

REDMOND

Мультиварка

RMC-M11



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям.

Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

*На официальном сайте, посвященном мультиваркам **REDMOND** в России, www.multivarka.pro, Вы сможете получить ответы на все интересующие Вас вопросы, узнать о новинках и ознакомиться с широким выбором рецептов блюд.*



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, им посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M11** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним, на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «**160 рецептов**» Вы найдете множество вариантов приготовления блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и приготовлены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-M11**.

ПРИКОРМ — это новое питание для грудничка, заменяющее сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть: овощные и фруктовые пюре, каши, кефир, йогурты, запеканки, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей книге рецептов представлено более 40 рецептов прикорма для малышей разного возраста.

ВОЗРАСТ 4-6 мес. – овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш и различные соки.

ВОЗРАСТ 6-8 мес. – фруктовые и овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

ВОЗРАСТ 8-12 мес. – фруктовые и овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

В некоторых случаях они могут стать для малышей первым блюдом прикорма. Овощные пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Как и в случае с фруктовыми пюре, начинать нужно с однокомпонентного продукта.

МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка и наибольшее количество жиров, витаминов и минеральных солей.

ЙОГУРТЫ

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M11** на программе «Йогурт» Вы сможете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

СУПЫ

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они обладают рядом положительных свойств, хорошо усваиваются в желудке, регулируют водно-солевой баланс, обладают большой энергетической ценностью. Бульоны, приготовленные с использованием овощей, богаты витаминами и приносят большую пользу детям. Их можно вводить в рацион малыша с 6-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей Вы можете найти в нашей книге рецептов.

ВАЖНО! ПРИВЕДЕННАЯ ВЫШЕ ИНФОРМАЦИЯ НОСИТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИНФОРМАТИВНЫЙ ХАРАКТЕР. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИКОРМА, ВЫБОРОМ СМЕСЕЙ ИЛИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО МЕНЮ, НЕОБХОДИМО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ С ПЕДИАТРОМ ИЛИ ВРАЧОМ-ДИЕТОЛОГОМ!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	7
Комплектация.....	7
Устройство модели.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	
Меры безопасности.....	9
Перед первым включением.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	
Приготовление риса (круп).....	11
Приготовление плова.....	13
Жарка.....	15
Приготовление молочной каши.....	17
Приготовление гречневой каши.....	19
Приготовление супа.....	21
Приготовление на пару.....	23
Йогурт.....	26
Выпечка.....	28
Тушение.....	30
Функция «Поддержание температуры».....	32
Функция «Отсрочка старта».....	32
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	
Стерилизация.....	33
Пастеризация.....	35
Подогрев.....	36
IV. ОЧИСТКА И УХОД	37
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	38
Возможные проблемы при приготовлении.....	40
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	50

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-M11
Мощность	500 Вт
Напряжение	220-240 В
Максимальный объем чаши	3 л
Материал чаши	алюминий с антипригарным покрытием
Съемная чаша	+
Съемный паровой клапан	+
Тип управления	электронный
Цифровой дисплей	+
Виды программ:	- Приготовление риса (круп) - Приготовление плова - Жарка - Приготовление молочной каши - Приготовление гречневой каши - Приготовление супа - Приготовление на пару - Йогурт - Выпечка - Тушение
Функция поддержания температуры готовых блюд	+

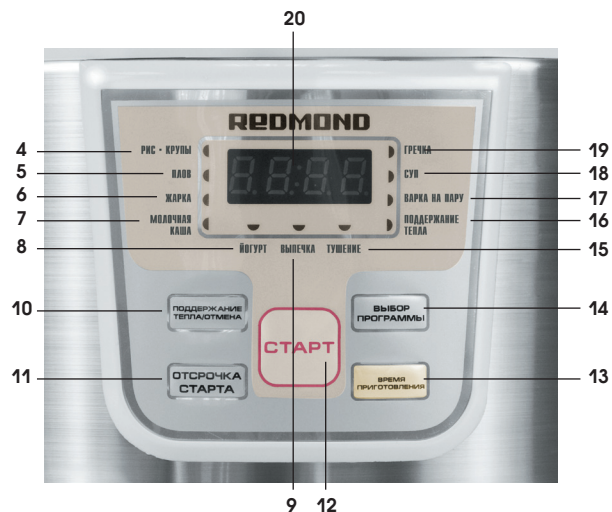
КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Мультиварка с установленной внутрь чашей – 1 шт.
2. Шнур питания – 1 шт.
3. Контейнер-пароварка – 1 шт.
4. Мерный стакан – 1 шт.
5. Черпак – 1 шт.
6. Ложка – 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
8. Сервисная книжка – 1 шт.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Съемный паровой клапан
2. Крышка прибора
3. Влагосборник (предназначен для сбора конденсата при открывании крышки)
4. Индикация программы «Рис (крупы)»
5. Индикация программы «Плов»
6. Индикация программы «Жарка»
7. Индикация программы «Молочная каша»
8. Индикация программы «Йогурт»
9. Индикация программы «Выпечка»
10. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена»
11. Кнопка «Отсрочка старта»
12. Кнопка «Старт»
13. Кнопка «Время приготовления»
14. Кнопка «Выбор программы»
15. Индикация программы «Тушение»
16. Индикация режима «Поддержание тепла»
17. Индикация программы «Варка на пару»
18. Индикация программы «Суп»
19. Индикация программы «Гречка»
20. Цифровой дисплей



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях. **Прибор не предназначен для промышленного использования.**
- Используйте прибор по назначению. **Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.**
- Устанавливайте прибор только на ровную сухую поверхность.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.**
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора.
- Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. **В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. **Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. **Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**
- Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости. Запрещена эксплуатация прибора в сырых помещениях и на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги и посторонних предметов в корпус прибора. **Попадание воды в корпус прибора может привести к серьезным повреждениям.**
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понятны инструкции по безопасной эксплуатации. **Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы.**
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. **Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.**

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь руками корпуса и внутренних поверхностей работающего прибора. Будьте осторожны в обращении с паровым клапаном и при открытии крышки. Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Не переносите работающий прибор, удерживая его за крышку.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ПРИМЕЧАНИЕ! Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Аккуратно извлеките прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы, в т.ч. рекламные наклейки.
2. Протрите влажной тканью корпус прибора, после чего – просушите.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУЛЬТИВАРКИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВЕСТИ ЕЕ ОЧИСТКУ (СМ. РАЗДЕЛ «ОЧИСТКА И УХОД»), ЭТО НЕОБХОДИМО ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПРИБОРА И УСТРАНЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ПОСТОРОННЕГО ЗАПАХА.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА (КРУП)



1. Отмерьте рис (круп) мерным стаканом по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.
2. Выложите рис и приправы в чашу мультиварки, залейте водой. Можете использовать свой рецепт приготовления риса (круп), придерживаясь предложенной последовательности действий. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **РИС (КРУПЫ)**.
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (28 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа 30 минут (шаг установки – 1 минута) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.

8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **РИС** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОВА

- Отмерьте рис мерным стаканом по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.
- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Свинина	370 г
Рис	300 г
Морковь	200 г
Лук	140 г
Чеснок	15 г
Вода	350 г
Соль, специи	по вкусу

Вы можете использовать свой рецепт приготовления плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.



- Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка.

Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

- Подключите прибор к электросети.

- Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ПЛОВ**.

На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.





7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.

8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ПЛОВ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

ЖАРКА



1. Выложите ингредиенты и приправы в чашу мультиварки.
Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЖАРКА**. На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (15 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа (шаг установки – 1 минута) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



5. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
6. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



7. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой, это позволит получить хрустящую корочку.

Не рекомендуется использовать эту программу в течение продолжительного времени, то есть больше 1 часа. Прежде чем повторно использовать программу ЖАРКА, дайте прибору полностью остыть.



8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ЖАРКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ КАШИ

- Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Продукт	Пшено жидкое/вязкое	Овсяная крупа жидкая/вязкая	Рис круглый жидкий/вязкий
Крупа	100 г / 130 г	100 г / 130 г	130 г / 180 г
Молоко	750 мл	750 мл	750 мл
Сахар	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1,5 ч.л.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Мерный стакан, входящий в комплект:

100 г крупы – 3/4 мерного стакана

130 г крупы – 1 мерный стакан

180 г крупы – 1 1/3 мерного стакана

Вы можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.



- Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
- Подключите прибор к электросети.



6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **МОЛОЧНАЯ КАША**.

На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (33 минуты). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа 30 минут (шаг установки – 1 минута) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.

8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **МОЛОЧНАЯ КАША** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

1. Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с нижеприведенной таблицей:

Вид крупы	0,5 мерного стакана	1 мерный стакан	1,5 мерных стакана	2 мерных стакана
Гречневая	150 мл	300 мл	450 мл	600 мл
Рис круглый	160 мл	210 мл	285 мл	380 мл
Перловая	180 мл	360 мл	530 мл	700 мл

Мерный стакан, входящий в комплект:

130 г крупы – 1 мерный стакан

180 мл воды – 1 мерный стакан

Вы можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.



3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
5. Подключите прибор к электросети.



6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ГРЕЧКА**.

На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (35 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.



8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.



9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ГРЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА

1. Отмерьте все ингредиенты, промойте их и нарежьте.

2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.



3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4. Закройте крышку до щелчка.

Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к электросети.



6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **СУП**.

На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 15 минут до 8 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



- Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
- Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **СУП** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

- Отключите прибор от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ



1. Налейте в чашу 400-450 мл воды.
2. Установите контейнер-пароварку на чашу мультиварки.



3. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке, установите чашу в мультиварку.

Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.**
5. Подключите прибор к электросети.

6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВАРКА НА ПАРУ**.

На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (15 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ОБЪЕМ ВОДЫ	ВРЕМЯ (МИН.)
Мясо			
Телятина (филе)	500 г	600 мл	40
Курица (филе)	500 г	600 мл	25
Суфле мясное	500 г	600 мл	30
Фрикадельки	500 г	600 мл	25
Котлеты куриные	500 г	600 мл	25
Манты	500 г	600 мл	30-40
Рыба и морепродукты			
Рыба (филе)	500 г	600 мл	15-20
Овощи			
Картофель целый	500 г	600 мл	30-40
Картофель молодой клубнями	500 г	600 мл	30
Морковь	500 г	600 мл	30
Свекла	500 г	600 мл	40
Капуста брокколи замороженная	500 г	600 мл	15
Творог			
Творожный пудинг	500 г	600 мл	40-50

Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время приготовления может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от Ваших предпочтений.



7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ВАРКА НА ПАРУ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»



1. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Разместите контейнеры с закваской внутри чаши.
3. Закройте крышку до щелчка.

Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.



4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЙОГУРТ**.
6. На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (8 часов). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 12 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, индикатор **ЙОГУРТ** погаснет.

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ ЭТОЙ ПРОГРАММЫ РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ!

10. Отключите прибор от электросети.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»



1. Приготовьте тесто для выпечки согласно рекомендациям выбранного Вами рецепта.
2. Смажьте чашу маслом или маргарином для того, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши. Выложите тесто в чашу и выровняйте его.
3. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.**
5. Подключите прибор к питающей сети.



6. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВЫПЕЧКА**.

На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 20 минут до 4 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА!



Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в этом режиме надолго, иначе выпечка может отсыреть.

10. Отключите прибор от питающей сети.

11. Спустя 5-10 минут извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.

ВНИМАНИЕ ! Используйте кухонные рукавицы или прихватки. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна – это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход».

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.

8. Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**.

8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ВЫПЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»



1. Выложите ингредиенты и приправы в чашу мультиварки, залейте водой. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.**
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**.
На дисплее появится время приготовления, заданное по умолчанию (40 минут). Вы можете изменить его в интервале от 20 минут до 12 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
7. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ТУШЕНИЕ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

9. Отключите прибор от электросети.

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»



Функция поддержания температуры готовых блюд запускается автоматически по окончании программы приготовления (за исключением программы **ЙОГУРТ**), при этом начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее будет отображаться время работы мультитварки в этом режиме. Чтобы отключить функцию, нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»



Функция отсрочки старта позволяет запустить программу приготовления через заданное время.

1. Установите чашу с продуктами в мультитварку.
2. Установите нужную программу (например, **СУП**) кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**. Нажмите на кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА**.
3. Отсрочка старта доступна для всех программ, за исключением программы **ЖАРКА**.
4. Задайте необходимое время отсрочки запуска программы в интервале до 24 часов (часы – кнопкой **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, минуты – кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**).
5. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения заданного времени отсрочки запуска программы.
6. На дисплее прибора будет отображаться выбранное Вами время с обратным отсчетом до начала запуска. В любой момент можно визуальнo определить, сколько времени осталось до запуска программы.
7. Прибор запустится автоматически на выбранной программе по истечении установленного времени.

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M11** можно создать водяной (медицинский) способ стерилизации, который является быстрым, простым и эффективным, без добавления химических средств.

Для бутылочек и крупных предметов:



1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте их крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку.



3. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **СУП**. Оставьте без изменения время работы по умолчанию (1 час).
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов.

Для сосок и мелких предметов:



1. Более мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т.д.) разместите в контейнере-пароварке.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в мультиварку.
3. Установите контейнер-пароварку в чашу.



4. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВАРКА НА ПАРУ**. Кнопкой **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** установите время работы программы на 30 минут.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Пастеризация – это процесс однократного нагревания жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа, либо до температуры 70-80 °С в течение 30 мин. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.



1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Нажатием кнопки **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА** включите режим поддержания тепла.
3. По истечении времени пастеризации нажатием кнопки **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА** отключите режим поддержания тепла. Храните пастеризованный продукт в холодном месте.

НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБЪЕМА ПРОДУКТА:

Объем	200 мл	400 мл	600 мл	800 мл	1000 мл
Время	50 мин.	55 мин.	60 мин.	1 час 15 мин.	1 час 20 мин.

ПОДОГРЕВ ДЕТСКИХ ПРОДУКТОВ

В мультиварке **REDMOND RMC-M11** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.



1. Залейте в чашу 1 л воды, установите чашу в мультиварку.



2. Установите в чашу емкость с разогреваемым продуктом.



3. Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЙОГУРТ**. Кнопкой **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** установите время работы программы на 30 минут.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.
5. По окончании работы программы продукт будет разогрет до 37-39°C.

Минимальное время разогрева составляет 30 минут. При необходимости время разогрева в этой программе может быть увеличено до 12 часов нажатием кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
Перед употреблением обязательно встряхните емкость с продуктом!

Обращаем Ваше внимание на то, что подогрев может быть также включен простым нажатием кнопки **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, однако, в этом режиме продукт разогреется до 75-80°C.

IV. ОЧИСТКА И УХОД

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Тщательно очищайте чашу после каждого использования. Используйте средства для мытья посуды и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши сухой тканью. Возможно использование посудомоечной машины для очистки чаши.

ОЧИСТКА ВЛАГОСБОРНИКА



Влагодсорник предназначен для сбора конденсата во время приготовления и при открывании крышки. Его необходимо очищать после каждого использования.

Аккуратно надавите на нижнюю часть влагодсорника до его открытия, затем аккуратно извлеките его, потянув вверх.

После очистки установите влагодсорник на место.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

Очистку выпускного клапана необходимо производить каждый раз после использования прибора.



1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке, при этом не прикладывайте значительного усилия.

2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

КОДЫ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотно закрыта крышка.	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева.	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от сети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Мультиварка не включается.	Нет напряжения в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети.
Блюдо готовится слишком долго.	Перебои электропитания.	Проверьте наличие напряжения в сети.
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет.
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи. Также рассмотрены возможные причины и пути их решения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, либо закрыта неплотно.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару.
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Неверно выбрано время приготовления.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.
Неверно подобраны ингредиенты.	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту, либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 24).

Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте.	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или нарезке из книги рецептов. От размера продуктов или нарезки зависит время их приготовления.
Мало жидкости.	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно выбран тип продукта.	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту, либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 24).
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте.	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или их нарезке в соответствии с рецептом. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления.
Неверно выбрано время приготовления.	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 24) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

ЖАРКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Ингредиенты не перемешивались.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Чаша не была смазана, либо блюдо готовилось без масла.	
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи, либо с дефектами антипригарного покрытия.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта, и антипригарное покрытие не имеет дефектов.

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки.
Избыток влаги.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Избыток влаги.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

ТУШЕНИЕ

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Недостаточно влаги.	Необходимо добавлять больше жидкости. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения.
Неправильно выбрано время приготовления.	Уменьшите время приготовления. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте.
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи, либо с дефектами антипригарного покрытия.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов.

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, либо закрыта неплотно.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Была не соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Большие пропорции начальной закладки продукта.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки.

Продукт не подходит для тушения.	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте.
Неправильно выбрано время приготовления.	Увеличьте время приготовления. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте.

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Избыток влаги (много жидкости).	Необходимо добавлять меньше жидкости. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте.
Неправильно выбрано время приготовления.	Уменьшите время приготовления. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте.
Неверно выбран тип продукта.	Используйте ингредиенты, указанные в рецепте.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

БЛЮДА ИЗ РИСА (КРУП) / МОЛОЧНАЯ КАША

ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Выкипает молоко при приготовлении молочной каши.	При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения этого эффекта рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости можно добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты и т.д.).	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной обработке продуктов перед тепловой обработкой.
Не соблюдены пропорции ингредиентов.	Используйте только проверенные рецепты, четко следуйте инструкциям из книги рецептов.
Неверно выбран тип продукта.	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту.

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, либо закрыта неплотно.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.

Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т.д).	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении.
Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки.

ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ

Возможные причины	Способ устранения
Мало жидкости (не соблюдены пропорции). Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанного в рецепте.
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи, либо с дефектами антипригарного покрытия.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно подобрано время приготовления, либо пропорции продуктов меньше рекомендованных.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Время приготовления блюд, указанное в рецептах и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки.
Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления.	Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта.

ВЫПЕЧКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ (ПОДГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ)

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте.
Установлено слишком большое время приготовления.	
Чаша не была смазана.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Неправильно выбрано время приготовления.	Уменьшите время приготовления. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте.
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи, либо с дефектами антипригарного покрытия.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов.

ПРОДУКТ ВЛАЖНЫЙ

Возможные причины	Способ устранения
Неправильное вложение ингредиентов.	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте ингредиенты, указанные в рецепте.
После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке.	Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. Или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенной функцией автоподогрева.

ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте.	Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте пропорции, указанные в рецепте, последовательность действий при приготовлении.
Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание.	
Использовались неподходящие ингредиенты.	
Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Неверно выбран тип продукта.	Используйте только указанные в рецепте ингредиенты.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Плохо взбиты яйца с сахаром.	Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте. Используйте только рекомендованные продукты. Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Мука не была просеяна.	
Плохо вымесили тесто.	
Неправильное вложение ингредиентов.	
Использовался неподходящий рецепт.	

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента его приобретения.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектация изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, его элементы (фильтры, лампочки, керамические расходные материалы, антипригарные тефлоновые или керамические покрытия, резиновые уплотнители и т.д.).

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2-х лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор нужно утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.redmond-rus.com
www.multivarka.pro
Made in P.R.C