

REDMOND

Мультиварка

RMC-M10



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям наших клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании, и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка **REDMOND RMC-M10** — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. С приобретением мультиварки **REDMOND RMC-M10** вы делаете решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни.

Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка **REDMOND RMC-M10** также существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

10 автоматических программ позволяют вам готовить пищу самыми различными способами — от деликатной варки на пару до жарки и запекания. Вы также оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, которая включает 120 разнообразных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров.

Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке **REDMOND RMC-M10** вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — профессионал на вашей кухне!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт WWW.MULTIVARKA.PRO.

На страницах официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане вы можете получить самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	6
Комплектация.....	6
Устройство прибора	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
Меры безопасности	10
Перед первым включением	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	13
Перед началом эксплуатации	13
Установка времени приготовления.....	13
Функция «Отсрочка старта»	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «РИС / КРУПЫ».....	17
Программа «ПЛОВ».....	18
Программа «ЖАРКА»	19
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ».....	20
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке	21
Программа «ЙОГУРТ / ТЕСТО»	22
Программа «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ».....	23
Программа «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»	25
Программа «ГРЕЧКА»	26
Программа «СУП / БОБОВЫЕ»	27
Программа «ПАР / ВАРКА».....	28

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	30
Приготовление детского питания.....	30
Стерилизация	32
Пастеризация	34
Разогрев детского питания.....	35
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	36
Расстойка теста	36
Выпечка хлеба.....	37
Приготовление фондю	39
Приготовление творога.....	40
Приготовление сыра	41
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	42
Правила по уходу и очистке	42
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	44
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	56
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	57
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	58
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	59
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	60

Технические характеристики

Модель	RMC-M10
Мощность	500 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши	3 л
Покрытие чаши	антипригарное Xylan® (Whitford, США)
Дисплей	светодиодный цифровой
Съемный паровой клапан	есть

Программы

РИС / КРУПЫ	есть
ПЛОВ.....	есть
ЖАРКА.....	есть
МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ	есть
ЙОГУРТ / ТЕСТО	есть
ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	есть
ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ	есть
ГРЕЧКА.....	есть
СУП / БОБОВЫЕ.....	есть
ПАР / ВАРКА.....	есть

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Разогрев блюд	до 24 часов
Отсрочка старта	до 24 часов

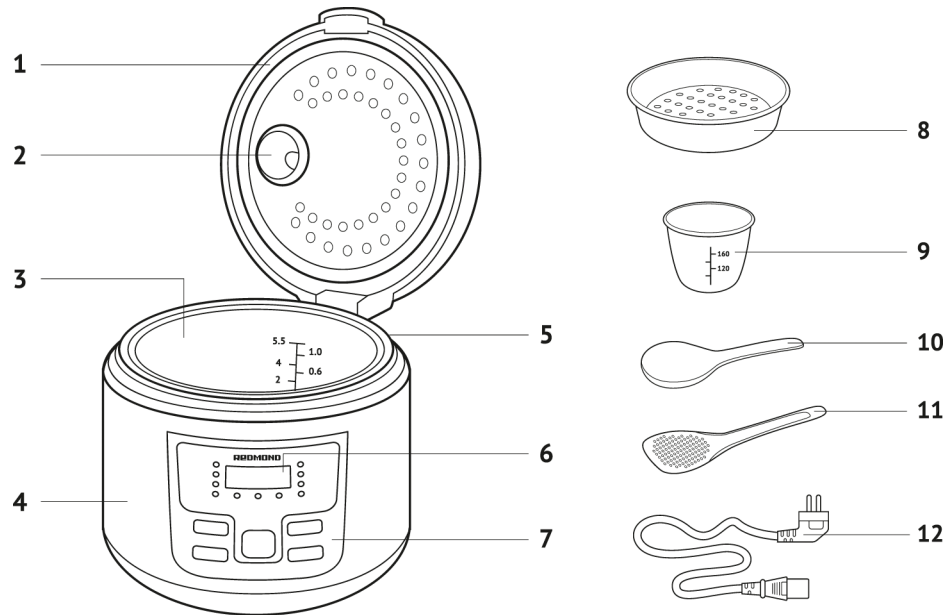
Комплектация

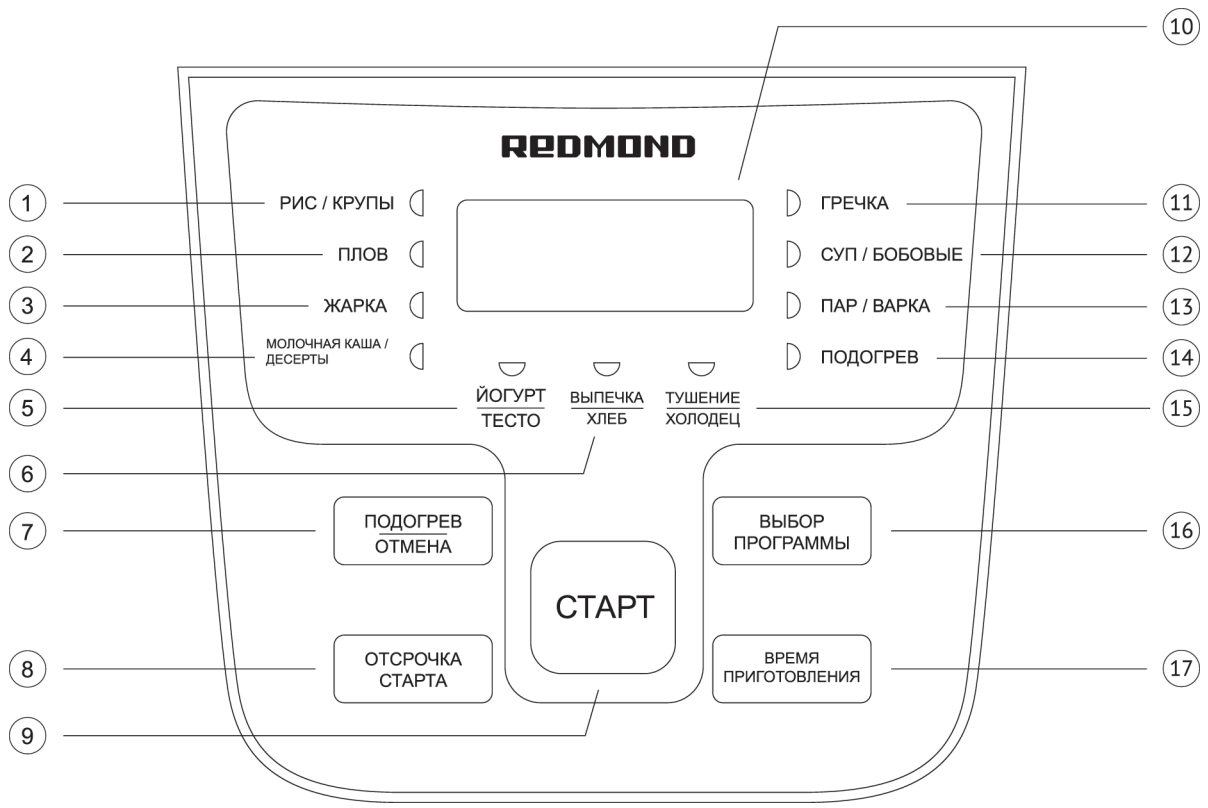
Мультиварка с установленной внутри чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора

- | | | |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| 1. Крышка с ручкой для переноски | 5. Контейнер для сбора конденсата | 9. Мерный стакан |
| 2. Съемный паровой клапан | 6. Светодиодный дисплей | 10. Черпак |
| 3. Чаша RB-A304 | 7. Панель управления | 11. Плоская ложка |
| 4. Корпус прибора | 8. Контейнер для приготовления на пару | 12. Шнур электропитания |





Элементы панели управления

1. Индикация программы «РИС / КРУПЫ»
2. Индикация программы «ПЛОВ»
3. Индикация программы «ЖАРКА»
4. Индикация программы «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»
5. Индикация программы «ЙОГУРТ / ТЕСТО»
6. Индикация программы «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»
7. Кнопка «Подогрев / Отмена»
8. Кнопка «Отсрочка старта»
9. Кнопка «Старт»
10. Цифровой дисплей
11. Индикация программы «ГРЕЧКА»
12. Индикация программы «СУП / БОБОВЫЕ»
13. Индикация программы «ПАР / ВАРКА»
14. Индикация режима «Подогрев»
15. Индикация программы «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»
16. Кнопка «Выбор программы»
17. Кнопка «Время приготовления»

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением питания прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания 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 электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.
- Изделие не предназначено для использования детьми, людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от электросети и остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 42).



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора и выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи убедитесь в том, что внутренние и внешние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов, между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Установка времени приготовления

В мультиварке **REDMOND RMC-M10** предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажимайте кнопку **«Время приготовления»** для изменения значения времени приготовления в допустимом для выбранной программы диапазоне. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.



При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со Сводной таблицей программ приготовления (стр. 56).

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет отложить старт программы приготовления до 24 часов.

1. Нажатием на кнопку **«Выбор программы»** выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**, при этом индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите значение часов для времени отсрочки. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите значение минут для времени отсрочки. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.
5. По окончании установки времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**, после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программе «ЖАРКА» функция «Отсрочка старта» недоступна.

Прибор оборудован энергонезависимой памятью. В случае кратковременного отключения электричества все настройки прибора будут сохранены.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (за исключением программы «ЙОГУРТ / ТЕСТО») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов.

На дисплее отображается прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Подогрев / Отмена». Индикатор режима «Подогрев» на дисплее погаснет.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M10 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «Подогрев / Отмена». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере будет отображаться прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70-75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Подогрев / Отмена». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.

Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять пищу на этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к пересушиванию блюда и изменению их вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M10** книге «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M10** командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки. В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Программа «РИС / КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления риса, каш и детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«РИС / КРУПЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«РИС / КРУПЫ»** время приготовления составляет 28 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПЛОВ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ПЛОВ»** время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Выбор программы**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «**ЖАРКА**» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев / Отмена**».



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора – это позволит получить хрустящую корочку. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»** время приготовления составляет 33 минуты.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Продолжение на следующей странице.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа «**МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ**» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 44).

Программа «ЙОГУРТ / ТЕСТО»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. На данной программе функция автоподогрева недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба (стр. 37). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Выбор программы**» выберите программу «**ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**».
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «**ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.

Продолжение на следующей странице.

9. Спустя 5-10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна – это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Уход за мультиваркой» (стр. 42). Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго – она может отсыреть.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»** время приготовления составляет 40 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «ГРЕЧКА»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ГРЕЧКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ГРЕЧКА»** время приготовления составляет 35 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «СУП / БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), компотов и маринадов, а также для варки чечевицы, фасоли, гороха и других бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП / БОБОВЫЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«СУП / БОБОВЫЕ»** время приготовления составляет 1 час.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Программа «ПАР / ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении на пару:

- Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

При варке овощей и других продуктов:

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
1. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
 4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ПАР / ВАРКА»** время приготовления составляет 15 минут.

Продолжение на следующей странице.

5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления. Обратный отсчет времени работы программы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M10** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов 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 проверены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-M10**.

Прикорм – это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей книге рецептов представлено много рецептов прикорма для малышей разного возраста:

Возраст 4-6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши, однокомпонентные соки.

Возраст 6-8 месяцев: овощные и фруктовые пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8-12 месяцев: овощные и фруктовые 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

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

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

Йогурты

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M10** на программе «**ЙОГУРТ / ТЕСТО**» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 22).

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша уже с 8-месячного возраста.

Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с педиатром или врачом-диетологом!

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара.

В мультиварке **REDMOND RMC-M10** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП / БОБОВЫЕ»**.
5. Установите время стерилизации 1 час (стр. 13). По умолчанию в программе **«СУП / БОБОВЫЕ»** время приготовления также составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс пастеризации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы **«СУП / БОБОВЫЕ»**. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
5. Установите время работы программы 30 минут (стр. 13). По умолчанию в программе **«ПАР / ВАРКА»** время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы **«ПАР / ВАРКА»**. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

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

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания (чаще всего жидких) продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения.

Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их 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 на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети
4. Нажатием кнопки **«Подогрев / Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.

Объем, л	0,5	1,0	1,5
Время пастеризации	35 мин	45 мин	50 мин

6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Разогрев детского питания

В мультиварке **REDMOND RMC-M10** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции **«Отсрочка старта»**.

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
5. Установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта (стр. 13). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс разогрева. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут температура продукта составит 37-39°C и будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится.
8. При необходимости нажатием кнопки **«Подогрев / Отмена»** можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!



Не рекомендуется подогреть молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления!

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ.

Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального.

Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы.

С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M10** в режиме **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы. При расстойке теста применение функции «Отсрочка старта» нежелательно.

Выпечка хлеба

Последовательное сочетание нескольких программ приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-M10** позволяет расширить ее функциональные возможности. В частности, в ней вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
7. По окончании программы (после звукового сигнала) нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»**.
8. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»** время приготовления составляет 1 час.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
10. По окончании программы прозвучит сигнал. Откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
11. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»**.
12. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 13).

Продолжение на следующей странице.

13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
14. По завершении программы прозвучит сигнал – ваш хлеб готов.
15. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения хлеба из прибора.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 44).

Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде *какелон* (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании.

Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.).

Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M10** в программе **«ПАР / ВАРКА»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ПАР / ВАРКА»** время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев / Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на ваши вопросы и получите необходимые рекомендации (стр. 44).

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

Творог великолепно сочетается со сметаной, кефиром, простоквашей, молоком, а также с любыми фруктами и ягодами. Это идеальная начинка для пирожков, ватрушек и отличная основа для вкусных и полезных запеканок или сырников. Диетологи рекомендуют употреблять натуральный творог небольшой жирности или обезжиренный и не советуют увлекаться фабричными творожными массами.

С помощью мультитварки **REDMOND RMC-M10** вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».



Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Приготовление сыра

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Сыры находят самое широкое применение в кулинарии. Они несут большую пользу организму, но, учитывая высокую калорийность этого продукта, следует употреблять его в умеренных количествах. Людям, соблюдающим диету, следует также обращать внимание на степень жирности сыра.

Теперь в мультиварке **REDMOND RMC-M10** вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «120 рецептов».



Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут обработать половину лимона в программе **«ПАР / ВАРКА»**.



Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и агрессивные растворители типа бензина и ацетона.

Очистка корпуса прибора

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Внутреннюю алюминиевую крышку рекомендуется чистить после каждого приготовления.

Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю и внутреннюю поверхности чаши насухо.

Очистка клапана выпуска пара

Очистку выпускного клапана необходимо производить после каждого использования прибора.

1. Аккуратно снимите выпускной клапан (рис. 1), 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.

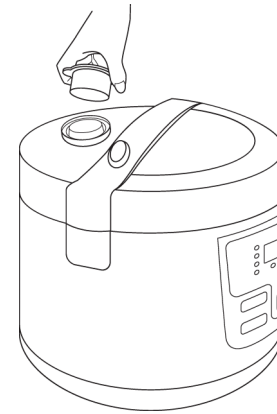


Рис. 1

Удаление конденсата

Во время приготовления образуется конденсат, который собирается в специальном контейнере на корпусе прибора. Контейнер необходимо очищать после каждого использования.

1. Аккуратно надавите на нижнюю часть контейнера и слегка потянув на себя, извлеките его (рис. 2).
2. Вылейте конденсат и вымойте контейнер.
3. После очистки установите контейнер на место.
4. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора вокруг чаши. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

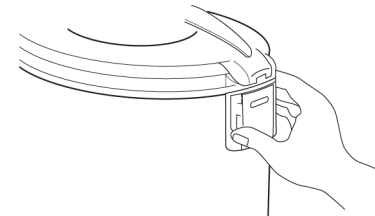


Рис. 2

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

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, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу

Продукт не приготовился (сырой)

Возможные причины	Способ устранения
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 56) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 56)
Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время 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. 56)
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 56) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной 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, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по выбору времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной 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 указанное в нем время. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
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
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, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу

Продукт не приготовился

Возможные причины	Способ устранения
Большие общие пропорции начальной закладки продукта	Следуйте рекомендациям книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом 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 указанное в нем время

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 указанное в нем время

Продукт потерял форму нарезки во время приготовления

Возможные причины	Способ устранения
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

ВАРКА

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, убедитесь, 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 пассерованы, 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 книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки

Продукт пригорел

Возможные причины	Способ устранения
Мало жидкости (не соблюдены пропорции)	Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанные в рецепте
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 переварился

Возможные причины	Способ устранения
Неверно подобрано время приготовления, либо пропорции продуктов меньше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по выбору времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
Готовое блюдо слишком долго находилось на 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 указанное в нем время
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
Использованы неподходящие ингредиенты	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте ингредиенты, только 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 и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте
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, убедитесь, 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	

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес в граммах (кол-во в шт.)	Количество воды в миллилитрах	Время приготовления в минутах
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 / 45
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
Фрикадельки / котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	30 / 40
Рыба (филе)	500	500	35
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	30
Манты /хинкали	4 шт.	500	40 / 40
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	50
Овощи (свежемороженные)	500	500	35
Яйцо на пару	3 шт.	500	25



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Функция автоподогрева
Рис/Крупы	Приготовление круп, гарниров	28 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
Плов	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	–	+
Молочная каша / Десерты	Приготовление каш на молоке	33 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
Гречка	Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
Суп/Бобовые	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	15 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
Пар/Варка	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
Тушение/ Холодец	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	40 мин	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
Йогурт/Тесто	Приготовление классического йогурта	8 часов	5 мин – 12 часов / 5 мин	+	–
Выпечка/Хлеб	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 час	20 мин – 4 часа / 5 мин	+	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M10 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте WWW.MULTIVARKA.PRO либо в магазинах официальных дилеров.



REDMOND RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.



REDMOND RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.



RB-A300 – чаша с антипригарным покрытием

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 3 литра.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

В случае какого-либо сбоя в работе мультиварки на дисплее прибора отображается соответствующий код ошибки.

Код ошибки	Возможные неисправности	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 электросети, 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

Возможные неисправности и способы их устранения.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента 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 магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо 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
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China.

RMC-M10-UM-1