeleri ölçerek orantıyı takip ediniz; malzeme miktarını, orantılı olarak azaltınız veya artırınız.
- Kaymağı alınmamış sütünü kullanmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Üreticive ve üretim yerine bağlı olarak süt ve tohum özellikleri değişebilir ve bazı zamanlarda pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

"OATMEAL" programında beklediğiniz sonucu elde edemediğiniz takdirde, evrensel "MULTICOOK" programı kullanınız. Süt tabanlı pişirilmesi için optimal sıcaklık 95°C derecedir. Malzeme miktarını ve pişirme zamanını tarife göre ayarlayınız.

#### "STEW" programı

Bu programın sebze, et, beyaz et ve deniz ürünlerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 12 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

#### "FRY" programı

Bu programın et, sebze, beyaz et ve deniz ürünlerin kızartmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak pişirme zamanı 15 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar ayarlama adımı 1 dakikadır. Bu programda "Time Delay" fonksiyonu öngörülmemiştir.



*Malzemelerin dibinin tutmaması için reçete kitabında belirtilen talimatlara uyunuz ve aralıklı olarak yemeği karıştırınız. Gerekliğinde kapak açırken de pişirebilirsiniz.*

#### "SOUP" programı

Bu programın farklı et suyu ve çorbalı, komposto ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 8 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

#### "STEAM" programı

Bu program sebze, balık, et, diyetik ve et içermeyen yemekler, çocuk menüsü gibi yemeklerin buharda pişirilmesinde kullanmak için tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 15 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 2 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

Bu programı kullanarak yemeklerin pişirilmesi için özel konteyner kullanınız (takımın içindedir):

1. Kabin içine 600-1000 ml suyu ilave ediniz. Buharda pişirme kabını kasesinin içine yerleştiriniz.
2. Reçeteye göre gıda miktarını ölçüp hazırlayınız. Konteyner içine düzenli olarak koyunuz ve kabi cihazın içine yerleştiriniz. Kabin, ısıtıcı eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. "Otomatik programların kullanılmasında genel hareket düzeni" bölümünün 3-10. Maddelerde belirtilen talimatlara uyunuz.



*Pişirme programının çalışma zamanının geriye sayımı, suyun kaynatılmasından sonra ve kabin içindeki buhar yoğunluğu oluştuğunda başlar.*

*Bu programda otomatik zaman ayarlaması kullanıyorsanız, farklı gıdalar buharda pişirilmesi için tavsiye edilen zaman tablosunu kullanınız.*

#### "PASTA" programı

Bu programın makarna ürünleri, sosis, yumurta pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak pişirme zamanı 8 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 2 dakikadan 20 dakikaya kadar ayarlama adımı 1 dakikadır. Bu programda suyun kaynatılması, malzemelerin eklenmesi ve bunların pişirilmesini öngörülmektedir. Suyun kaynadığı anda ve malzemelerin eklenmesi ihtiyacı duyulduğunda cihazda sesli sinyal ötmeye başlar. Pişirme programının çalışma zamanının geriye sayım, "Start" butonuna ikinci kez basıldığında başlar. Bu programda "Time Delay" fonksiyonu erişilmez olmaktadır.



*Bazen gıdaların pişirilmesinde (örneğin makarna vs.) köpük oluşur. Köpüğün muhtemelen taşmasını önlemenin için, kaynatılan suyun içine gıdayı kayduktan sonra birkaç dakika kapağı açık bırakabilirsiniz.*

#### "SLOW COOK" programı

Bu programın konserve edilmiş etin ve fırında kaynamış sütünü pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak pi-

şirme zamanı 5 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 1 saatten 8 saate kadar ayarlama adımı 10 dakikadır.

#### "BOIL" programı

Bu programın sebze ve baktıgılı pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 40 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 2 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

#### "BAKE" programı

Bu program kek, pasta, mayalı hamurdan yiyecekler ve bisküvi pişirilmesinde tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 8 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.



*Kekin hazır olup olmadığını için ahsap çubuğu (kürdan) sokarak kontrol edebilirsiniz. Çubuğu çıkardıktan sonra üzerinde oluşan hamur kalmaz ise kek hazır demektir.*

*Fırınlama kullanılırken sıcak tutma fonksiyonun kapatılmasını öneririz.*

#### "GRAIN" programı

Bu programın gevrek, lapa ve değişik mezelerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 35 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 4 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

#### "PILAF" programı

Bu programın farklı pilav türlerinin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar ayarlama adımı 10 dakikadır.

#### "YOGURT/DOUGH" programı

Bu program sayesinde kendi evinizde değişik lezzetli ve faydalı yoğurtlar yapabilir ve hamur mayalayabilirsiniz. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 6 saatten 12 saate kadar ayarlama adımı 10 dakikadır. Bu programda sıcak tutma fonksiyonu erişilmez olacaktır. Toplam malzeme miktarının, kabin iç yüzeyin 1/2 işaretinin altında olmasına dikkat ediniz.



*Yoğurt hazırlanmasında, REDMOND RAM-G1 özel yoğurt kap seti kullanabilirsiniz (ayrı olarak satın alınmaktadır).*

#### "PIZZA" programı

Bu programın pizza hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 25 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 1 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

#### "BREAD" programı

Bu programın buğday unu veya çavdar unu eklenilen farklı ekme türlerinin hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Bu programla hamuru mayalayabilir ve pişirebilirsiniz. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 3 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 1 saatten 6 saate kadar ayarlama adımı 10 dakikadır. Bu programda sıcak tutma fonksiyonu erişilmez olacaktır.

- Toplam malzeme miktarının, kabin iç yüzeyin 1/2 işaretinin altında olmasına dikkat ediniz.
- Programda ilk saat içinde hamur mayalama işlemi yapıldığına ve sonra pişirildiğine dikkat ediniz.
- Unu kullanmadan önce oksijen alınması için ve katkından arınması için elemelini tavsiye ederiz.
- "Time Delay" fonksiyonu kullanmak tavsiye edilmez. Çünkü bu, yemeğin kalitesine etkileyebilir.
- Pişirme sürecini tamamen bitinceye kadar multi mutfaknın kapağını açmayınız! Çünkü pişirilen yemeğin tadı buna bağlı olabilir.
- Zaman azaltılması ve pişirmenin kolaylaştırılması için ekme yapımında hazır karışımları kullanmanızı tavsiye ederiz.

#### "DESSERT" programı

Bu programın farklı meyve ve yemişlerden hazırlanan tatlıların pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 4 saate kadar ayarlama adımı 5 dakikadır.

### “QUICK COOK” programı

Bu program sayesinde pirinç ve gevşek tohumlu lapaları hızlı bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Bu programda pişirme zaman ayarlaması ve Time Delay fonksiyonu etkilmezdir.

### III. EK ÖZELLİKLER

- Fondü yapma
- Fritözde kızartma
- Eksimik, peynir hazırlama
- Sıvı gıdaların pastörizasyonu
- Bebek maması ısıtma/pişirme
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerin sterilizasyonu

### IV. İLAVE AKSESUARLAR

Ek aksesuarlar, REDMOND RMC-FM91E Çok Fonksiyonlu Mutfak tencerenin ürün parça listesine dahil değildir. Ek aksesuarları REDMOND'UN resmi bayilerinin dükkanlarından alabilir ya da www.redmond.company sitesinden yeni ürünler hakkında bilgi edinebilirsiniz.

### V. CİHAZIN BAKIMI VE TEMİZLİĞİ

Cihazın temizlemeye önce elektrikten ayrıldığından ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve aşındırıcı olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizliğini kullanımdan hemen sonra yapmanız tavsiye edilir.

**STOP** Temizleme sırasında aşındırıcı maddelerin, sert yüzeyli süngerlerin ve kimyasal agresif maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesini suyun içine daldırmayınız ya da suyun akışının altına sokmayınız.

İlk kullanımdan önce ya da pişirmeden sonra kalan kokularını yok edilmesi için "STEAM" programında limon yarısını 15 dakika içinde kaynatmanızı tavsiye ederiz. Kabi, iç alüminyum kapağı ve buhar vanası her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Kabi, bulaşık yıkama makinesi içinde yıkayabilirsiniz. Kabin temizlenmesinden sonra dış yüzeyini tamamen kurutuncaya kadar siliniz.

İç alüminyum kapağın temizlenmesi için:

- Multi mutfakın kapağı açınız.
- Aynı zamanda kapağın iç yüzeyinde bulunan iki plastik sabitleyici üzerine merkeze doğru basınç.
- Fazla zorlamadan iç alüminyum kapağını ana kapaktan ayrılacak şekilde hafifçe kendinize doğru çekiniz.
- Her iki kapağın yüzeylerini ıslak bez ya da peçete ile siliniz. Gerekli hallerinde çekilen kapağı suyun altında temizleyiniz. Bulaşık deterjanı kullanınız. Bulaşık yıkama makinesinde yıkama tavsiye edilmez.
- Montaj işini ters şekilde yapınız: alüminyum kapağı üstte bulunan oluklara yerleştiriniz, ana kapakla birleştiriniz ve klik sesi gelinceye kadar sabitleyici üstüne basınç. İç alüminyum kapak kararlı bir şekilde sabitlenmelidir.

Buhar valf cihazın üst kapakta bulunan özel olukta yerleştirilmiştir ve iki parçadan oluşmaktadır: dış disk ve temel parça. Valfin temizlenmesi için:

- Resimde gösterildiği gibi dış disk çıkıntısı hafifçe yukarı ve kendinize doğru çekiniz **A4**.
- Diskin iç yüzeyinde bulunan valfin ana kısmını saat akrebinin aksine döndürünüz (🔄 göstergesinin yönünde) ve sonra çekiniz.

Valfin lastiğini özenle çıkarınız. Yukarıda belirtilen kurallara göre valfin bütün parçaları yıkayınız.

- STOP** **DİKKAT!** Valfin lastiğinin deformasyonunu önlemek için onu bükmeyiniz ve uzatmayınız.
- Montajı ters şekilde yapınız: lastiği yerine yerleştiriniz, valfin ana parçada bulunan olukları, disk in iç yüzeyindeki çıkıntılar ile birleştiriniz ve saat yönünde döndürünüz (🔄 göstergesinin yönünde). Buhar valfini, cihaz kapağında bulunan oluk içine yerleştiriniz (dış disk çıkarma çıkıntısı geriye doğru olacak şekilde yerleştirilmelidir).

Bu modelde yemeklerin pişirilmesi sırasında yoğunlaşan buhar, cihaz gövdesindeki özel oluk içinde birikir ve cihazın alt kısmında bulunan konteyner içine akar.

- Kapağı açın, kabını çıkarın. Gerektiğinde multi mutfakın ön kısmını hafifçe yukarıya kaldırın ki yoğunlaşan buhar konteyner içine tamamen boşalsın.
- Konteyneri, çıkıntı yerini tutarak kendinize doğru çekerek çıkarınız.
- Sıvıyı boşaltınız. Konteyneri temizleyiniz ve yerine yerleştiriniz.
- Kabin etrafındaki olukta kalan sıvı, peçete ile silinmelidir.

### VI. PIŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

#### Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların giderilme yöntemleri

Bu bölümde, multi mutfakleri kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların giderilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

#### YEMEK HALEN TAMAMEN PIŞMEMİŞ

Olası sebepler	Çözüm yöntemleri	
Cihaz kapağını kapatmaya unuttuğunuz veya onu tam kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterince yüksek değildir	Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu mutfakın kapağını açmayın. Kapağı tık sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağın tam kapanmasına hiç bir şeyin engel olmadığından ve iç kapakta bulunan sıkıştırma lastiğinin bozuk olmadığından emin olunuz	
Hazne ve ısıtıcı eleman tam temas etmediğinden pişirme sıcaklığı yeterli değildir.	Hazne, cihazın gövdesine düzgünce yerleştirilmeli ve ısıtıcı diske sıkı temas etmelidir. Çok fonksiyonlu mutfakın çalışma haznesinde yabancı cisimlerin bulunmadığından emin olunuz. Isıtıcı diskin kirlenmesine müsaade etmeyiniz	
Yemek için seçtiğiniz malzeme uygun değildir. Seçtiğiniz malzeme, bu yöntem ile pişirilmesi için uygun değil veya seçtiğiniz pişirme programı uygun değildir. Malzeme, fazla büyük parça olarak kesilmiş, malzeme oranları yanlışdır. Pişirme süresini yanlış ayarladınız (hesaplamadınız). Seçtiğiniz tarif, bu çok fonksiyonlu mutfakda pişirilmesine uygun değildir	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanmanız önerilir. Sadece güvenilir tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, malzeme kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresinin seçimi tarife uymalıdır	
Buharda pişirirken: yeterli buhar yoğunluğunu sağlamak için haznede su miktarı çok azdır	Tarife göre gerekli miktarda suyu mutlaka hazneye ilave ediniz. Emin olmak için pişirme sırasında su seviyesini kontrol ediniz	
Kızartırken	Hazneye çok fazla bitkisel yağ koymuşsunuz	Normal kızartma işlemi için hazne dibini ince bir tabaka ile kaplayan yağ yeterlidir. Fritözde kızartma yaparken ilgili tarife uyunuz
Kızartırken	Haznede çok fazla nem vardır	Tarife aksi belirtilmedikçe kızartma yaparken çok fonksiyonlu mutfakın kapağı kapatmayınız. Derin dondurulmuş ürünlerin kızartma öncesi mutlaka buzlarını çözümlen ve suyu dökmünüz
Haşlama sırasında: Asitlik oranı yüksek olan malzemeleri haşladınız	Bazı malzemeler, haşlama öncesi özel işlem gerektirir: yıkama, hafif kızartma vb. Seçilen tarifteki talimatlara uyunuz	
Hamur işi (hamur tam pişmemiştir)	Dinlendirme sırasında hamur iç kapağı yapıpış buhar tahliye valfini kapatmıştı	Hamuru, hazneye daha az miktarda yerleştiriniz
Hamur işi (hamur tam pişmemiştir)	Hazneye çok fazla hamur koymuşsunuz	Hamurlu ürünü hazneden çıkartıp çeviriniz ve pişirmeye devam etmek üzere hazneye tekrar yerleştiriniz. Bundan sonra daha az hamuru hazneye yerleştiriniz

#### MALZEME FAZLA PIŞMİŞ

Yanlış malzeme seçmişsiniz veya pişirme süresinin ayarlarlarken (hesaplarlarken) hata yapmışsınız. Malzeme boyaları fazla küçüktür	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifleri kullanınız. Malzeme seçimi, kesme şekli, oranlar, pişirme programı ve süresi seçimi tarife uygun olmalıdır
Pişirdikten sonra hazır yemek çok fazla otomatik sıcak tutma rejiminde durmuş	Otomatik sıcak tutma fonksiyonunun uzun süre kullanılması, tavsiye edilmez. Sizin çok fonksiyonlu mutfakda bu fonksiyonu ön kapatma imkanı varsa, bunu kullanabilirsiniz

**HAŞLAMA SIRASINDA ÜRÜN TAŞIYOR**

Sütlü mama yaparken süt taşıyor	Sütün kalitesi ve özellikleri, imalat yerine ve imalat şartlarına bağlı olabilir. Yağ oranı 2,5% aşmayan yüksek ısıda ısı işlemi görmüş sütü kullanmanızı öneririz. Gerekirse sütü içme suyu ile biraz sulandırabilirsiniz.
Haşlanmadan önce malzeme işlenmemiş veya yanlış işlenmiştir (Kötü yıkanmıştır vb.). Malzemelerin oranları tutulmamış veya malzeme tipi yanlış seçilmiştir	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır. Tahıllar, et, balık ve deniz ürünleri temiz su akıncaya kadar her zaman yıkayınız

**YEMEK YANIYOR**

Hazne, bir önceki yemek pişirilmesinden sonra tam temizlenmemiştir. Haznenin yapışmaz kaplaması bozulmuştur	Yemek pişirmesine başlamadan önce haznenin tam olarak yıkanmış ve yapışmaz kaplamasının çizilmemiş olduğundan emin olunuz
Malzemelerin hacmi, tarife tavsiye edilen miktardan daha azdır	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz
Kızartırken: Hazneye yağ koymayı unutmuşsunuz, malzemeleri karıştırmamışsınız veya geç çevirmişsiniz.	Normal kızartma yaparken haznenin dibini kaplayacak kadar hazneye çok az bitkisel yağ koyunuz. Eşit bir şekilde kızartmayı yapabilmek için haznedeki malzemeleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz
Güveçte pişirenken: haznedeki yeterli nem yoktur	Hazneye daha fazla sıvı koyunuz. Pişirme sırasında gerek olmadan çok fonksiyonlu mutfakının kapağını açmayınız
Haşlama sırasında: Haznedeki sıvı miktarı çok azdır (malzemelerin oranları yanlış)	Sıvı ve katı malzemelerin oranlarına dikkat ediniz
Hamur işinde: Pişirmeden önce haznenin içi yağlanmamışsınız	Hamuru koymadan önce haznenin dibi ve yanları tere veya bitkisel yağ ile yağlayınız (yağlı hazneye dökmeyiniz!)

**MALZEME DAĞILMIŞTIR**

Malzemeyi haznedeki çok fazla karıştırmışsınız	Normal kızartma sırasında yemeği her 5-7 dakikada bir kereden fazla karıştırmayınız
Çok uzun pişirme süresini ayarlamışsınız	Pişirme süresini azaltınız veya cihazın bu modeli için uyarlanmış tarife uyunuz

**UNLU MAMUL HAMURLAŞMIŞ**

Fazla sıvı veren (suyu sebze veya meyve, dondurulmuş meyve, yoğurt vb.) yanlış malzeme kullanılmıştır	Malzemeleri, unlu mamulün tarifeye göre seçiniz. Çok fazla nem içeren malzemeleri seçmemeye çalışınız veya onları mümkün oluncaya kadar kullanınız
Hazır unlu mamulü çok uzun süre için kapalı çok fonksiyonlu mutfakda bıraktınız	Unlu mamulü hemen piştikten sonra çok fonksiyonlu mutfakdan çıkartmaya çalışınız. Gerekirse otomatik sıcak tutma programı aktif iken kısa bir süre için çok fonksiyonlu mutfakının içinde bırakabilirsiniz

**HAMUR KABARMAMIŞTIR**

Yumurta şeker ile az çırpılmıştır	Denenmiş (cihazın bu modeli için uyarlanmış) tarifi kullanınız. Malzeme seçimi, ön işlem yöntemi, kullanacağınız oranlar tarife uymalıdır
Hamur, hamur kabartma tozu ile uzun süre durmuştur	
Unu elemediniz veya hamuru yeterince karıştırmadınız	
Malzeme yanlış konmuştur	
Seçtiğiniz tarif, çok fonksiyonlu mutfakının bu modelinde pişirilmeye uygun değildir	

**i** REDMOND çok fonksiyonlu mutfakların bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarında haznedeki sıvının yetersiz olması durumunda cihazın ısınmasını önleyici sistem devreye girmektedir. Bunun gibi durumlarda pişirme programı askıya alınmakta ve çok fonksiyonlu mutfak otomatik sıcak tutma moduna geçmektedir.

**Farklı gıdaların buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri**

Gıda	Malzeme	Ağırlık, gr/adet	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Dana eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	40
2	Koyun eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	40
3	Tavuk eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	800	20
4	Küçük toparlak köfte /köfteler	500	800	25/40
5	Balık (fileto)	300	800	15
6	Deniz kokteyli (taze dondurulmuş)	300	800	5
7	Patates (4 parçaya bölünmüş)	500	800	20
8	Havuç (1,5-2 sm kare)	500	800	35
9	Pancar (4 parçaya bölünmüş)	500	1500	90
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	800	5
11	Tavuk yumurtası	5 Ad.	800	10

**i** Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve damak tadınıza göre değişebilir.

**"MULTICOOK" programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler**

Çalışma sıcaklığı	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitabına bakınız)	Çalışma sıcaklığı	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitabına bakınız)
35°C	Hamurun yoğurulması, sirke hazırlanması	105°C	Paça dondurması pişirilmesi
40°C	Yoğurt hazırlanması	110°C	Sterilizasyon
45°C	Maya	115°C	Şeker şurubu hazırlanması
50°C	Mayalanma	120°C	Domuz baldırı hazırlanması
55°C	Pomat hazırlanması	125°C	Etin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi
60°C	Yeşil çay hazırlanması, mama hazırlanması	130°C	Zapekanka hazırlanması
65°C	Vakum ambalajda et pişirilmesi	135°C	Hazır yemeklerin çıtır çıtır kabuğu oluşmasında kadar kızartması
70°C	Purç hazırlanması	140°C	Dumanlama
75°C	Pastörizasyon, beyaz çay hazırlanması	145°C	Sebze ve balığın folyo içinde pişirilmesi
80°C	Glünteyn hazırlanması	150°C	Etin folyo içinde pişirilmesi
85°C	Eksimik yada uzun süreli hazırlanan yemeklerin pişirilmesi	155°C	Mayalı hamurdan ürünlerin kızartması
90°C	Kırmızı çay hazırlanması	160°C	Beyaz etin kızartması
95°C	Süt lapa hazırlanması	165°C	Steik kızartması
100°C	Beze, reçel hazırlanması	170°C	Fritür içinde kızartması (patates cips, tavuk nuggets vs.)

**Piştirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)**

Program	Kullanma tavsiyeler	Oronatik piştirme zamanı	Piştirme zamanı/ayarlar adımları	Çalıştırma süresi, saat	Çalıştırma moduna geçiş bekleme süresi	Sıcak tutma
MULTICO-OK	Değişik yemeklerin sıcaklık ve piştirme zamanı ayarlar otomatik piştirilmesi	15 dak	5 dak - 1 saat / 1 dak 1 saat - 12 saat / 5 dak	✓		✓
OATMEAL	Sütlü lapaların piştirilmesi	10 dak	5 dak - 1 saat 30 dak / 1 dak	✓		✓
STEW	Et, balık, sebze, mezeler ve çok malzeme içeren yemeklerin hafif ateşte kapalı tencerede piştirilmesi	1 saat	20 dak - 12 saat / 5 dak	✓		✓
FRY	Et, balık, sebze, mezeler ve çok bileşenleri içeren yemeklerin kızartması	15 dak	5 dak - 1 saat 30 dak / 1 dak			✓
SOUP	Et suyu, baharatlı, sebze ve soğuk çorbaların piştirilmesi	1 saat	20 dak - 8 saat / 5 dak	✓		✓
STEAM	Et, balık, sebze ve diğer yemeklerin buharda piştirilmesi	15 dak	5 dak - 2 saat / 5 dak	✓	✓	✓
PASTA	Farklı buğday türünden makarna ürünlerinin piştirilmesi. Sos ve diğer yan mamullerinin piştirilmesi.	8 dak	2 dak - 20 dak / 1 dak		✓	✓
SLOW COOK	Eritilmiş süt, konserve edilmiş et, dana but ve jöle yemeklerinin piştirilmesi	5 saat	1 saat - 8 saat / 10 dak	✓		✓
BOIL	Sebze ve baklagillerin piştirilmesi	40 dak	5 dak - 2 saat / 5 dak	✓		✓
BAKE	Pasta, kek, mayalı hamur, bisküvi ve milföy hamurundan böreklerin piştirilmesi	1 saat	20 dak - 8 saat / 5 dak	✓		✓
GRAIN	Farklı tohum ve mezelerin piştirilmesi. Suda gevrek lapa hazırlanması.	35 dak	5 dak - 4 saat / 5 dak	✓		✓
PILAF	Farklı pilav türlerinin piştirilmesi (etli, balıklı, beyaz etli, sebze)	1 saat	20 dak - 1 saat 30 dak / 10 dak	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Farklı yoğurt türlerinin hazırlanması	8 saat	6 saat - 12 saat / 10 dak	✓		
PIZZA	Pizza hazırlanması	25 dak	20 dak - 1 saat / 5 dak	✓		✓
BREAD	Çavdar ve buğday unu kullanarak ekmeğin yapılması (hamur mayalama aşaması dahil)	3 saat	1 saat - 6 saat / 10 dak	✓		
DESSERT	Taze meyve ve tanelerden farklı tatlıların piştirilmesi	1 saat	5 dak - 4 saat / 5 dak	✓		✓
QUICK COOK	Pirinç ve sulu gevşek lapaların hızlı piştirilmesi	30 dak	-			✓

**VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE**

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın giderilmesi
E1 - E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtıcı unsurun bozulması olabilir	Çihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıkıca kapatınız ve çihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyor ise yetkili servis merkezine başvurunuz

Anıza	Muhtemel sebebi	Arızanın giderilmesi
Açılmıyor	Elektrik ağından beslenme yoktur	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz
	Kap ile ısıtıcı unsuruna yabancı cisim girmiştir	Yabancı cisimi çıkarınız
	Multi mutfaknın gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş	Kapı, eğitim olmadan düzgün yerleştiriniz
	Isıtıcı unsur kirliymiştir	Çihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtıcı unsurunu temizleyiniz

**VIII. SERVİS HİZMETLERİ**

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza Kat:2. Bayrampaşa / İstanbul, tel.: 444 9 774, http://ssh.com.tr/).

Bölgünüzde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgiyi servis kitabında bulabilirsiniz.

**IX. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın kaşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürün tam takım olarak olduğunda geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz.

Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler.

İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanması bu talimata ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 7 senedir.



**Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü)**

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalıdır. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöpi ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir.

Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenen maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, omrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların idadesi ve geri dönüşümü için olan çeşitli belgiler.





© REDMOND. ALL RIGHTS RESERVED. 2015.

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
Made in China

RMK-M911E-UM-1