

UKR

Дякуємо, що Ви обрали кухонний прилад компанії REDMOND.

REDMOND - це якість, надійність, та незмінно уважне ставлення до потреб користувачів. Сподіваємось, Вам сподобається продукція компанії, та у майбутньому, Ви будете завжди обирати саме нашу продукцію.

Уважно ознайомтеся з інструкціями цього керівництва з експлуатації. Дотримуйтесь їх, щоб Ваш прилад служив довго, надійно, та приносив Вам лише приємні враження та смачні страви. Збережіть це керівництво для подальшого використання.

RUS

Благодарим, что Вы выбрали кухонный прибор компании REDMOND.

REDMOND - это качество, надёжность, и неизменно внимательное отношение к нуждам пользователей. Надеемся, Вам понравится продукция компании, и в будущем, Вы будете всегда выбирать именно нашу продукцию.

Внимательно ознакомьтесь с инструкциями этого руководства по эксплуатации. Придерживайтесь их, чтобы Ваш прибор служил долго, надёжно, и приносил Вам только приятные впечатления и вкусные блюда. Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

UKR 2


RUS 20



Виробник: «Жоншан Редкон Електрик Еплаенс Ко., ЛТД» 2, Донгфу роад, Донгфенг, Жоншан, Гуангдонг, Китай, 528425
 Імпортер: ТОВ «РІЧ МАРКЕТ», 04080, Київ, вул. Кирилівська 82, оф.256, тел: +38 (044) 332-38-62

ЗМІСТ


ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	3	Програма «РОЗІГРІВАННЯ»	10
ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ	4	Програма «СТЕРИЛІЗАЦІЯ»	10
Технічні та загальні характеристики	5	Програма «ГРЕЧКА»	10
Будова мультиварки	5	Програма «ЗАПІКАНКА»	10
Панель керування	6	Програма «ПІЦА»	10
ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ	7	Програма «ЙОГУРТ»	11
ФУНКЦІЇ:		Програма «КРУПИ»	11
Меню	8	ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ	11
Налаштування часу й температури	8		
Функція «МІЙ РЕЦЕПТ»	8	ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ:	
Переривання програми	8	Загальні правила і рекомендації	12
Автоматичне підігрівання	8	Очищення корпусу	12
Відкладений старт	8	Очищення чаші	12
Розігрівання страв	9	Очищення парового клапану	13
ПРОГРАМИ МУЛЬТИВАРКИ:		Видалення конденсату	13
Програма «СУП»	9	Очищення робочої камери	13
Програма «СМАЖЕННЯ»	9	Зберігання та транспортування	13
Програма «ПЛОВ»	9	ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ:	
Програма «ПАСТА»	9	Помилки під час приготування та шляхи їх усунення	13
Програма «СОТЕ»	9	Рекомендований час приготування продуктів НА ПАРІ	16
Програма «ТУШКУВАННЯ»	9	Рекомендації щодо температурних режимів у програмі «МІЙ РЕЦЕПТ»	16
Програма «ВИПІКАННЯ»	9		
Програма «ХОЛОДЕЦЬ»	9	ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ	17
Програма «ПЕЛЬМЕНІ»	9	ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	17
Програма «ГОТУВАННЯ НА ПАРІ»	10	АКТУАЛЬНІ АДРЕСИ СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ	18
Програма «МОЛОЧНА КАША»	10		
Програма «ТОМЛІННЯ»	10		
Програма «ЗАПІКАННЯ»	10		

 *Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте керівництво з його експлуатації та збережіть його як довідник. Правильне використання приладу значно подовжить термін його служби.*


Заходи безпеки та інші інструкції, що містяться у цьому керівництві, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути під час експлуатації приладу. Тому, під час використання приладу слід дослухатися здорового глузду, та бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ


- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки та правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі у побутових умовах, та може використовуватися лише всередині приміщень: в квартирах, в заміських будинках, або в інших побутових умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання приладу буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У такому випадку виробник не буде нести гарантійних зобов'язань та будь-яку відповідальність за можливі наслідки.
- Перед включенням приладу до електромережі перевірте, чи відповідає її напруга номінальній напрузі живлення приладу (див. технічні характеристики або заводське маркування на приладі).
- Використовуйте лише подовжувач, який розрахований на більшу споживану потужність ніж цей прилад, а у разі підключення до подовжувача ще й інших пристроїв, загальна їх потужність не повинна перевищувати зазначену максимальну потужність подовжувача. Перевищення потужності подовжувача призведе до короткого замикання або займання.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це є обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. При використанні подовжувача, переконайтеся, що він також має справне заземлення.
- Якщо кабель живлення приладу, або кабель подовжувача, або розетки подовжувача чи електромережі мають пошкодження, не підключайте прилад, а зверніться до відповідних ремонтних сервісів, або придбайте нові.

 **УВАГА!** *Під час роботи приладу, його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром не нахиляйтеся над приладом при відкриванні кришки.*

- Відключайте прилад з розетки після завершення використання, а також під час його чищення або переміщення. Відключайте кабель живлення від електромережі лише сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягуйте кабель електроживлення у дверних проїмах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекручувався, не перегинався, не стискався гострими предметами, кутами та крайками меблів.

 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** *випадкове пошкодження кабелю електроживлення може спричинити несправності, які не підпадають під умови гарантії, а також призвести до ураження електричним струмом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни у сервісному центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його рушником або серветкою під час роботи – це може спричинити перегрівання приладу та його несправність.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи, комах, бруду або сторонніх предметів всередину корпусу приладу може спричинити йому серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі та цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** *занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включно з дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні вади або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд, або коли особа, яка відповідає за їхню безпеку, веде їхнє інструктування щодо використання цього приладу. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським пакуванням. Очищення й обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервісним центром. Непрофесійно виконана робота може спричинити несправність приладу, призвести до травм та пошкодженню майна.

 **УВАГА!** *Заборонено використання приладу за наявності будь-якої несправності.*

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШОЮ

- Встановлюючи чашу до корпусу приладу переконайтеся, що її зовнішня сторона є чистою та сухою.
- Уникайте потрапляння рідини або сторонніх предметів у простір між дном чаші та нагрівальним елементом! Невиконання цього правила може призвести до появи горілого запаху, сторонніх звуків, перегрівання приладу, а також до повної несправності приладу. При виникненні не звичних для нормальної роботи приладу звуків, запахів, диму та інших явних порушень його роботи, необхідно негайно відключити прилад від електромережі. Переконайтеся у тому, що між чашею і нагрівальним елементом немає сторонніх предметів або рідини. Якщо причина несправності не виявлена, слід звернутися до сервісного центру.
- Не замінійте чашу мультиварки іншим посудом або чашею від іншої мультиварки. Якщо чашу було деформовано або пошкоджено, придбайте у сервісному центрі нову оригінальну чашу, яку було розроблено саме для цієї моделі приладу. У іншому випадку це може призвести до неналежної роботи приладу та до пошкодження сенсорів приладу.
- Не вмикайте прилад, якщо чашу ще не було встановлено всередину приладу або якщо вона порожня. При випадковому запуску програми приготування, це може призвести до небезпечного перегріву приладу та до пошкодження антипригарного покриття чаші.

STOP Під час роботи приладу не виймайте з нього чашу! Це призведе до перегрівання нагрівального елемента та до виходу його з ладу.

- Не заповнюйте чашу продуктами вище позначки максимального рівня, зазначеної на чаші.
- Не нагрівайте чашу на інших нагрівальних приладах, це призведе до деформації чаші та до пошкодження антипригарного покриття чаші.
- Не слід класти сильно охолоджені продукти відразу на розігріту поверхню чаші.
- Щоб не пошкодити покриття чаші, не кладіть чашу під холодну воду відразу після приготування страви. Почекайте доки чаша охолоне.
- Через деякий час покриття чаші може змінити колір через контакт з їжею, водою та засобами для миття посуду - це нормальне явище. У цьому випадку прилад може експлуатуватися і надалі.
- При готуванні продуктів на парі стежте за рівнем рідини у чаші та, у разі потреби, доливайте воду у чашу. Не залишайте прилад без нагляду.

- Не залишайте воду або продукти у чаші на тривалий час. Після завершення готування перекладіть готову страву до іншого посуду та вимийте чашу приладу.
- Внутрішня поверхня чаші має покриття, яке вимагає акуратного і дбайливого догляду. Щоб не пошкодити покриття чаші використовуйте тільки аксесуари, що йдуть у комплекті з приладом або інше дерев'яне, пластикове або силіконове приладдя. Не використовуйте металеві предмети, адже вони можуть пошкодити антипригарне покриття чаші. Антипригарне покриття чаші мультиварки, пошкоджене під час експлуатації приладу, не є підставою для гарантійної заміни чаші.
- Не наливайте у чашу оцет, це може пошкодити антипригарне покриття чаші.
- Не мийте будь-які харчові продукти у чаші приладу, а також не використовуйте чашу для змішування продуктів. Задля цього слід використовувати інші контейнери для харчових продуктів. Тільки після остаточного завершення підготовки продуктів до приготування слід вилити/засипати їх у чашу приладу. У іншому випадку це може спричинити пошкодження антипригарного покриття чаші.

STOP Чашу мультиварки не можна мити в посудомийній машині !

ІНШІ ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

- Використовуйте прилад лише в місцях, які мають добру та справну вентиляцію.
- Мультиварку не слід розташовувати у шафі. Для належної роботи приладу необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше 40 см зверху, і не менше 15 см з бокових сторін та позаду приладу. Також Ви повинні мати безперешкодний доступ до контейнера збирання конденсату позаду приладу для його регулярного чищення.
- Не використовуйте прилад без знімної внутрішньої кришки з ущільнювачем кільцем або якщо його пошкоджено. Для заміни пошкодженого ущільнювача зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Під час готування не залишайте кришку приладу відкритою, окрім тих режимів роботи, при яких допускається робота приладу з відкритою кришкою.



Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, відключить кабель живлення від розетки, та розташуйте прилад у сухому провітрюваному місці для зберігання.

Технічні характеристики

Модель	RMC-M05B
Потужність	500 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Об'єм чаші	3 л
Покриття чаші	Антипригарне
Екран	Світлодіодний, цифровий
Паровий клапан	Знімний

Основні функції

- Автоматичне нагрівання..... до 12 год.
- Відкладений старт до 24 год.
- Розігрівання страв до 24 год.
- «Таймер/Температура» (корекція часу й температури для автоматичних програм)
- Функція «Мій рецепт» - триетапний режим готування з налаштуванням часу та температури для кожного етапу
- Функція пам'яті при раптовому вимкненні електропостачання

Програми

- | | | | |
|-------------|--------------|-----------------------|------------------|
| 1. СУП | 6. КРУПИ | 11. ТУШКУВАННЯ | 16. СТЕРИЛІЗАЦІЯ |
| 2. СМАЖЕННЯ | 7. ПИЦЦА | 12. ВИПІКАННЯ | 17. РОЗІГРІВАННЯ |
| 3. ПЛОВ | 8. ЙОГУРТ | 13. ХОЛОДЕЦЬ | 18. ЗАПІКАННЯ |
| 4. ПАСТА | 9. ЗАПІКАНКА | 14. ПЕЛЬМЕНИ | 19. ТОМЛІННЯ |
| 5. СОТЕ | 10. ГРЕЧКА | 15. ГОТУВАННЯ НА ПАРІ | 20. МОЛОЧНА КАША |

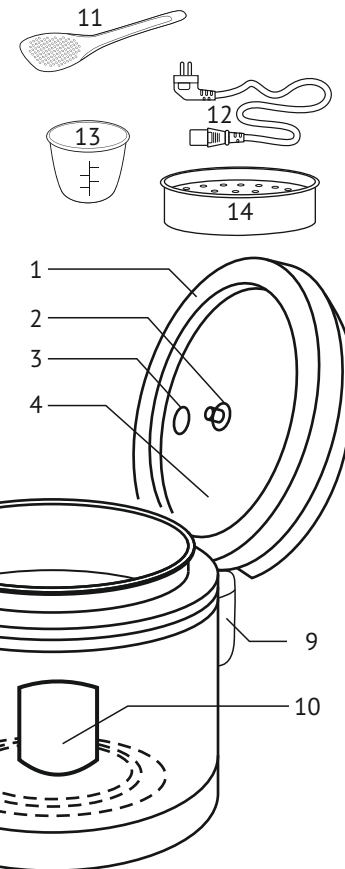
Комплектація

- | | |
|---|--|
| Мультиварка з встановленою в середину чашею 1 шт. | Керівництво з експлуатації 1 шт. |
| Пласка ложка 1 шт. | Сервісна книжка 1 шт. |
| Мірний стакан 1 шт. | Кабель електроживлення 1 шт. |
| Контейнер готування на парі..... 1 шт. | |

i Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу, задля удосконалення своєї продукції, без додаткового повідомлення про зміни.

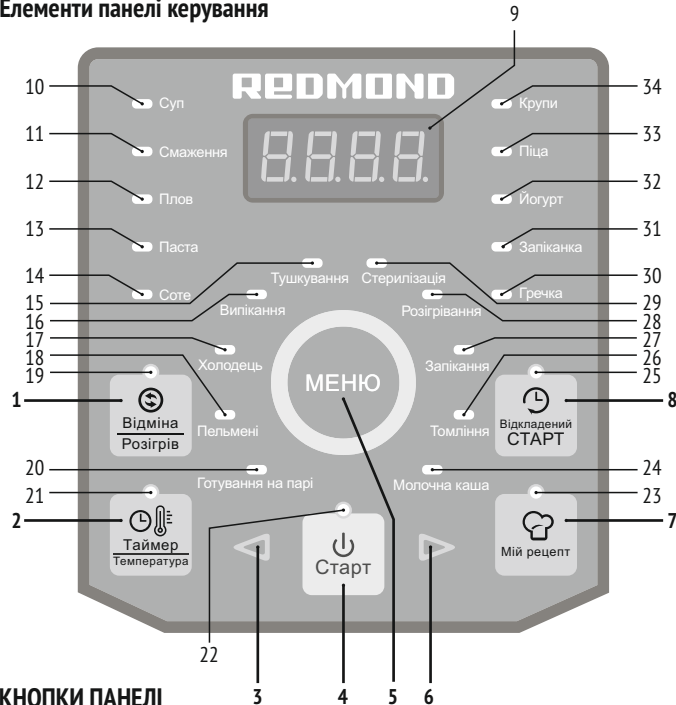
Будова мультиварки

1. Кришка приладу
2. Гвинт кріплення знімної кришки
3. Клапан випуску пари
4. Знімна внутрішня кришка
5. Чаша
6. Корпус приладу
7. Сенсор температури
8. Нагрівальний елемент
9. Контейнер збору конденсату
10. Панель керування
11. Пласка ложка
12. Кабель електроживлення
13. Мірний стакан
14. Контейнер готування на парі



REDMOND
RMC-M05B

Елементи панелі керування



КНОПКИ ПАНЕЛІ

1. «Відміна/Розігрів» - включення/зупинка режиму підігрівання; зупинка приготування; скасування налаштувань.
2. «Таймер/Температура» - редагування часу та температури в обраній автоматичній програмі.
3. «<» («-») - зменшення часу або температури при редагуванні програм.
4. «Старт» - натискання розпочинає процес приготування за обраною програмою, або за ручним налаштуванням.
5. «Меню» - за кожним натисканням відбувається переключення між програмами.
6. «>» («+») - збільшення часу або температури при редагуванні програм.

7. «Мій рецепт» - триетапний режим готування з налаштуванням часу та температури для кожного етапу

8. «Відкладений старт» - затримка початку процесу приготування.

ІНДИКАТОРИ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

9. Числовий індикатор для відображення часу або температури.
10. Індикатор виконання автоматичної програми «СУП».
11. Індикатор виконання автоматичної програми «СМАЖЕННЯ».
12. Індикатор виконання автоматичної програми «ПЛОВ».
13. Індикатор виконання автоматичної програми «ПАСТА».
14. Індикатор виконання автоматичної програми «СОТЕ».
15. Індикатор виконання автоматичної програми «ТУШКУВАННЯ».
16. Індикатор виконання автоматичної програми «ВИПІКАННЯ».
17. Індикатор виконання автоматичної програми «ХОЛОДЕЦЬ».
18. Індикатор виконання автоматичної програми «ПЕЛЬМЕНІ».
19. Індикатор функції автоматичного підігрівання.
20. Індикатор виконання автоматичної програми «ГОТУВАННЯ НА ПАРІ».
21. Індикатор ручних налаштування температури.
22. Індикатор виконання програми.
23. Індикатор функції «Мій Рецепт».
24. Індикатор виконання автоматичної програми «МОЛОЧНА КАША».
25. Індикатор функції «Відкладений Старт».
26. Індикатор виконання автоматичної програми «ТОМЛІННЯ».
27. Індикатор виконання автоматичної програми «ЗАПІКАННЯ».
28. Індикатор виконання автоматичної програми «РОЗІГРІВАННЯ».
29. Індикатор виконання автоматичної програми «СТЕРИЛІЗАЦІЯ».
30. Індикатор виконання автоматичної програми «ГРЕЧКА».
31. Індикатор виконання автоматичної програми «ЗАПІКАНКА».
32. Індикатор виконання автоматичної програми «ЙОГУРТ».
33. Індикатор виконання автоматичної програми «ПІЦА».
34. Індикатор виконання автоматичної програми «КРУПИ».

i Виробник має право на внесення змін до дизайну панелі керування, до переліку та назв програм, задля удосконалення своєї продукції, без додаткового повідомлення про зміни.

ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Обережно дістаньте прилад та його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наліпки.

УВАГА! Не підіймайте прилад за ручку на кришці!

- ⚠️ **Обов'язково збережіть на місці наліпки-показники (за наявності), застережні наліпки та наліпку з серійним номером виробу на корпусі!**

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»). Встановіть прилад на тверду, гладку, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, меблі, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтеся у тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів; та що між чашею та нагрівальним елементом не має сторонніх предметів.

- ⚠️ **Важливо! Чистота та щільне зіткнення поверхонь нагрівача і чаші є запорукою правильної роботи мультиварки і точного виконання заданих режимів!**

Перш ніж розпочати готувати страви, прокип'ятіть 2-3 літри води протягом 30 хвилин, обравши програму «НА ПАРІ», потім дочекайтеся доки вода охолоне, та вилийте її.

Після транспортування або зберігання за низьких температур, необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Порядок роботи:

1. Відкрийте кришку, натиснувши на кнопку.
2. Переконайтеся, що внутрішні та зовнішні частини приладу звільнені від елементів пакування. Дістаньте чашу. Перевірте, що чаша, внутрішня кришка з ущільнювачем, та отвори виходу пари чисті, та що на нагрівальному елементі немає сторонніх предметів або будь-якої рідини.
3. Встановіть чашу в мультиварку. Переконайтеся, що вона щільно примикає до нагрівального елементу: поволі повертайте чашу в мультиварці з боку в бік, доки вона не встане цілком нормально.
4. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть їх у чашу. Дотримуйтеся рецепту страви та вказівок у описах програм приготування. У програмах «СМАЖЕННЯ», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ» викладайте продукти у чашу тільки після попереднього розігріву чаші до робочої температури. Прилад подає звукове сповіщення, коли робочу температуру досягнуто.



УВАГА! Загальний обсяг продуктів та води не повинен перевищувати відмітку максимального рівня, яку зазначено на внутрішній стороні чаші.

5. Закрийте кришку мультиварки. Кришка може залишатися відкритою, в залежності від обраної програми готування. Щодо положення кришки дотримуйтесь вказівок у описах програм готування та у книзі рецептів, що додається.
 6. Підключіть мультиварку до електромережі. Відбудеться звукове сповіщення, потім екран покаже "--- ---". Це означає, що мультиварка була переведена до режиму очікування вибору програми для роботи.
 7. Натисканням кнопки "Меню" оберіть програму готування. Кожне натискання кнопки "Меню" циклічно перемикає програми. На панелі керування, поруч з назвою програми, буде включатися світловий індикатор програми, та на екрані буде відображатися час її виконання за замовчуванням.
 8. Встановіть час приготування згідно до рецепту страви (якщо у рецепті вказано час, який відрізняється від часу за замовчуванням), змінюючи його кнопками « ◀ » та « ▶ ». А також, за необхідності, зробіть налаштування інших функцій («ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА», «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»). Задля швидкої зміни часу, натисніть та утримуйте кнопку. Діапазон та крок налаштувань залежить від обраної програми.
 9. За необхідністю, налаштуйте температуру готування (доступно для програм «СМАЖЕННЯ», «ПІЦА», «МІЙ РЕЦЕПТ»). Для чого, після налаштувань часу, натисніть кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА», та на екрані розпочне мигати значення температури за замовчуванням. Налаштуйте його кнопками « ◀ » та « ▶ ».
 10. Натисніть кнопку «Старт». Розпочнеться процес приготування, Ви почуєте звукове сповіщення, та на цифровому екрані розпочнеться зворотний відлік часу.

Зворотний відлік часу у програмах «СМАЖЕННЯ», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «НА ПАРІ» починається тільки після закипання води та утворення достатньої кількості пари у чаші.
 11. Після завершення програми приготування пролунає звукове сповіщення, та загасне індикатор процесу готування. В залежності від налаштувань, прилад перейде або до режиму автопідігрівання (індикатор «Відміна/Розігрів» залишиться включеним, та на екрані буде відображатися прямиий відлік часу роботи автопідігрівання), або перейде до режиму очікування команд.
 12. Після переривання процесу приготування на будь-якому етапі, або задля припинення режиму автопідігрівання, або задля скасування введеної програми та її налаштувань, натисніть кнопку «Відміна/Розігрів».
- ⚠️ **УВАГА! Заборонено експлуатацію приладу без чаші. Це може призвести до його поломки.**

Функції мультиварки:

Режим очікування команд: підключіть прилад до джерела живлення. Відбудеться звукове сповіщення. На екрані з'явиться "-----", що свідчить про те, що прилад перейшов до режиму очікування команд користувача.



МЕНЮ: Функція «Меню» дозволяє обирати необхідну автоматичну програму готування страви, з тих, які закладені до приладу виробником.

Задля вибору бажаної програми, у режимі очікування команд, натисніть кнопку «Меню», відбудеться звукове сповіщення та включиться світловий індикатор однієї з програм. Натискаючи кнопку «Меню» ще раз, відбудеться переключення на наступну програму. Таким чином, натиснувши кнопку «Меню», оберіть бажану програму. Після вибору програми натисніть кнопку «Старт» і розпочнеться приготування страви за обраною програмою.



НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ: Функція «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» дозволяє регулювати час і температуру в автоматичних програмах та у програмі «Мій рецепт».

Після вибору будь-якої програми, якщо ви бажаєте налаштувати інший час приготування, ви можете натиснути кнопку «Таймер/Температура», а потім, натискаючи «◀» або «▶», додати або зменшити час приготування. Для зміни температури (доступно у програмах «Смаження», «Піца» та «Мій рецепт») натисніть «Таймер/Температура» ще раз, а потім, натискаючи «◀» або «▶», додати або зменшити температуру приготування. Якщо ви бажаєте знову налаштувати час, то Ви можете натиснути «Таймер/Температура» третій раз. Кожне натискання кнопки «Таймер/Температура» буде переключати між налаштуванням часу та температури. Після завершення налаштувань, натисніть кнопку «Старт», і розпочнеться приготування страви за обраною програмою та її налаштуваннями. Або перейдіть до налаштувань інших функцій.



«МІЙ РЕЦЕПТ»: Функція, за допомогою якої, Ви можете готувати страву за власним рецептом, налаштовуючи окрему температуру для різних етапів готування.

У режимі очікування команд, натисніть кнопку «Мій рецепт». Розпочнуть мигати індикатори «Мій рецепт» і «Старт», та на цифровому екрані відобразиться час готування за замовчуванням. Кнопками «◀» та «▶» налаштуйте час першого етапу згідно до рецепту. Максимальна тривалість одного етапу становить 9 годин 55 хвилин. Максимальна тривалість усіх трьох етапів складає 16 годин. Налаштуйте температуру після натискання кнопки «Таймер/Температура». Діапазон налаштування температури від 35°C до 160°C. Після чого натисніть кнопку «Мій рецепт» ще раз та налаштуйте другий етап у той самий спосіб, як і перший. Та ще раз натисніть «Мій рецепт» щоб налаштувати третій етап. Після завершення налаштувань, натисніть кнопку «Старт», і розпочнеться приготування страви за обраними налаштуваннями. Або перейдіть до налаштувань відкладеного старту.



ПЕРЕРИВАННЯ ПРОГРАМИ: За необхідністю, Ви можете перервати виконання програми у будь-який час. Для цього натисніть кнопку «Відміна/Розігрів», відбудеться звукове сповіщення, а прилад переїде до режиму очікування команд.



УВАГА! При відключенні електроживлення, прилад запам'ятовує поточні значення часу й температури. При відновленні електропостачання, виконання програми продовжується з моменту, на якому вона зупинилася.

АВТОМАТИЧНЕ ПІДІГРІВАННЯ: Після завершення готування за будь-якою програмою (окрім програми «ЙОГУРТ»), прилад автоматично переходить до режиму підтримання страви у теплому стані. Після закінчення готування, відбудеться звукове сповіщення, відключиться індикатор «Старт» та залишиться включеним лише індикатор «Відміна/Розігрів». Цифровий екран розпочне прямиий відлік часу з моменту початку підігрівання. Якщо ви бажаєте зупинити підігрівання, необхідно натиснути кнопку «Відміна/Розігрів», після чого прилад завершить підігрівання та переїде до режиму очікування команд. Задля того, щоб прилад не переходив до режиму автопідігрівання, під час готування, натисніть кнопку «Старт», прилад надасть звукове сповіщення, та індикатор «Відміна/Розігрів» згасне. Для повторного включення автопідігрівання знову натисніть «Старт» під час готування.



ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ: Функція «Відкладений Старт» дозволяє приготувати їжу до визначеного часу. Час, через який повинна настати готовність страви, може становити до 24 годин. Однак, не відкладайте старт на тривалий час, якщо в інгредієнтах страви є швидкопсувні продукти. Функція «Відкладений Старт» доступна для всіх програм.

Для активації функції «Відкладений Старт»: у режимі очікування команд, натискаючи кнопку «МЕНЮ», оберіть бажану програму; потім натисніть «Відкладений Старт», щоб прилад відклав готування страви і завершив приготування за цією програмою через зазначений Вами час. Після натискання кнопки функції, відрегулюйте час затримки кнопками «◀» та «▶». Після того, як час затримки встановлено, натисніть кнопку «Старт». Прилад переїде у зворотній відлік часу. Включаться індикатори «Старт» та «Відкладений старт». Коли час відкладання скінчиться, індикатор відкладеного старту згасне, та мультиварка розпочне готування за програмою. Зворотній відлік часу триватиме. Для програм «Смаження», «Паста», «Пельмені» та «На парі», зворотній відлік часу розпочнеться лише після досягнення робочої температури.

Діапазон регулювання часу затримки: 00:30 - 24:00.



Час затримки готування не може бути встановленим менше, ніж час готування за обраною програмою. Якщо буде встановлено менший час, ніж час готування за програмою, прилад переїде безпосередньо до готування за програмою, без відкладання старту.

Приклад: Зараз 8:00 ранку, а ви бажаєте скуштувати страву о 13:00. Задля цього ви встановлюєте час затримки 04:00. Прилад завершить приготування о 12:00 та переїде до режиму підтримання у теплому стані (автопідігрівання), щоб Ваша страву вистоялася та здобула більш приємний смак.

РОЗІГРІВАННЯ СТРАВ: дана функція дозволяє розігріти страву. Для цього, помістіть страву у чашу приладу, та у режимі очікування команд, натисніть кнопку «Відміна/Розігрів». Розпочнеться процес підігрівання. Ви почуєте звукове сповіщення, та включиться світловий індикатор «Відміна/Розігрів». Для зупинки підігрівання натисніть «Відміна/Розігрів» ще раз.

Автоматичні програми мультиварки:

Програма «СУП»

Використовується для приготування різноманітних перших страв, компотів та маринадів, а також для варіння бобових культур. За програмою «Суп» рекомендовано готувати із закритою кришкою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 1 до 4-х годин із кроком налаштувань 10 хвилин. За замовчуванням, у програмі «СУП», час приготування складає 1 годину.

Програма «СМАЖЕННЯ»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Для процесу готування за даною програмою можливе ручне налаштування часу та температури. Ручне налаштування часу приготування можливе у діапазоні від 10 хвилин до 1 години, із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «СМАЖЕННЯ», час приготування складає 30 хвилин. Діапазон налаштувань температури - від 100°C до 160°C, із кроком налаштувань 10°C. За даною програмою, викладайте продукти у чашу тільки після попереднього розігріву чаші до робочої температури. Прилад подає звукове сповіщення, коли робочу температуру досягнуто. Під час смаження необхідно перемішувати страву та контролювати її готовність. Якщо готовність страви настала раніше ніж встановлений час готування, зупинить процес смаження вручну, натиснувши кнопку «Відміна/Розігрів».

Під час смаження, не слід залишати мультиварку без нагляду. За даною програмою допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Перед повторним використанням програми «СМАЖЕННЯ», дайте приладові цілком охолонути.

Програма «ПЛОВ»

Використовується для приготування різноманітних видів плову. За програмою «ПЛОВ» рекомендовано готувати із закритою кришкою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 20 хвилин до 2-х годин із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ПЛОВ», час приготування складає 1 годину.

Програма «СОТЕ»

Програму може бути використано для приготування соте та інших страв із овочів. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 1 до 8 годин, із кроком налаштувань 30 хвилин. За замовчуванням, у програмі «СОТЕ», час приготування складає 2 години.

Програма «ПАСТА»

Програма для приготування різноманітних макаронних виробів. За програмою «ПАСТА» процес готування складається з двох етапів. Перший етап - доведення води до кипіння. Максимальний рівень води за даною програмою складає 2/3 від максимально припустимого об'єму, зазначеному на чаші. На цьому етапі рекомендується тримати кришку закритою. Другий етап - додайте у воду макаронні вироби та готуйте їх з відкритою кришкою, адже варіння багатьох видів макаронних виробів призводить до утворення піни. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 5 хвилин до 20 хвилин, із кроком налаштувань 1 хвилини. За замовчуванням, у програмі «ПАСТА», час приготування складає 8 хвилин.

Програма «ТУШКУВАННЯ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, та для приготування рагу. Температура, що підтримується за даною програмою, дозволяє зберегти корисні властивості продуктів. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 30 хвилин до 8 годин, із кроком налаштувань 30 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ТУШКУВАННЯ», час приготування складає 2 години.

Програма «ВИПІКАННЯ»

Програма використовується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового та листового тіста, а також для випікання різних видів хліба. За даною програмою рекомендовано тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 30 хвилин до 3 годин 30 хвилин, із кроком налаштувань 10 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ВИПІКАННЯ», час приготування складає 1 годину.

Програма «ХОЛОДЕЦЬ»

Програма для приготування холодцю, овочевих, рибних та грибних студенів. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 2 до 8 годин, із кроком налаштувань 1 година. За замовчуванням, у програмі «ХОЛОДЕЦЬ», час приготування складає 6 годин.

Програма «ПЕЛЬМЕНІ»

Використовується для варіння пельменів. За програмою «ПЕЛЬМЕНІ» процес готування складається з двох етапів. Перший етап - доведення води до кипіння. Максимальний рівень води за даною програмою складає 2/3 від максимально припустимого об'єму, зазначеному на чаші. На цьому етапі рекомендується тримати кришку закритою. Другий етап - додайте у воду пельмені та готуйте їх з відкритою кришкою, адже варіння пельменів призводить до утворення піни. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 5 хвилин до 50 хвилин, із кроком налаштувань 1 хвилини. За замовчуванням, у програмі «ПЕЛЬМЕНІ», час приготування складає 15 хвилин.

Програма «ГОТУВАННЯ НА ПАРІ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також для варіння овочів для гарнірів і салатів. За даною програмою рекомендовано готувати із закритою кришкою. Максимальна кількість води складає 1/2 від максимально припустимого рівня води, зазначеного на чаші. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 5 хвилин до 1 години, із кроком налаштувань 1 хвилини. За замовчуванням, у програмі «НА ПАРІ», час приготування складає 5 хвилин. За даною програмою, відлік часу приготування починається після закипання води та утворення достатньої кількості пари.

При готуванні овочів та інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі у чашу.
2. Відміряйте та підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.
3. Дотримуйтеся п. 3-11 розділу «Порядок роботи» (стор.7)

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Програма призначена для приготування молочних каш та супів. Під час готування за даною програмою, рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин, із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «МОЛОЧНА КАША», час приготування складає 1 годину.

Для готування за даною програмою використовуйте ультрапастеризоване або стерилізоване молоко із жирністю не вище 2.5%. Жирне та необроблене молоко може спричинити утворення великої кількості піни. За необхідності, розбавте молоко водою.

Програма «ТОМЛІННЯ»

Готування за цією програмою імітує готування у кам'яній печі. Страва готується за рахунок дуже тривалого та м'якого тушкування за постійно зростаючої температури, що надає страві неповторний смак та зберігає її корисні властивості. За даною програмою рекомендовано тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 1 до 8 годин, із кроком налаштувань 10 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ТОМЛІННЯ», час приготування складає 5 годин.

Програма «ЗАПІКАННЯ»

Дана програма рекомендується для запікання овочів, м'яса, риби, та для приготування складних багатокомпонентних страв. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 10 хвилин до 2 годин 30 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ЗАПІКАННЯ», час приготування складає 30 хвилин.

Програма «РОЗІГРІВАННЯ»

Рекомендується для розігрівання готових страв. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Деякі страви, під час розігрівання потребують перемішування та контролю підігрівання. Задля цього допускається відкриття кришки. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 10 хвилин до 1 ГОДИНИ, із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «РОЗІГРІВАННЯ», час розігрівання складає 20 хвилин.

Програма «СТЕРИЛІЗАЦІЯ»

Програму призначено для стерилізації посуду на парі. Для чого залийте 500-700 мл. води та встановіть контейнер для готування на парі. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин, із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «СТЕРИЛІЗАЦІЯ», час стерилізації складає 20 хвилин. Не кладіть посуд безпосередньо у чашу, це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

Програма «ГРЕЧКА»

Програму призначено для приготування гарніру із гречаної крупи. Збалансовані температурний режим та час, дозволяють приготувати за даною програмою відмінний розсипчастий гарнір. За даною програмою рекомендовано тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 20 хвилин до 2 годин, із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ГРЕЧКА», час приготування складає 25 хвилин.

Після закінчення програми «ГРЕЧКА» не рекомендується залишати страву у режимі автопідігрівання більш ніж на 15 хвилин.

Програма «ЗАПІКАНКА»

Рекомендується для приготування запіканки. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 40 хвилин до 1 години 30 хвилин, із кроком налаштувань 10 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ЗАПІКАНКА», час приготування складає 1 годину.

Програма «ПІЦА»

Дана програма призначена для приготування піци. За програмою «ПІЦА» рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 20 хвилин до 1 години, із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «ПІЦА», час приготування складає 20 хвилин. Діапазон налаштувань температури за цією програмою становить від 120°C до 160°C.

Програма «ЙОГУРТ»

У програмі «Йогурт» підтримується постійна температура +38°C – +42°C, необхідна для росту біфідобактерій, та задля отримання смачного йогурту із закваски та молока. Під час приготування за даною програмою рекомендується тримати кришку мультиварки закритою. Для даної програми доступна функція відкладеного старту.

Помістіть необхідні інгредієнти, згідно до обраного рецепту, у чашу. Встановіть чашу в мультиварку. Час приготування за замовчуванням для даної програми становить 8 годин. Діапазон часу приготування може варіюватися від 4 до 12 годин з мінімальним кроком налаштувань 30 хвилин.

i Після закінчення програми мультиварка надасть звукове сповіщення та перейде до режиму очікування. Після закінчення програми «Йогурт» мультиварка не переходить до режиму автопідігрівання.

Програма «КРУПИ»

Програму призначено для приготування розсипчастих і корисних гарнів з різноманітних круп, та каш на воді. За даною програмою рекомендується тримати кришку закритою. Можливе ручне налаштування часу приготування у діапазоні від 20 хвилин до 2 годин із кроком налаштувань 5 хвилин. За замовчуванням, у програмі «КРУПИ», час приготування складає 40 хвилин.

i Після закінчення програми «КРУПИ» не рекомендується залишати страву у режимі автопідігрівання більш ніж на 15 хвилин.

ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

Вистоювання тіста

Вистоювання тіста – найважливіший етап технології приготування тіста безпосередньо перед випіканням. У процесі формування тіста, порушується його пористість, адже з нього виходить практично весь вуглекислий газ. Під час вистоювання відбувається інтенсивне бродіння з утворенням до 95% вуглекислого газу, відновлюється пориста структура тіста, та його обсяг збільшується на 50-70% від початкового. Одним з основних умов успішного процесу є відсутність протягів і підтримання постійної температури та вологості повітря, задля чого використовуються спеціальні шафи. За допомогою мультиварки, у програмі «Мій рецепт» Ви можете створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста.

Задля цього замісіть тісто згідно до рецепту, викладіть його у чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти займали не більше ніж половину об'єму чаші. Встановіть чашу у корпус приладу, оберіть програму «Мій рецепт». Вручну налаштуйте час і температуру у відповідності до рецепту. Під час виконання програми вимкніть функцію автоматичного підігрівання, натиснувши кнопку «Старт». Також, не використовуйте функцію відкладеного старту при вистоюванні тіста. Не забувайте, що при вистоюванні тісто збільшується у об'ємі майже вдвічі. Щоб тісто не «втекло», обсяг його закладки не повинен перевищувати половини обсягу чаші. При вистоюванні тіста необхідно підтримувати постійну температуру і вологість навколишнього середовища. Задля отримання найкращого результату не відкривайте кришку мультиварки до закінчення часу вистоювання тіста.

Приготування Фондю

Фондю – сімейство швейцарських страв, що готуються на відкритому вогні у спеціальному жаротривкому посуді, що має назву Какелон (у перекладі з французької - «розплавлений»). Фондю зазвичай приправляють часником та мускатним горіхом. В отриману масу кладуть насаджені на спеціальні довгі вилочки шматочки хліба, картоплі або інших продуктів (корнішонів, оливок та інше). Існує кілька видів фондю. Найбільш відомі: Швейцарський, Французький, Італійський, Китайський варіанти. За програмою «Мій рецепт» ви можете приготувати фондю навіть у себе вдома. Підготуйте суміш для фондю згідно до рецепту, перекладіть суміш у чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної позначки на внутрішній верхній чаші. Закрийте кришку. Оберіть програму «Мій рецепт». Вручну налаштуйте час і температуру у відповідності до рецепту. Натисніть кнопку «СТАРТ» щоб розпочати програму. По завершенні програми приготування прозвучить звукове сповіщення. Прилад перейде до режиму автопідігрівання.

Пастеризація

Пастеризація – це процес разового нагрівання рідких продуктів до 60°C протягом 1 години або до температури 70°C–80°C на кілька хвилин. Він застосовується для знезараження продуктів, а також для продовження терміну їх зберігання. Харчова цінність продуктів при пастеризації практично не змінюється, зберігаються всі його смакові властивості та цінні компоненти (вітаміни, ферменти). Пастеризовані продукти необхідно зберігати при знижених температурах не більше 24 годин.

У даному приладі можна пастеризувати продукти з використанням програми «Мій рецепт». Залийте продукт у чашу, але не вище максимальної позначки, яка зазначена на внутрішній поверхні чаші. Оберіть програму «Мій рецепт» та налаштуйте час пастеризації вручну (див.таблицю нижче), також налаштуйте температуру 70°C. Натисніть кнопку «СТАРТ» для запуску програми. По завершенні програми приготування пролунає звукове сповіщення та прилад перейде до режиму автопідігрівання. Після закінчення пастеризації вийміть оброблений продукт з мультиварки, охудіть та розташуйте його у холодному місці для подальшого зберігання. Використання функції «Відкладений старт» при пастеризації не рекомендується.

Об'єм, л	Час пастеризації, хв
0,5	30
1,0	40
1,5	40
2,0	50
2,5	50
3,0	60

ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування, рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку 9-процентним розчином оцту, після чого покласти в неї половину лимону налити склянку води та включити програму «На парі» на 15 хвилин.

Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або воду більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою можна зберігати в холодильнику, та надалі, за необхідності, розігрівати їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.

Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання, при очищенні приладу, грубих серветок або губок (якщо це спеціально не оговорено у даному керівництві), абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води! Будьте обережні при очищенні гумових або силіконових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, знімну внутрішню кришку та паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється у процесі приготування їжі у мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте за необхідності.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного засобу для чищення. Щоб уникнути плям від високої води на корпусі приладу, рекомендуємо протерти його поверхню насухо.

Очищення чаші

Очищувати чашу треба вручну, використовуючи м'яку губку та рідкий засіб для миття посуду. Миття чаші у посудомийній машині може пошкодити антипригарне покриття чаші. При сильному забрудненні, залийте чашу теплою водою із засобом для миття посуду та залиште її на якийсь час, після чого промийте чашу. Для більш ефективного очищення, наповнену холодною водою чашу (не вище максимально припустимого рівня) можна встановити у мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30-40 хвилин. Перш ніж ставити чашу до корпусу мультиварки, обов'язково протріть її зовнішню поверхню насухо.



При регулярній експлуатації чаші, через контакт з їжею, водою та миючими засобами, можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття - це нормальне явище. У цьому випадку прилад може експлуатуватися і надалі.

Очищення парового клапану

Очищення парового клапану слід проводити після кожного використання приладу. Акратно зніміть клапан, не прикладаючи значного зусилля. Ретельно промийте його під проточною водою, після чого ретельно просушіть, і встановіть на місце. При готуванні продуктів вище допустимого рівня, при налаштуванні занадто високої температури приготування, або при неправильному використанні програм, можливий викид рідини або продуктів з клапану випуску пари. Це може призвести до забруднення маслом, жиром або іншими продуктами випускного клапану. Якщо не виконувати своєчасний догляд, забруднення може порушити роботу пристрою, і буде необхідним очищення випускного клапану у сервісному центрі. Якщо під час приготування страви стався викид рідини, бульйону або інших продуктів з клапану випуску пари, відразу після закінчення приготування страви, **ОБОВ'ЯЗКОВО** проведіть 1-2 рази «очищення парою»: налейте 500 - 700 мл води у чашу, та прокіп'ятіть її 10 хвилин за програмою «НА ПАРІ».

Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищувати після кожного використання мультиварки. Візьміться за боковини контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вимийте контейнер та встановіть його на місце. Іноді, надлишок конденсату може накопичуватися у спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використовуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного керівництва, ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття усередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотно забруднення все ж відбулося, варто очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

⚠ Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолочла!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диску та кожух центрального термосенсору (розташований усередині нагрівального диску) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. У випадку застосування мийного засобу, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному готуванні їжі. При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термосенсору, обережно видаліть їх піщетою, не натискаючи на кожух сенсору. При забрудненні поверхні нагрівального диску, припустимо використовувати зволоженою губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

⚠ При регулярній експлуатації приладу, згодом, можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диску. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на якість його роботи.

Зберігання та транспортування

Якщо прилад не використовується тривалий час, обов'язково відключіть його від електромережі. Робоча камера, нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.

Перед зберіганням і повторною експлуатацією, очистіть й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентиляваному місці, подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання, забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або до порушення цілісності його пакування. Необхідно захищати пакування приладу від потрапляння води чи інших рідин.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та шляхи їх усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, яких припускаються під час готування їжі у мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи їх усунення.

СТРАВА НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ ДО КІНЦЯ

Можливі причини	Шлях усунення
Кришка приладу була не закрита або закрита не щільно, тому температура приготування була недостатньо високою.	Під час приготування не відкривайте кришку приладу без потреби. Закрийте кришку до кліпу важеля відкриття кришки. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки та що гумовий ущільнювач не деформовано.
Чаша та нагрівальний елемент погано примикають один до одного, тому температура готування була недостатньо високою.	Чашу повинно бути встановлено у прилад прямо, щільно примикаючи дном до нагрівального диску. Переконайтеся, що у робочій камері приладу немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диску.

	Можливі причини	Шлях усунення
Під час смаження	Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти не підходять для приготування обраним Вами способом або була обрана невірна програма приготування. Інгредієнти нарізані завеликими шматками, порушені загальні пропорції продуктів. Час приготування був недостатнім.	Бажано використовувати перевірені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції, закладення, вибір програми і часу приготування повинні відповідати обраному рецепту.
	Під час приготування на парі: у чаші замало води, щоб забезпечити достатню щільність пари.	Наливайте у чашу воду обов'язково у рекомендованій за рецептом кількості. За необхідністю, перевіряйте рівень води під час приготування.
	У чаші забагато соняшникової олії	Під час звичайного смаження достатньо, щоб масло покривало дно чаші тонким шаром. Задля смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепту.
Під час варіння	Надлишок вологи у чаші	Не закривайте кришку приладу під час смаження, якщо це не прописано у рецепті. Свіжоморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду.
	Википання бульйону із продуктів підвищеної кислотності.	Деякі продукти вимагають спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування і т. ін. Дотримуйтеся рекомендацій обраного Вами рецепту.
Під час випікання тісто не пропеклося	У ході вистоювання, тісто пристало до внутрішньої кришки і перекрило клапан випуску пари.	Закладайте у чашу тісто у меншому обсязі.
	У чаші забагато тіста	Вийміть тісто, перегорніть і знову покладіть у чашу, після чого подовжте час приготування. У подальшому, закладайте у чашу тісто у меншому обсязі.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ

Можливі причини	Шлях усунення
Замалі розміри інгредієнтів або занадто довгий час приготування.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепту. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції, вибір програми і часу приготування повинні відповідати його рекомендаціям.
Після приготування, готова страва занадто довго перебувала при увімкненому режимі автоматичного підігрівання.	Тривале використання функції автотіпідігрівання небажане. Якщо у Вашій моделі мультиварки передбачено попереднє відключення даної функції, Ви можете цим скористатися.

ПІД ЧАС ВАРІННЯ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Можливі причини	Шлях усунення
Щодо молочних страв, різна жирність та якість молока значно впливає на процес приготування.	Якість і властивості молока можуть залежати від місця та умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати лише ультрапастеризоване або кип'ячене молоко з жирністю не вище 2,5%. За необхідності, молоко можна розбавити питною водою.
Інгредієнти перед варінням були не оброблені або оброблені неправильно (погано промиті, та інше). Не дотримані пропорції інгредієнтів або невірно обраний тип продукту.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепту. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки та пропорції повинні відповідати його рекомендаціям. Суцільнозернові крупи, м'ясо, рибу і морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води.
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

	Можливі причини	Шлях усунення
Під час смаження	Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші ушкоджене.	Перш, ніж розпочати приготування, переконайтеся, що чаша добре вимита та антипригарне покриття не має пошкоджень.
	Загальний режим закладення продукту менший, ніж рекомендовано за рецептом.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепту.
	Занадто довгий час приготування.	Скоротіть час приготування або дотримуйтесь вказівок рецепту, адаптованого для даної моделі приладу.
	У чаші відсутня олія, продукти недостатньо перемішували або перегортали.	Під час звичайного смаження, налийте у чашу соняшникової олії так, щоб вона покривала дно тонким шаром. Задля рівномірного обсмаження, продукти слід періодично помішувати або перегортати.
Під час тушкування	У чаші недостатньо вологи.	Додавайте у чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби.
	У чаші замало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйтесь правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів.
Під час варіння	У чаші замало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйтесь правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів.
Під час випікання	Внутрішня поверхня чаші не була змащена маслом перед приготуванням.	Перед закладенням тіста змажьте дно та стінки чаші вершковим маслом або соняшниковою олією (не варто наливати олію у чашу).

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

	Можливі причини	Шлях усунення
Під час варіння	Ви занадто часто перемішували продукт у чаші.	Під час звичайного смаження, перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5-7хв.
	Занадто довгий час приготування.	Скоротіть час приготування або дотримуйтесь вказівок рецепту, адаптованого для даної моделі приладу.

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Можливі причини	Шлях усунення
Були використані інгредієнти, які не підходять, та дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, морожені ягоди, сметана або інше).	Обирайте інгредієнти у відповідності до рецепту випічки. Намагайтеся не вибирати у якості інгредієнтів продукти, які містять занадто багато вологи, або, за можливості, використовуйте їх у мінімальній кількості.
Готова випічка занадто довго знаходилася у закритому приладі.	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки відразу ж після приготування. За потребою, можете залишити продукт у мультиварці на недовгий час з увімкненим режимом підігрівання.

ПРИ ВИПІКАННІ, ТІСТО НЕ ПІДНЯЛОСЯ

Можливі причини	Шлях усунення
Яйця з цукром не були збиті.	Зверніться до перевіреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепту. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції та порядок закладання повинні відповідати його рекомендаціям.
Тісто довго простояло з розпушувачем.	
Борошно не було просіяне або недостатньо вимісили тісто.	
Неправильно закладені інгредієнти.	



У деяких моделях мультиварок REDMOND, у програмах «ТУШКУВАННЯ» та «СУП», у випадку недостатньої кількості рідини у чаші, спрацьовує система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, та мультиварка переходить до режиму автотігрівання.


Рекомендований час приготування різноманітних продуктів НА ПАРІ


Продукт	Вага, г (к-сть)	Кількість води, мл	Час приготування
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 хв./ 35 хв.
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30 хв.
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 хв.
Фрикадельки/котлети	180 (6шт.) 450 (3шт.)	500	15 хв./ 20 хв.
Риба (філе)	500	500	15 хв.
Морський коктейль (свіжоморожений)	500	500	5 хв.
Манти/хінкалі	4 шт.	500	20 хв.
Картопля (розрізана на 4 частини)	500	500	20 хв.
Морква (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	40 хв.*
Буряк (розрізаний на 4 частини)	500	500	75 хв.***
Овочі (свіжоморожені)	500	500	20 хв.
Яйце куряче	3 шт.	500	15 хв.

* Для об'єму води 600 мл

** Для об'єму води 1200 мл

*** Для об'єму води 1500 мл

 Також дивіться книгу рецептів, що додається.

 Варто враховувати, що це – загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятись від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного продукту, а також від ваших смакових вподобань.

Рекомендації щодо температурних режимів у програмі «МІЙ РЕЦЕПТ»

Робоча температура	Рекомендації з користування	Робоча температура	Рекомендації з користування
35°C	Вистоювання тіста, приготування оцту	105°C	Приготування холодцю
40°C	Приготування йогуртів	110°C	Стерилізація
45°C	Закваска	115°C	Приготування цукрового сиропу
50°C	Бродіння	120°C	Приготування рульки
55°C	Приготування помадки	125°C	Приготування тушкованого м'яса
60°C	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	130°C	Приготування запіканки
65°C	Варіння м'яса у вакуумній упаковці	135°C	Обсмажування готових страв для надання їм хрумкої скориночки
70°C	Приготування пуншу	140°C	Копчення
75°C	Пастеризація, приготування білого чаю	145°C	Запікання овочів і риби у фользі
80°C	Приготування глінтвейну	150°C	Запікання м'яса у фользі
85°C	Приготування сиру або страв, що потребують тривалого часу приготування	155°C	Смаження виробів из дріжджового тіста
90°C	Приготування червоного чаю	160°C	Смаження птиці
95°C	Приготування молочних каш	165°C	Смаження стейків
100°C	Приготування безе або варення	170°C	Приготування картоплі фірі, курячих наггетсів

ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на цифр. екрані	Можливі несправності	Шлях усунення
E1-E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
E5	Спрацював автоматичний захист від перегріву	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долийте в чашу воду (бульйон) і продовжуйте приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Несправність	Можливі причини	Шлях усунення
Не включається	Немає живлення від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
Страва готується занадто довго	Перебої із живленням від електромережі.	
	У проміжок між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет.	Видаліть сторонній предмет.
	Чашу в корпусі мультиварки встановлено нерівно.	Встановіть чашу прямо, без перекосів.
	Нагрівальний елемент забруднений.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент.

УВАГА! Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервісним центром. Непрофесійно виконана робота може спричинити несправність приладу, призвести до травм, пошкодженню майна та втрати умов гарантійного обслуговування.

STOP

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном 12 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути (на розсуд сервісного центру: або шляхом ремонту, або заміни деталей, або заміни виробу цілком) будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або збирання приладу. Гарантія набирає чинності тільки у тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Гарантія визнається дійсною лише у тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до керівництва з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також якщо збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу та його деталей, та на витратні матеріали (фільтри, лампочки, антипригарне покриття, ущільнювачі, тощо).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу.

Дату виготовлення приладу можна знайти у серійному номері, розташованому на ідентифікаційному маркуванні приладу на його корпусі. Серійний номер складається з 9 знаків: 2-й і 3-й знаки позначають місяць, 4-й і 5-й – рік випуску приладу.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, якщо експлуатація виробу здійснюється відповідно до даного керівництва та технічних стандартів щодо приладів побутового використання.

REDMOND

RMC-M05B

Приємного користування та смачних страв!

Наявність сервісних центрів в Україні можна знайти нижче.
Телефон гарячої лінії щодо сервісного обслуговування: +38 (044) 227-63-63

Пакування, керівництво з експлуатації, а також сам прилад потребують утилізації відповідно до місцевих програм з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.


АКТУАЛЬНІ АДРЕСИ СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ

Місто	Сервісний центр	Адреса	Телефон
Вінниця	СЦ Скормаг-Сервіс	21030, м.Вінниця, пр. Юності, 16	(0432)46-43-93, 46-82-13, 51-92-52, 51-92-54
Дніпро	ФОП Косинський В.О.	49000, м.Дніпро, вул. Краснопольська, 15	(073)181-67-27, (067)528-82-44, (099)122-63-48
Енергодар	СЦ Термолайн; ФОП Васильєв	71504, м.Енергодар, вул.Воїнів-Інтернаціоналістів, 32	(06139)6-80-61, (066)081-21-49
Житомир	ТОВ "СВП Гарантія"	10014, м.Житомир, вул. Черняховського, 20	(067)594-94-04, (0412)42-22-54
Запоріжжя	ТОВ "Маестро"	69006, м.Запоріжжя, вул. Мала, 3	(061)270-40-94, 224-58-58
Івано-Франківськ	ФОП Волков	76491, м.Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223	(0342)71-28-13, (0342)75-60-40
Київ	СЦ НАШ СЕРВІС	04060, м.Київ, вул. Шусьєва, 44	(044)537-48-45; 0800-503015
Кіровоград/Кропивницький	ЕвробутТех	25015, м.Кропивницький, вул. Чорновола, 1В	(0522)27-28-40, (099)700-29-39, (097)853-99-08
Конотоп	ЧП "Алексеї"	41615, Сумська обл. м.Конотоп, пр.Червоної Калини, 11	(05447)6-13-56
Коростень	ЧП "Авторитет"	11500, м.Коростень, вул.Кірова, 28	(04142)5-06-27, 2-23-11
Краматорськ	СЦ Валдіс-сервіс	84313, Донецька обл., м.Краматорськ, вул. Паркова, 15	(06264)5-64-56, (0626)42-19-00
Краматорськ	СЦ Елма сервіс	Донецька обл., м.Краматорськ, бул. Краматорський, 3	(06264)8-85-97, (050)833-43-03
Кременчук	Майстер сервіс	39600, м.Кременчук, вул. Переяславська, 55	(067)233-01-55, (095)272-30-97
Лубни	ФЛП Коханенко	37500, Полтавська обл., м.Лубни, вул. Радянська, 98	(050)457-49-65, (05361) 78-037
Луцьк	СЦ Ваш майстер	43005, м.Луцьк, пр. Перемоги, 22	(0332)23-01-03
Львів	ОЗОВ "Профком-ЛВ	м.Львів, вул. Козельницька, 4	(068)505-70-83
Маріуполь	ЧП "Коліс-сервіс",	87539, м.Маріуполь, пр. Металургів, 95	(0629)49-300-5, 49-300-6
Мелітополь	Атлант-сервіс	72309, м.Мелітополь, вул. Бронзоса, 107 (КБТ)	(0619)43-42-41
Мелітополь	ТОВ "ЧОЛОВІК НА ГОДИНУ"	Мелітополь, Енергодар, Бердянськ, виїзд КБТ АV	(098)192-20-67
Могилів-Подільський	СЦ Скормаг-Сервіс	21030, м.Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51А	(04337)6-48-47
Миколаїв	ФОП Грібанова	54003, м.Миколаїв, вул. Декабристів, 13 .	(050)647-83-33, (0512)50-03-11
Одеса	СЦ НАШ СЕРВІС	65000, м.Одеса, вул.Транспортна, 7-Е	(048)710-91-10, (0800)503-015
Павлоград	СЦ Лотос Шульга	51400, м.Павлоград, вул.Дніпровська, 172Б	(066)950-91-32, (067)630-82-42
Полтава	СЦ Аматі-сервіс	36009, м.Полтава, вул. Зеньківська 21	(0532)690-946, (093)562-81-25; (093)562-81-54
Прилуки	СЦ Аматі-сервіс	17500, м.Прилуки, вул. Київська 371А	(04637)5-39-82, (093)753-38-28, (050)355-15-68
Рівне	СЦ РАДІОМАЙСТЕРНЯ	33013, м.Рівне, вул. Поштова, 2	(0362)22-68-19, (0362)26-66-65
Сіверодонецьк	СЦ "Електронні системи"	93400, м.Сіверодонецьк, вул. Федоренко, 20-А	(06452)4-43-85, 4-51-83

Місто	Сервісний центр	Адреса	Телефон
Суми	СЦ "Сіґма-сервіс"	40024, м.Суми, вул. Прокоф'єва, 19	(0542)36-50-58
Тернопіль	СЦ "Репорт Сервіс"	46000, м.Тернопіль, бульвар П.Куліша,1	(0352)51-12-47, (097)951-14-89
Ужгород	СЦ «Ремонт Домашньої Техніки»	88015, м. Ужгород, вул. Легоцького 3, корп. 2	(0312)65-42-66, (099)557-53-07
Харків	СЦ НАШ СЕРВІС	61010, м.Харків, вул. Вернадського, 1	(057)758-10-39, 758-10-40, (0800)503-015
Херсон	СЦ "Ремонт і Сервіс"	73027, м.Херсон, вул.Робоча, 66	(0552)48-58-88, 48-50-00
Хмельницький	СЦ "Радіодонор"	29009, м.Хмельницький, вул. Каменецька,77	(0382)704-700, 704-707
Черкаси	СПД ФОП Криворог В.А	18016, м.Черкаси, вул. Рози Люксембург, 48 оф.1	(0472)50-50-24
Чернігів	СЦ НАШ СЕРВІС	14000, м.Чернігів, вул.Гонча, 51	(046)265-32-06; (046)267-58-58, (0800)503-015
Чернівці	ФОП Гринчук В.В.	58018, м.Чернівці, вул.Руська, 234г	(0372)58-43-01, 58-42-49, (099)029-69-67
Шостка	СЦ "БЕРЕЗКА-СЕРВІС"	41100, м.Шостка, вул.Робоча, 5	(05449)4-07-07, (050)184-02-77

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	21	Программа «РАЗОГРЕВАНИЕ»	28
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ	22	Программа «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»	28
Технические и общие характеристики	23	Программа «ГРЕЧКА»	28
Строение мультиварки	23	Программа «ЗАПЕКАНКА»	28
Панель управления	24	Программа «ПИЦЦА»	28
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	25	Программа «ЙОГУРТ»	29
ФУНКЦИИ:		Программа «КРУПЫ»	29
Меню	26	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	29
Настройка времени и температуры	26		
Функция «МОЙ РЕЦЕПТ»	26	ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА:	
Прерывание программы	26	Общие правила и рекомендации	30
Автоматический подогрев	26	Очистка корпуса	30
Отложенный старт	26	Очистка чаши	30
Разогрев блюд	27	Очистка парового клапана	31
ПРОГРАММЫ МУЛЬТИВАРКИ:		Удаление конденсата	31
Программа «СУП»	27	Очистка рабочей камеры	31
Программа «ЖАРКА»	27	Хранение и транспортировка	31
Программа «ПЛОВ»	27	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:	
Программа «ПАСТА»	27	Ошибки во время приготовления и пути их устранения	31
Программа «СОТЕ»	27	Рекомендуемое время приготовления продуктов НА ПАРУ	34
Программа «ТУШЕНИЕ»	27	Рекомендации по температурным режимам в программе «МОЙ РЕЦЕПТ»... 34	
Программа «ВЫПЕЧКА»	27		
Программа «ХОЛОДЕЦ»	27		
Программа «ПЕЛЬМЕНИ»	27		
Программа «ГОТОВКА НА ПАРУ»	28	ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	35
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	28	ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	35
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	28	АКТУАЛЬНЫЕ АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ	36
Программа «ЗАПЕКАНИЕ»	28		

 *Прежде, чем использовать этот прибор, внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните его как справочник. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть при эксплуатации прибора. Поэтому, при пользовании прибором, следует придерживаться здравого смысла, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации изделия и требований техники безопасности.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях, и может использоваться только внутри помещений: в квартирах, в загородных домах или в других бытовых условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В таком случае производитель не будет нести гарантийных обязательств и ответственность за возможные последствия.
- Перед включением устройства в электросеть, проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую маркировку на приборе).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на большую потребляемую мощность чем этот прибор, а в случае подключения к удлинителю еще и других устройств, общая их мощность не должна превышать указанную максимальную мощность удлинителя. Превышение мощности удлинителя приведет к короткому замыканию или возгоранию.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. При использовании удлинителя, убедитесь, что он также имеет исправное заземление.
- Если кабель питания прибора, кабель удлинителя, розетки удлинителя или электросети имеют повреждения, не подключайте прибор, а обратитесь в соответствующие ремонтные сервисы, или купите новые.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром, не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Отключайте прибор из розетки после завершения использования, а также во время его чистки или перемещения. Отключайте кабель питания от сети только сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте кабель электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрокабель не перекручивался, не перегибался, не сжимался острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP ***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может вызвать неисправности, которые не соответствуют условиям гарантии, а также привести к поражению электрическим током. Поврежденный кабель требует срочной замены в сервисном центре.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его полотенцем или салфеткой во время работы – это может вызвать перегрев прибора и его неисправность.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги, насекомых, грязи или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может повлечь серьезные повреждения прибора.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго придерживайтесь инструкций по очистке прибора.

STOP ***ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или когда лицо, отвечающее за их безопасность, ведет их инструктирование относительно использования данного прибора. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без ухода взрослых.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполняться авторизованным сервисным центром. Непрофессионально выполненная работа может вызвать неисправность прибора, привести к травмам и повреждению имущества.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование прибора при наличии любой неисправности.*

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

- При установке чаши в корпус прибора убедитесь, что ее внешняя сторона чистая и сухая.
- Избегайте попадания жидкости или посторонних предметов в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Невыполнение этого правила может привести к появлению горелого запаха, посторонних звуков, перегрева прибора, а также к полной неисправности прибора. При возникновении не обычных, для нормальной работы прибора, звуков, запахов, дыма и других явных нарушений его работы, необходимо немедленно отключить прибор от электросети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкости. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой посудой или чашей от другой мультиварки. Если чаша была деформирована или повреждена, приобретите в сервисном центре новую оригинальную чашу, которая была разработана именно для этой модели прибора. В противном случае это может привести к ненадлежащей работе прибора и к повреждению сенсоров прибора.
- Не включайте прибор, если чашу еще не было установлено внутрь прибора, или если она пуста. При случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора и к повреждению антипригарного покрытия чаши.

STOP Во время работы прибора не вынимайте из него чашу! Это приведет к перегреву нагревательного элемента и к выходу его из строя.

- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня, указанной на чаше.
- Не нагревайте чашу на других нагревательных приборах, это приведет к деформации чаши и к повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, не кладите чашу под холодную воду сразу после приготовления блюда. Подождите, пока чаша не остынет.
- Через некоторое время, покрытие чаши может изменить цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами - это нормальное явление. В этом случае прибор может эксплуатироваться и в дальнейшем.
- При приготовлении продуктов на пару, следите за уровнем жидкости в чаше, и, в случае необходимости, доливайте воду в чашу. Не оставляйте прибор без присмотра.

- Не оставляйте воду или продукты в чаше на длительное время. После завершения готовки переложите готовое блюдо в другую посуду и вымойте чашу прибора.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного ухода. Чтобы не повредить покрытие чаши, используйте только аксессуары, идущие в комплекте с прибором, или другие деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, ведь они могут повредить антипригарное покрытие чаши. Антипригарное покрытие чаши мультиварки, поврежденное при эксплуатации прибора, не является основанием для гарантийной замены чаши.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- Не мойте любые пищевые продукты в чаше прибора, а также не используйте чашу для смешивания продуктов. Для этого следует использовать другие контейнеры для пищевых продуктов. Только после окончательного завершения подготовки продуктов к приготовлению, следует вылить/засыпать их в чашу прибора. В противном случае это может привести к повреждению антипригарного покрытия чаши.

STOP Чашу мультиварки нельзя мыть в посудомоечной машине !

ДРУГИЕ ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ

- Використовуйте прилад лише в місцях, які мають добру та справну вентиляцію.
- Мультиварку не следует размещать в шкафу. Для правильной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее 40 см сверху и не менее 15 см с боковых сторон и сзади прибора. Также, Вы должны иметь беспрепятственный доступ к контейнеру сбора конденсата для его регулярной чистки.
- Не используйте прибор без съемной внутренней крышки с уплотнителем или если он поврежден. Для замены поврежденного уплотнителя обратитесь в сервисный центр.
- Во время готовки не оставляйте крышку прибора открытой, кроме тех режимов работы, при которых допускается работа прибора с открытой крышкой.



Если прибор не используется в течение длительного времени, пожалуйста, отключите кабель питания от розетки, и расположите прибор в сухом проветриваемом месте для хранения.

Технические характеристики

Модель	RMC-M05B
Мощность	500 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши	3 л
Покрытие чаши	Антипригарное
Дисплей	Светодиодный, цифровой
Паровой клапан	Съемный

Основные функции

- Автоподогрев..... до 12 час.
- Отложенный старт до 24 час.
- Разогрев блюд до 24 час.
- «Таймер/Температура» (коррекция времени и температуры для автоматических программ)
- Функция «Мой рецепт» - трехэтапный режим приготовления с настройкой времени и температуры для каждого этапа.
- Функция памяти при внезапном отключении электропитания.

Программы

- | | | | |
|----------|--------------|---------------------|-------------------|
| 1. СУП | 6. КРУПЫ | 11. ТУШЕНИЕ | 16. СТЕРИЛИЗАЦИЯ |
| 2. ЖАРКА | 7. ПИЦЦА | 12. ВИПЕКАНИЕ | 17. РАЗОГРЕВ |
| 3. ПЛОВ | 8. ЙОГУРТ | 13. ХОЛОДЕЦ | 18. ЗАПЕКАНИЕ |
| 4. ПАСТА | 9. ЗАПЕКАНКА | 14. ПЕЛЬМЕНИ | 19. ТОМЛЕНИЕ |
| 5. СОТЕ | 10. ГРЕЧКА | 15. ГОТОВКА НА ПАРУ | 20. МОЛОЧНАЯ КАША |

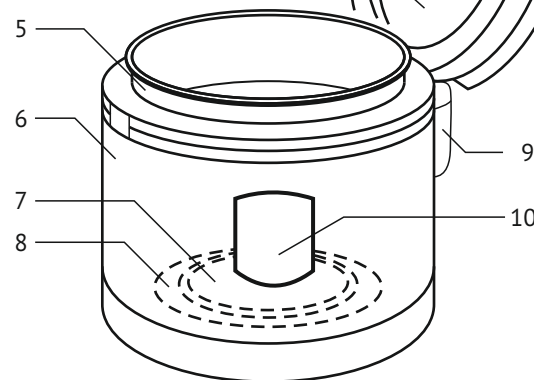
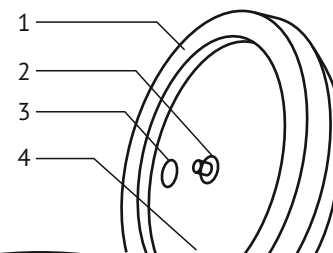
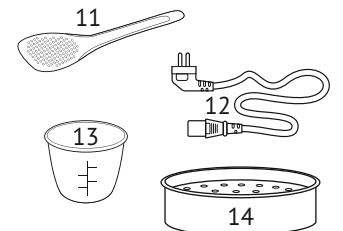
Комплектация

- | | |
|---|--|
| Мультиварка с установленной
внутри чашей 1 шт. | Руководство по эксплуатации..... 1 шт. |
| Плоская ложка 1 шт. | Сервисная книжка 1 шт. |
| Мерный стакан 1 шт. | Кабель электропитания 1 шт. |
| Контейнер для готовки на пару.. 1 шт. | |

i Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия, для усовершенствования своей продукции, без дополнительного уведомления об изменениях.

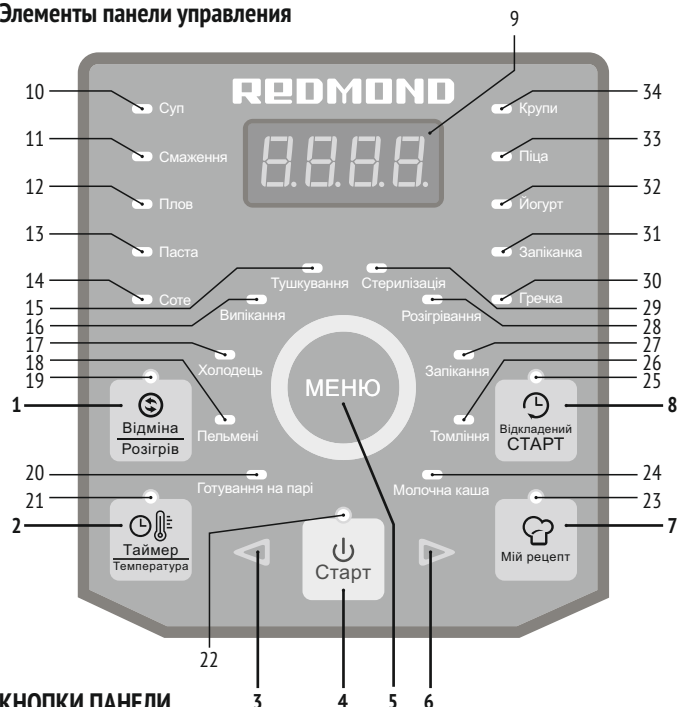
Строение мультиварки

1. Крышка прибора
2. Винт крепления съемной крышки
3. Клапан выпуска пара
4. Съемная внутренняя крышка
5. Чаша
6. Корпус прибора
7. Сенсор температуры
8. Нагревательный элемент
9. Контейнер сбора конденсата
10. Панель управления
11. Плоская ложка
12. Кабель электропитания
13. Мерный стакан
14. Контейнер для готовки на пару



REDMOND
RMC-M05B

Элементы панели управления



КНОПКИ ПАНЕЛИ

1. **«Відміна/Розігрів»** (Отмена/Разогрев) - включение/остановка режима подогрева; остановка приготовления; сброс настроек.
2. **«Таймер/Температура»** - изменение времени и температуры в автоматической программе.
3. **«<»** («-») - уменьшение времени или температуры при редактировании программ.
4. **«Старт»** - нажатие начинает процесс приготовления по выбранной программе, или по ручным настройкам.
5. **«Меню»** - по каждому нажатию происходит переключение между программами.
6. **«>»** («+») - увеличение времени или температуры при редактировании программ.

7. **«Мій рецепт»** (Мой рецепт) - трехэтапный режим приготовления с настройкой времени и температуры для каждого этапа
8. **«Відкладений старт»** (Отложенный старт) - задержка начала процесса приготовления.

ИНДИКАТОРЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

9. Числовой индикатор для отображения времени или температуры.
10. Индикатор выполнения автоматической программы **«СУП»**.
11. Индикатор выполнения автоматической программы **«СМАЖЕННЯ»** (Жарка).
12. Индикатор выполнения автоматической программы **«ПЛОВ»**.
13. Индикатор выполнения автоматической программы **«ПАСТА»**.
14. Индикатор выполнения автоматической программы **«СОТЕ»**.
15. Индикатор выполнения автоматической программы **«ТУШКУВАННЯ»** (Тушение).
16. Индикатор выполнения автоматической программы **«ВИПІКАННЯ»** (Выпечка).
17. Индикатор выполнения автоматической программы **«ХОЛОДЕЦЬ»** (Холодец).
18. Индикатор выполнения автоматической программы **«ПЕЛЬМЕНІ»** (Пельмени).
19. Индикатор функции автоматического подогрева.
20. Индикатор выполнения автом. программы **«ГОТУВАННЯ НА ПАРІ»** (Готовка на пару).
21. Индикатор ручной настройки температуры.
22. Индикатор выполнения программы.
23. Индикатор функции **«Мой Рецепт»**.
24. Индикатор выполнения автоматической программы **«МОЛОЧНА КАША»** (Молочная каша).
25. Индикатор функции **«Отложенный Старт»**.
26. Индикатор выполнения автоматической программы **«ТОМЛІННЯ»** (Томление).
27. Индикатор выполнения автоматической программы **«ЗАПІКАННЯ»** (Запекание).
28. Индикатор выполнения автоматической программы **«РОЗІГРІВАННЯ»** (Разогрев).
29. Индикатор выполнения автоматической программы **«СТЕРИЛІЗАЦІЯ»** (Стерилизация).
30. Индикатор выполнения автоматической программы **«ГРЕЧКА»**.
31. Индикатор выполнения автоматической программы **«ЗАПІКАНКА»** (Запеканка).
32. Индикатор выполнения автоматической программы **«ЙОГУРТ»**.
33. Индикатор выполнения автоматической программы **«ПІЦА»** (Пицца).
34. Индикатор выполнения автоматической программы **«КРУПИ»** (Крупы).

i *Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн панели управления, перечня и названий программ, ради совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об изменениях.*

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно достаньте прибор и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

ВНИМАНИЕ! Не поднимайте прибор за ручку на крышке! Обязательно сохраните на месте наклейки-указатели (при наличии), предупреждающие наклейки и наклейку с серийным номером изделия на корпусе!

Протрите корпус прибора влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Чтобы избежать появления постороннего запаха во время первого использования прибора, полностью очистите его (см. «Уход за прибором»). Установите прибор на твердую, плоскую, горизонтальную поверхность так, чтобы горячий пар, выходящий из парового клапана не попадал на обои, мебель, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут быть поврежденными через повышенную влажность и температуру. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов; и что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов.

Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и чаши, являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

Прежде чем начать готовить блюда, прокипятите 2-3 литра воды в течение 30 минут, выбрав программу «НА ПАРУ», затем дождитесь пока вода остынет, и вылейте ее.

Важно! После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Порядок работы:

1. Откройте крышку, нажав на кнопку.
2. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от элементов упаковки. Достаньте чашу. Проверьте, что чаша, внутренняя крышка с уплотнителем и отверстия выхода пара чистые, и что на нагревательном элементе нет посторонних предметов или жидкости.
3. Установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что она плотно примыкает к нагревательному элементу: понемногу поворачивайте чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не встанет вполне нормально.
4. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в чашу. Придерживайтесь рецепта блюда и указаний в описаниях программ приготовления. В программах «ЖАРКА», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ» выкладываете продукты в чашу только после предварительного разогрева чаши до рабочей температуры. Прибор подает звуковое оповещение, когда рабочая температура достигнута.

ВНИМАНИЕ! Общий объем продуктов и воды не должен превышать отметку максимального уровня, который указан на внутренней стороне чаши.

5. Закройте крышку мультиварки. Крышка может оставаться открытой, в зависимости от выбранной программы готовки. Относительно положения крышки придерживайтесь указаний в описаниях программ приготовления и в книге рецептов, которая прилагается.
 6. Подключите мультиварку к электросети. Произойдет звуковое оповещение, затем экран покажет "-- -- --". Это означает, что мультиварка была переведена в режим ожидания выбора программы для работы.
 7. Нажатием кнопки "Меню" выберите программу готовки. Каждое нажатие кнопки "Меню" циклически переключает программы. На панели управления, рядом с названием программы, будет включаться световой индикатор программы, и на экране будет отображаться время ее выполнения по умолчанию.
 8. Установите время приготовления согласно рецепту блюда (если в рецепте указано время, которое отличается от времени по умолчанию), изменяя его кнопками «**◀**» и «**▶**». А также, при необходимости, выполните настройки других функций («ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА», «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»). Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте кнопку. Диапазон и шаг настроек зависит от выбранной программы.
 9. При необходимости, настройте температуру готовки (доступно для программ «ЖАРКА», «ПИЦЦА», «МОЙ РЕЦЕПТ»). Для чего, после настройки времени, нажмите кнопку «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА», и на экране начнет мигать значение температуры по умолчанию. Настройте ее кнопками «**◀**» и «**▶**».
 10. Нажмите кнопку "Старт". Начнется процесс приготовления, Вы услышите звуковое оповещение, и на цифровом экране начнется обратный отсчет времени.

Обратный отсчет времени в программах «ЖАРКА», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.
 11. После завершения программы приготовления, прозвучит звуковое оповещение и погаснет индикатор процесса готовки. В зависимости от настроек, прибор перейдет или в режим автоподогрева (индикатор «Отмена/Разогрев» останется включенным, и на экране будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева), или перейдет в режим ожидания команд.
 12. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, или для прекращения работы режима автоподогрев, или для отмены введенной программы и ее настроек, нажмите кнопку «Відміна/Розігрів» (Отмена/Разогрев).
- ВНИМАНИЕ!** Запрещена эксплуатация прибора без чаши. Это может привести к его поломке.

Функции мультиварки:

Режим ожидания команд: подключите прибор к источнику питания. Произойдет звуковое оповещение. На экране появится "-----", что свидетельствует о том, что прибор перешел в режим ожидания команд пользователя.



МЕНЮ: Функция "Меню" позволяет выбрать необходимую автоматическую программу приготовления блюда, из тех, которые заложены в прибор производителем.

Для выбора желаемой программы, в режиме ожидания команд, нажмите кнопку «Меню», произойдет звуковое оповещение и включится световой индикатор одной из программ. Нажимая кнопку «Меню» еще раз, произойдет переключение на следующую программу. Таким образом, нажав кнопку «Меню», выберите желаемую программу. После выбора программы нажмите кнопку «Старт» и начнется приготовление блюда по выбранной программе.



НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ: Функция «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» позволяет регулировать время и температуру в автоматических программах и в программе «Мой рецепт».

После выбора любой программы, если вы хотите настроить другое время приготовления, вы можете нажать кнопку «Таймер/Температура», а затем, нажимая «<» или «>», добавить или уменьшить время приготовления. Для изменения температуры (доступно в программах «Жарка», «Пицца» и «Мой рецепт») нажмите «Таймер/Температура» еще раз, а затем, нажимая «<» или «>», добавить или уменьшить температуру приготовления. Если вы хотите снова настроить время, то Вы можете нажать «Таймер/Температура» третий раз. Каждое нажатие кнопки "Таймер / Температура" будет переключать между настройкой времени и температуры. После завершения настроек, нажмите кнопку «Старт», и начнется приготовление блюда по выбранной программе и ее настройкам. Или перейдите к настройкам других функций.



«МОЙ РЕЦЕПТ»: Функция, с помощью которой, вы можете готовить блюдо по собственному рецепту, настраивая отдельную температуру для разных этапов готовки.

В режиме ожидания команд, нажмите кнопку «Мой рецепт». Начнут мигать индикаторы «Мой рецепт» и «Старт», и на цифровом экране отобразится время готовки по умолчанию. Кнопками «<» и «>» настройте время первого этапа согласно рецепту. Максимальная продолжительность одного этапа составляет 9 часов 55 минут. Максимальная продолжительность всех трех этапов составляет 16 часов. Настройте температуру после нажатия кнопки «Таймер/Температура». Диапазон настройки температуры от 35°C до 160°C. Затем нажмите кнопку «Мой рецепт» еще раз и настройте второй этап таким же образом, как и первый. И еще раз нажмите «Мой рецепт» чтобы настроить третий этап. После завершения настроек, нажмите кнопку «Старт», и начнется приготовление блюда согласно выбранным настройкам. Или перейдите к настройкам отложенного старта.



ПЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ: При необходимости, Вы можете прервать выполнение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», произойдет звуковое оповещение, и прибор перейдет в режим ожидания команд.



ВНИМАНИЕ! При отключении электропитания прибор запоминает текущие значения времени и температуры. При восстановлении электроснабжения, выполнение программ продолжается с момента, на котором она остановилась.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ: После завершения приготовления по любой из программ (кроме программы «ЙОГУРТ»), прибор автоматически переходит к режиму поддержания блюда в теплом состоянии. По окончании готовки, произойдет звуковое оповещение, отключится индикатор «Старт» и останется включенным лишь индикатор «Отмена/Разогрев». Цифровой экран начнет прямой отсчет времени с момента начала подогрева. Если вы хотите остановить подогрев, необходимо нажать кнопку «Отмена/Разогрев», после чего прибор завершит подогрев и перейдет в режим ожидания команд. Для того, чтобы прибор не переходил в режим автоподогрева, во время приготовления нажмите кнопку «Старт», прибор предоставит звуковое оповещение, и индикатор «Отмена/Разогрев» погаснет. Для повторного включения автоподогрева снова нажмите «Старт» во время готовки.



ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ: Функция «Отложенный Старт» позволяет приготовить еду к определенному времени. Время, через которое должна наступить готовность блюда, может составлять до 24 часов. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты. Данная функция доступна для всех программ. Для активации функции «Отложенный Старт»: в режиме ожидания команд, нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите желаемую программу; затем нажмите «Отложенный Старт», чтобы прибор отложил готовку блюда и завершил приготовление по этой программе через указанное вами время. После нажатия кнопки функции, отрегулируйте время задержки кнопками «<» и «>». После того, как время задержки установлено, нажмите кнопку «Старт». Прибор перейдет в обратный отсчет времени. Включатся индикаторы «Старт» и «Отложенный старт». Когда время откладывания закончится, индикатор отложенного старта погаснет, и мультиварка начнет готовку по программе. Обратный отсчет времени будет продолжаться. Для программ «Жарка», «Паста», «Пельмени» и «На пару» обратный отсчет времени начнется после достижения рабочей температуры. Диапазон регулировки времени задержки: 00:30 - 24:00.



Время задержки приготовления не может быть установленным меньше, чем время готовки по выбранной программе. Если будет установлено меньше время, чем время готовки по программе, прибор перейдет непосредственно к готовке по программе, без откладывания старта.

Пример: сейчас 8:00 утра, а вы желаете отведать блюдо в 13:00. Для этого вы устанавливаете время задержки 04:00. Прибор завершит приготовление в 12:00 и перейдет к режиму поддержания блюда в теплом состоянии (автоподогрев), чтобы ваше блюдо выстоялось к желаемому времени, и получило более приятный вкус.

РАЗОГРЕВ БЛЮД: данная функция позволяет разогреть блюдо. Для этого, поместите блюдо в чашу прибора, и в режиме ожидания команд, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Начнется процесс подогрева. Вы услышите звуковое оповещение, и включится световой индикатор «Отмена/Разогрев». Для остановки подогрева нажмите «Отмена/Разогрев» еще раз.

Автоматические программы мультиварки:

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также варки бобовых культур. По программе «Суп» рекомендовано готовить с закрытой крышкой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 1 до 4-х часов с шагом настроек 10 минут. По умолчанию, в программе «СУП», время приготовления составляет 1 час.

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Для процесса готовки по данной программе возможна ручная настройка времени и температуры. Ручная настройка времени приготовления возможна в диапазоне от 10 минут до 1 часа, с шагом настроек 5 минут. По умолчанию в программе «ЖАРКА», время приготовления составляет 30 минут. Диапазон настроек температуры от 100°C до 160°C, с шагом настройки 10°C. По данной программе, выкладывайте продукты в чашу только после предварительного разогрева чаши до рабочей температуры. Прибор подает звуковое оповещение, когда рабочая температура достигнута. Во время жарки необходимо перемешивать блюдо и контролировать его готовность. Если готовность блюда наступила раньше установленного времени готовки, остановите процесс жарки вручную, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».

i Во время жарки, не следует оставлять мультиварку без присмотра. По данной программе допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления разнообразных видов плова. По программе «ПЛОВ» рекомендовано готовить с закрытой крышкой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2-х часов с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «ПЛОВ», время приготовления составляет 1 час.

Программа «СОТЕ»

Рекомендуется для приготовления соте и других блюд из овощей. По данной программе рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 8 часов, с шагом настроек 30 минут. По умолчанию, в программе «СОТЕ», время приготовления составляет 2 часа.

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления разнообразных макаронных изделий. По программе «ПАСТА» процесс готовки состоит из двух этапов. Первый этап – доведение воды до кипения. Максимальный уровень воды по данной программе составляет 2/3 от максимально допустимого объема, указанного на чаше. На этом этапе рекомендуется держать крышку закрытой. Второй этап – добавьте в воду макаронные изделия и готовьте их с открытой крышкой, ведь при варке многих видов макаронных изделий происходит образование пены. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 20 минут, с шагом настроек 1 минута. По умолчанию, в программе «ПАСТА», время приготовления составляет 8 минут.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, и для приготовления рагу. Температура, поддерживаемая в данной программе, позволяет сохранить полезные свойства продуктов. По данной программе рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 8 часов, с шагом настроек 30 минут. По умолчанию, в программе «ТУШЕНИЕ», время приготовления составляет 2 часа.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и листового теста, а также для выпечки различных видов хлеба. По данной программе рекомендовано держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 3 часов 30 минут, с шагом настроек 10 минут. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА», время приготовления составляет 1 час.

Программа «ХОЛОДЕЦ»

Рекомендуется для приготовления холодца, овощных, рыбных и грибных студеней. По данной программе рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 2 до 8 часов, с шагом настроек 1 час. По умолчанию, в программе «Холодец», время приготовления составляет 6 часов.

Программа «ПЕЛЬМЕНИ»

Рекомендуется для варкипельменей. По программе «Пельмени» процесс готовки состоит из двух этапов. Первый этап – доведение воды до кипения. Максимальный уровень воды по данной программе составляет 2/3 от максимально допустимого объема, указанного на чаше. На этом этапе рекомендуется держать крышку закрытой. Второй этап – добавьте в водупельмени и готовьте их с открытой крышкой, ведь при варкепельменей происходит образование пены. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 50 минут, с шагом настроек 1 минута. По умолчанию, в программе «ПЕЛЬМЕНИ», время приготовления составляет 15 минут.

Программа «ГОТОВКА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. По данной программе рекомендовано готовить с закрытой крышкой. Максимальное количество воды составляет 1/2 от максимально допустимого уровня воды, указанного на чаше. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа, с шагом настроек 1 минута. По умолчанию, в программе «На пару», время приготовления составляет 5 минут. По данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При готовке овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
3. Соблюдайте п. 3-11 раздела «Порядок работы» (стр.25)

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш. Во время приготовления по данной программе, рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 30 минут, с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «МОЛОЧНАЯ КАША», время приготовления составляет 1 час.

i Для приготовления по данной программе используйте ультрапастеризованное или стерилизованное молоко с жирностью не выше 2.5%. Жирное и необработанное молоко может вызвать образование большого количества пены. По необходимости, разбавьте молоко водой.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Готовка по этой программе имитирует готовку в каменной печи. Блюдо готовится за счет очень длительного и мягкого тушения при постоянно растущей температуре, что придает блюду неповторимый вкус и сохраняет его полезные свойства. По данной программе, рекомендовано держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 1 до 8 часов, с шагом настроек 10 минут. По умолчанию, в программе «Томление», время приготовления составляет 5 часов.

Программа «ЗАПЕКАНИЕ»

Рекомендуется для запекания овощей, мяса, рыбы, и для приготовления сложных многокомпонентных блюд. По данной программе рекомендуется держать крышку закрытой. Ручная настройка времени приготовления доступна в диапазоне от 10 минут до 2 часов 30 минут. По умолчанию, в программе «Запекание», время приготовления составляет 30 минут.

Программа «РАЗОГРЕВАНИЕ»

Рекомендуется для разогрева готовых блюд. По данной программе, рекомендуется держать крышку закрытой. Некоторые блюда, во время разогрева, требуют перемешивания и контроля подогрева. Для этого допускается открывание крышки. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа, с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «РАЗОГРЕВ», время разогрева составляет 20 минут.

Программа «СТЕРИЛИЗАЦИЯ»

Программа предназначена для стерилизации посуды на пару. Для этого залейте 500-700 мл. воды и установите контейнер для приготовления на пару. По данной программе, рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут, с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «Стерилизация», время стерилизации составляет 20 минут. Не кладите посуду непосредственно в чашу, это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Программа «ГРЕЧКА»

Программа предназначена для приготовления гарнира из гречневой крупы. Сбалансированные температурный режим и время, позволяют приготовить по данной программе отличный рассыпчатый гарнир. По данной программе рекомендовано держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2 часов, с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «ГРЕЧКА», время приготовления составляет 25 минут.

i После окончания программы «ГРЕЧКА» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме автоподогрева более чем на 15 минут.

Программа «ЗАПЕКАНКА»

Рекомендуется для приготовления запеканки. По данной программе рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 40 минут до 1 часа 30 минут, с шагом настроек 10 минут. По умолчанию, в программе «Запеканка», время приготовления составляет 1 час.

Программа «ПИЦЦА»

Данная программа предназначена для приготовления пиццы. По программе «Пицца» рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа, с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «ПИЦЦА», время приготовления составляет 20 минут. Диапазон настроек температуры по этой программе составляет от 120°C до 160°C.

Программа «ЙОГУРТ»

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура +38°C – +42°C, необходимая для роста бифидобактерий, и для получения вкусного йогурта из закваски и молока. Во время приготовления, по данной программе, рекомендуется держать крышку мультиварки закрытой. Для данной программы доступна функция отложенного старта. Поместите необходимые ингредиенты, согласно выбранному рецепту, в чашу. Установите чашу у мультиварку. Время приготовления по умолчанию для данной программы составляет 8 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 4 до 12 часов с минимальным шагом настроек 30 минут.

i По окончании программы мультиварка предоставит звуковое оповещение и перейдет в режим ожидания. После окончания программы «Йогурт» мультиварка не переходит в режим автоподогрева.

Программа «КРУПИ»

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых и полезных гарниров из разнообразных круп, а также для каш на воде. По данной программе рекомендуется держать крышку закрытой. Возможна ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом настроек 5 минут. По умолчанию, в программе «КРУПЫ», время приготовления составляет 40 минут.

i После окончания программы «КРУПЫ» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме автоподогрева более чем на 15 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка теста – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования теста, нарушается его пористость, ведь из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается пористая структура теста и его объем увеличивается на 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, в программе «Мой рецепт», Вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста.

Для этого замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, выберите программу «Мой рецепт». Вручную настройте время и температуру в соответствии с рецептом. Во время выполнения программы, отключите функцию автоматического подгрева, нажав кнопку «Старт». Также, не используйте функцию отложенного старта при расстойке теста. Не забывайте, что при расстойке, тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не "убежало", объем его закладки не должен превышать половины объема чаши. При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания времени расстойки теста.

Приготовление Фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, готовящихся на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, имеющей название Какелон (в переводе с французского - «расплавленный»). Фондю обычно приправляют чесноком и мускатным орехом. В полученную массу кладут насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и прочее). Существует несколько видов фондю. Наиболее известны: Швейцарский, Французский, Итальянский, Китайский варианты. По программе «Мой рецепт» вы можете приготовить фондю у себя дома. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Закройте крышку. Выберите программу «Мой рецепт». Вручную настройте время и температуру в соответствии с рецептом. Нажмите кнопку «СТАРТ», чтобы начать программу. По завершении программы приготовления, прозвучит звуковое оповещение и прибор перейдет в режим автоподогрева.

Пастеризация

Пастеризация – это процесс разового нагрева жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа или до температуры 70°C – 80°C на несколько минут. Он применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не меняется, сохраняются все его вкусовые свойства и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

В данной мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «Мой рецепт». Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, которая указана на внутренней поверхности чаши. Выберите программу «Мой рецепт» и настройте время пастеризации вручную (см. таблицу ниже), также настройте температуру 70°C. Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. По завершении программы приготовления, прозвучит звуковое оповещение и прибор перейдет в режим автоподогрева. По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и поместите его в холодное место для дальнейшего хранения. Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

Объем, л	Время пастеризации, мин
0,5	30
1,0	40
1,5	40
2,0	50
2,5	50
3,0	60

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

Общие правила и рекомендации

Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления, рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку 9-процентным раствором уксуса, после чего положить в нее половину лимона, налить стакан воды и включить программу «На пару» на 15 минут.

Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной едой, или воду, более чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике, и в дальнейшем, при необходимости, разогревать пищу в мультиварке, используя функцию разогрев.

Прежде, чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ при очистке прибора использование грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Будьте аккуратны при очистке резиновых или силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, съемную внутреннюю крышку и паровой клапан необходимо очищать после каждого использования. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования прибора. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте при необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Чтобы избежать пятен от высохшей воды на корпусе прибора, рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Очищать чашу надо вручную, используя мягкую губку и жидкое средство для мытья посуды. Мойка чаши в посудомоечной машине может повредить антипригарное покрытие чаши. При сильном загрязнении, залейте чашу теплой водой со средством для мытья посуды и оставьте ее на время, после чего сделайте очистку. Для более эффективной очистки, наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30-40 минут. Прежде чем ставить чашу в корпус мультиварки, обязательно протрите ее внешнюю поверхность насухо.



При регулярной эксплуатации чаши, из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами, возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия - это нормальное явление. В этом случае прибор может эксплуатироваться и далее.

Очистка парового клапана

Очистку парового клапана следует производить после каждого использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите и установите на место.


При готовке продуктов выше допустимого уровня, при настройке слишком высокой температуры приготовления, или при неправильном использовании программ, возможен выброс жидкости или продуктов из клапана выпуска пара. Это может привести к загрязнению маслом, жиром или другими продуктами выпускного клапана. Если не выполнять своевременный уход, загрязнение может нарушить работу устройства, и потребуются очистка выпускного клапана в сервисном центре. Если во время приготовления блюда произошел выброс жидкости, бульона или других продуктов из клапана выпуска пара, сразу после окончания приготовления блюда, обязательно проведите 1-2 раза «очищение паром»: налейте 500 - 700 мл воды в чашу, и прокипятите ее 10 минут по программе «На пару».

Удаление конденсата


Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

 *Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что мультиварка отключена от электросети и полностью остыла!*

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термосенсора (расположен внутри нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. В случае применения моющего средства, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при следующем готовке пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термосенсора, осторожно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

 *При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на качество его работы.*

Хранение и транспортировка

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

Перед хранением и повторной эксплуатацией, очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте, вдали от нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению устройства и/или к нарушению целостности его упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды или других жидкостей.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки во время приготовления и пути их устранения

В приведенной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Путь устранения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта не плотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высокой.	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без надобности. Закройте крышку до клика рычага открытия крышки. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки и что резиновый уплотнитель не деформирован.
Чаша и нагревательный элемент плохо примыкают друг ко другу, поэтому температура готовки была недостаточно высокой.	Чаша должна быть установлена в прибор прямо, плотно примыкая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска.

	Возможные причины	Путь устранения
Во время жарки	Неудачный подбор ингредиентов блюда. Ингредиенты не подходят для приготовления выбранным Вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны большими кусками, нарушены общие пропорции продуктов. Время приготовления было недостаточным.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
	Во время приготовления на пару: в чаше мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте в чашу воду в обязательно рекомендуемом по рецепту количестве. При необходимости, проверяйте уровень воды во время приготовления.
	В чаше слишком много подсолнечного масла	Во время обычной жарки достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. Для жарки во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
Во время выпекания тесто не поднялось	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора во время жарки, если это не прописано в рецепте. Свежемороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
	Выкипание бульона из продуктов повышенной кислотности.	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. д.. Следуйте рекомендациям выбранного Вами рецепта.
	В ходе расстойки тесто пристало ко внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	В чаше слишком много теста	Выньте тесто, пролистайте и снова положите в чашу, после чего удлините время приготовления. В дальнейшем, закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Путь устранения
Маловаты размеры ингредиентов или слишком долгое время приготовления.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления, готовое блюдо слишком долго находилось при включенном режиме автоматического подогрева.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете этим воспользоваться.

ВО ВРЕМЯ ВАРКИ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

Возможные причины	Путь устранения
Относительно молочных блюд, разная жирность и качество молока значительно влияет на процесс приготовления.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное или кипяченое молоко с жирностью не выше 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны или обработаны неправильно (плохо промыты, и прочее). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки и пропорции должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить с открытой крышкой

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

	Возможные причины	Путь устранения
Во время жарки	Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде, чем начать приготовление, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
	Общий режим закладки продукта меньше, чем рекомендовано по рецепту.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
	Слишком долгое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
	В чаше отсутствует масло, продукты недостаточно перемешивали или переворачивали.	Во время обычной жарки, налейте в чашу подсолнечного масла так, чтобы она покрывала дно тонким слоем. Для равномерной обжарки, продукты следует периодически помешивать или переворачивать.
Во время тушения	В чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без надобности.
	В чаше маловато жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Следуйте правильному соотношению жидкости и твердых ингредиентов.
Во время варки	Внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным маслом или подсолнечным маслом (не стоит наливать масло в чашу).

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

	Возможные причины	Путь устранения
Во время выпекания	Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	Во время обычной жарки, перемешивайте блюдо не чаще, чем через каждые 5-7 мин.
	Слишком долгое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Возможные причины	Путь устранения
Были использованы ингредиенты, которые не подходят, и дают избыток влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана или другое).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или, по возможности, используйте их в минимальном количестве.
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу же после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на недолгое время с включенным режимом подогрева.

ПРИ ВЫПЕКАНИИ, ТЕСТО НЕ ПОДНЯЛОСЬ

Возможные причины	Путь устранения
Яйца с сахаром не были взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибору) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции и порядок закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Мука не была просеяна или недостаточно вымесили тесто.	
Неправильно заложенные ингредиенты.	



В некоторых моделях мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП», в случае недостаточного количества жидкости в чаше, срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления разнообразных продуктов НА ПАРУ

Продукт	Вес, г (кол-во)	Кол-во воды, мл	Время приготовления
Филе свинины / говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 мин./ 35 мин.
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30 мин.
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 мин.
Фрикадельки/котлеты	180 (6шт.) 450 (3шт.)	500	15 мин./ 20 мин.
Рыба (филе)	500	500	15 мин.
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5 мин.
Манты/хинкали	4 шт.	500	20 мин.
Картошка (разрезана на 4 части)	500	500	20 мин.
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	40 мин.*
Свекла (разрезаный на 4 части)	500	500	75 мин.***
Овощи (свежемороженые)	500	500	20 мин.
Яйцо куриное	3 шт.	500	15 мин.

* Для объема воды 600 мл

** Для объема воды 1200 мл

*** Для объема воды 1500 мл

i Также смотрите книгу рецептов, которая прилагается.

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

Рекомендации по температурным режимам в программе «МОЙ РЕЦЕПТ»

Рабочая температура	Рекомендации к применению	Рабочая температура	Рекомендации к применению
35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса	105°C	Приготовление холодца
40°C	Приготовление йогуртов	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготовление сахарного сиропа
50°C	Брожение	120°C	Приготовление рульки
55°C	Приготовление помадки	125°C	Приготовление тушеного мяса
60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания	130°C	Приготовление запеканки
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70°C	Приготовление пунша	140°C	Копчение
75°C	Пастеризация, приготовление белого чая	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
80°C	Приготовление глинтвейна	150°C	Запекание мяса в фольге
85°C	Приготовление сыра или блюд, требующих длительного времени приготовления	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
90°C	Приготовление красного чая	160°C	Жарка птицы
95°C	Приготовление молочных каш	165°C	Жарка стейков
100°C	Приготовление безе или варенья	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Уведомление об ошибке на дисплее	Возможные причины	Путь устранения
E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), или неплотно закрытая 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

Неисправность	Возможные причины	Путь устранения
Не включается	Нет питания от электросети.	Проверьте напряжение в электросети.
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети.	
	В промежутке между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет.
	Чашу в корпус мультиварки установлено неровно.	Установите чашу ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполняться авторизованным сервисным центром. Непрофессионально выполненная работа может вызвать неисправность прибора, привести к травмам, повреждению имущества и потере условий гарантийного обслуживания.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить (по усмотрению сервисного центра: либо путем ремонта, либо замены деталей или замены изделия целиком) любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки прибора. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Гарантия признается действительной только 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 его деталей, и на расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарное покрытие, уплотнители, и т.п.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков: 2-й и 3-й знаки обозначают месяц, 4-й и 5-й – год выпуска прибора.

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

REDMOND

RMC-M05B

Приятного пользования и вкусных блюд!

Наличие сервисных центров в Украине можно найти ниже.
Телефон горячей линии относительно сервисного обслуживания: +38 (044) 227-63-63

Упаковка, руководство по эксплуатации, а также сам прибор нуждаются в утилизации в соответствии с местными программами по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

АКТУАЛЬНЫЕ АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Місто	Сервісний центр	Адреса	Телефон
Винница	СЦ Скормаг-Сервис	21030, г.Винница, пр. Юности, 16	(0432)46-43-93, 46-82-13, 51-92-52, 51-92-54
Днепр	ФОП Косинский В.О.	49000, Днепр Краснопольская 15	(073)181-67-27, (067)-528-82-44, (099)122-63-48
Житомир	ТОВ "СВП Гарантия"	10014, г. Житомир, ул. Черняховского, 20	(067)594-94-04, (0412)42-22-54
Запорожье	ТОВ "Маэстро"	69006 г.Запорожье, ул.Малая, 3	(061)270-40-94, 224-58-58
Ивано-Франковск	ФОП Волков	76491, г.Ивано-Франковск, ул. Вовчицекая, 223	(0342)71-28-13, (0342)75-60-40
Киев	СЦ НАШ СЕРВИС	04060, г.Киев, ул. Щусева, 44	(044)537-48-45; (0800)503-015
Кировоград/Кропивницкий	ЕвробытТех	25015, г.Кропивницкий, ул.Черновола 1В	(0522)27-28-40, (099)700-29-39, (097)853-99-08
Конотоп	ЧП "Алексей"	41615, Сумская обл. г. Конотоп, пр. Червоной Калины, 11	(05447)6-13-56
Коростень	ЧП "Авторитет"	11500, г. Коростень, ул. Кирова 28	(04142)5-06-27, 2-23-11
Краматорск	СЦ Валдис-сервис	84313, г.Краматорск, ул.Парковая 15	(06264)5-64-56, (0626)42-19-00
Краматорск	СЦ Элма сервис	г. Краматорск Донецкая обл. бул. Краматорский, 3	(06264)8-85-97, (050)833-43-03
Кременчуг	Мастер сервис	39600, г.Кременчуг, ул. Переяславская 55	(067)233-01-55, (095)272-30-97
Лубны	ФЛП Коханенко	37500, Полтавская обл, г.Лубны, ул. Советская, 98	(050)457-49-65, (05361)78-037
Луцк	СЦ Ваш мастер	43005, г.Луцк, пр.Победы 22	(0332) 23-01-03
Львов	ОзОВ "Профком-ЛВ	г. Львов, ул.Козельницкая,4	(068)505-70-83
Мариуполь	ЧП "Колис-сервис",	87539 г.Мариуполь, пр.Металлургов 95	(0629)49-30-05, 49-30-06
Мелитополь	Атлант-сервис	72309, г.Мелитополь, ул.Бронзоса,107 (КБТ)	(0619)43-42-41
Мелитополь	ТОВ "МУЖ НА ЧАС"	Мелитополь, Энергодар, Бердянск, выезд КБТ АВ	(098)192-20-67
Николаев	СЦ Скормаг-Сервис	21030, г.Могилев-Подольский, ул. Покровская, 51А	(04337)6-48-47
Могилев-Подольский	ФОП Грибанова	54003, г.Николаев, ул. Декабристов 13 .	(050)647-83-33, (0512)50-03-11
Одесса	СЦ НАШ СЕРВИС	65000, г.Одесса, ул.Транспортная 7-Е	(048)710-91-10, (0800)503-015
Павлоград	СЦ Лотос Шульга	51400, г.Павлоград, ул.Днепровская 172Б	(066)950-91-32, (067)630-82-42
Полтава	СЦ Амати-сервис	36009, г.Полтава, ул. Зеньковская 21	(0532)69-09-46, (093)562-81-25, (093)562-81-54
Прилуки	СЦ Амати-сервис	17500, г.Прилуки, ул. Киевская 371А	(04637)5-39-82, (093)753-38-28, (050)355-15-68
Ровно	СЦ РАДИОМАСТЕРСКАЯ	33013, г.Ровно, ул. Почтовая, 2	(0362)22-68-19, (0362)26-66-65
Северодонецк	СЦ "Электронные системы"	93400 г.Северодонецк, ул.Федоренко 20-А	(06452)4-43-85, 4-51-83
Сумы	СЦ "Сигма-сервис"	40024, г.Сумы, ул.Прокофьева 19.	(0542)36-50-58

Місто	Сервісний центр	Адреса	Телефон
Тернополь	СЦ "Репорт Сервис"	46000, г.Тернополь, бульвар П.Кулиша, 1	(0352)511247,0979511489
Ужгород	СЦ «Ремонт Домашней Техники»	88015, г.Ужгород, ул. Легоцкого, 3, корп. 2	(0312)65-42-66, (099)557-53-07
Харьков	СЦ НАШ СЕРВИС	61010, г.Харьков, ул. Вернадского, 1	(057)758-10-39, 758-10-40, 0800-503015
Херсон	СЦ "Ремонт и Сервис"	73027, г.Херсон, ул.Рабочая, 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Хмельницкий	СЦ "Радиодонор"	29009, г.Хмельницкий, ул.Каменецкая, 77	(0382)704-700, 704-707
Черкассы	СПД ФЛП Криворог В.А	18016, г. Черкассы, ул. Розы Люксембург, 48, оф.1	(0472)-50-50-24
Чернигов	СЦ НАШ СЕРВИС	14000, г. Чернигов, ул.Гончая, 51	(046) 265-32-06; (046) 267-58-58, 0800-503015
Черновцы	ФОП Гринчук В.В.	58018, г.Черновцы, ул. Руськая, 234-Г	(0372) 58-43-01, 58-42-49;(099) 029-69-67
Шостка	СЦ "БЕРЕЗКА-СЕРВИС"	41100, г.Шостка, ул.Рабочая, 5	(05449) 4-07-07, (050) 184 02 77
Энергодар	СЦ Термолайн; ФОП Васильев	71504, г.Энергодар, ул.Воинов-Интернационалистов, д.32	(06139) 6-80-61, 066 081 21 49



Виробник: «Жоншан Редкон Електрик Еплаенс Ко., ЛТД» 2, Донгфу роад, Донгфенг, Жоншан, Гуангдонг, Китай, 528425
Імпортер: ТОВ «РІС МАРКЕТ», 04080, Київ, вул. Кирилівська 82, оф. 256 Тел.: +38 (044) 332-38-62
Importer: «RICH MARKET LLC» 04080, Київ, Kyrylivska str., 82, office 256 Tel.: +38 (044) 332-38-62

Вироблено в Китаї

RMC-M05B