

REDMOND

Мультиварки RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварки **REDMOND RMC-M10/RMC-M20/RMC-M30** — современные многофункциональные приборы нового поколения для приготовления пищи, в которых компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над этими моделями, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку **REDMOND RMC-M10, RMC-M20 или RMC-M30**, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка также существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

10 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, собравшую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данных моделей и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данных моделей вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварках **REDMOND RMC-M10 / RMC-M20 / RMC-M30** вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашими мультиварками это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Функции	6
Программы	6
Комплектация.....	6
Устройство мультиварок RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30	6
Элементы панели управления.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым включением	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	12
Перед началом эксплуатации	12
Установка времени приготовления.....	12
Функция «Отсрочка старта»	13
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	13
Функция разогрева блюд.....	14
Общие рекомендации по приготовлению	14
Программа «РИС / КРУПЫ».....	15
Программа «ПЛОВ».....	16
Программа «ЖАРКА»	17
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША/ ДЕСЕРТЫ».....	18
Программа «ЙОГУРТ/ ТЕСТО»	19
Программа «ВЫПЕЧКА/ ХЛЕБ».....	20
Программа «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»	21
Программа «ГРЕЧКА»	22
Программа «СУП / БОБОВЫЕ»	23
Программа «ПАР / ВАРКА».....	24
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	25
Приготовление детского питания	25
Стерилизация посуды	26
Разогрев детского питания	28

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	30
Расстойка теста	30
Выпечка хлеба	31
Приготовление фондю	32
Приготовление творога	33
Приготовление сыра	33
V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	34
Правила по уходу и очистке	34
Очистка корпуса прибора.....	34
Очистка чаши	34
Очистка парового клапана	34
Удаление конденсата.....	35
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	36
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	36
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	40
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	41
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	42
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	44
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	45

Технические характеристики

Модель	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Мощность	500 Вт	800 Вт	900 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц		
Объем чаши	3 л	5 л	6 л
Покрытие чаши	Антипригарное керамическое Anato® (Корея)		
Дисплей	светодиодный, цифровой		
Паровой клапан	съемный		

Функции

Автоподогрев есть, до 24 ч
 Разогрев блюд есть, до 24 ч
 Отсрочка старта есть, до 24 ч

Программы

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1. РИС / КРУПЫ | 6. ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ |
| 2. ПЛОВ | 7. ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ |
| 3. ЖАРКА | 8. ГРЕЧКА |
| 4. МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ | 9. СУП / БОБОВЫЕ |
| 5. ЙОГУРТ / ТЕСТО | 10. ПАР / ВАРКА |

Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей 1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару 1 шт.
 Плоская ложка 1 шт.
 Черпак 1 шт.

Мерный стакан 1 шт.
 Руководство по эксплуатации 1 шт.
 Книга «120 рецептов» 1 шт.
 Сервисная книжка 1 шт.
 Шнур электропитания 1 шт.

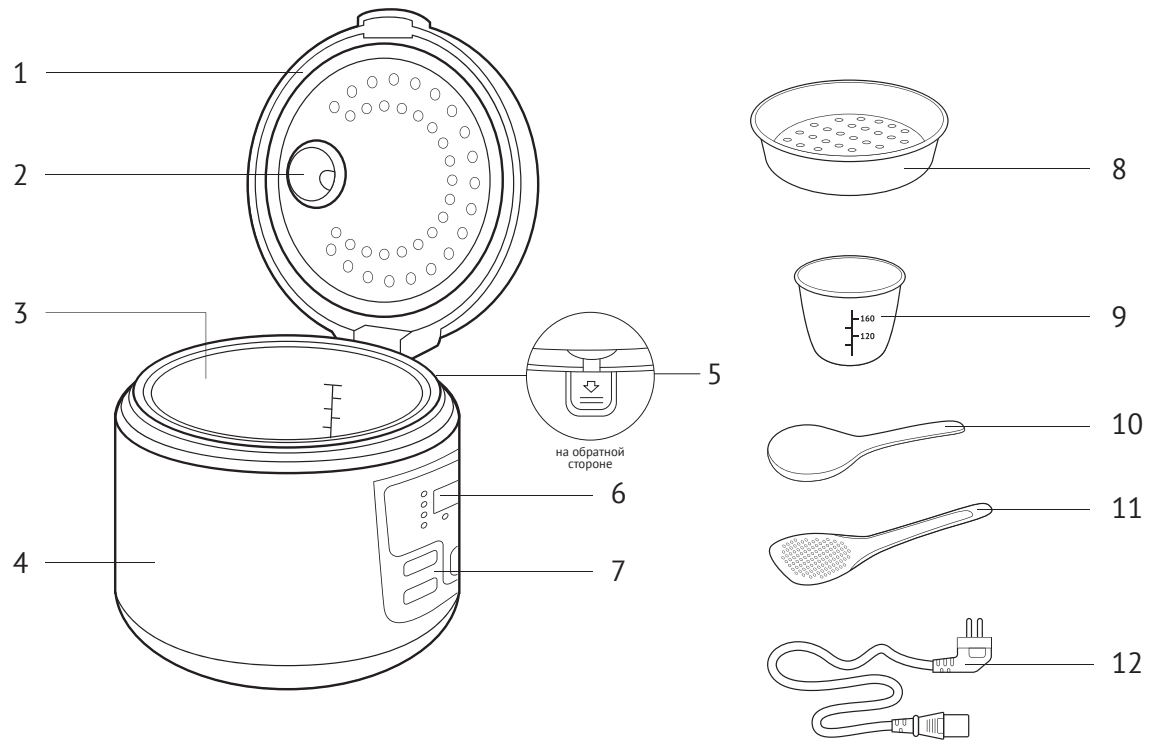
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультиварок RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30

1. Крышка с ручкой для переноски
2. Съемный паровой клапан
3. Чаша

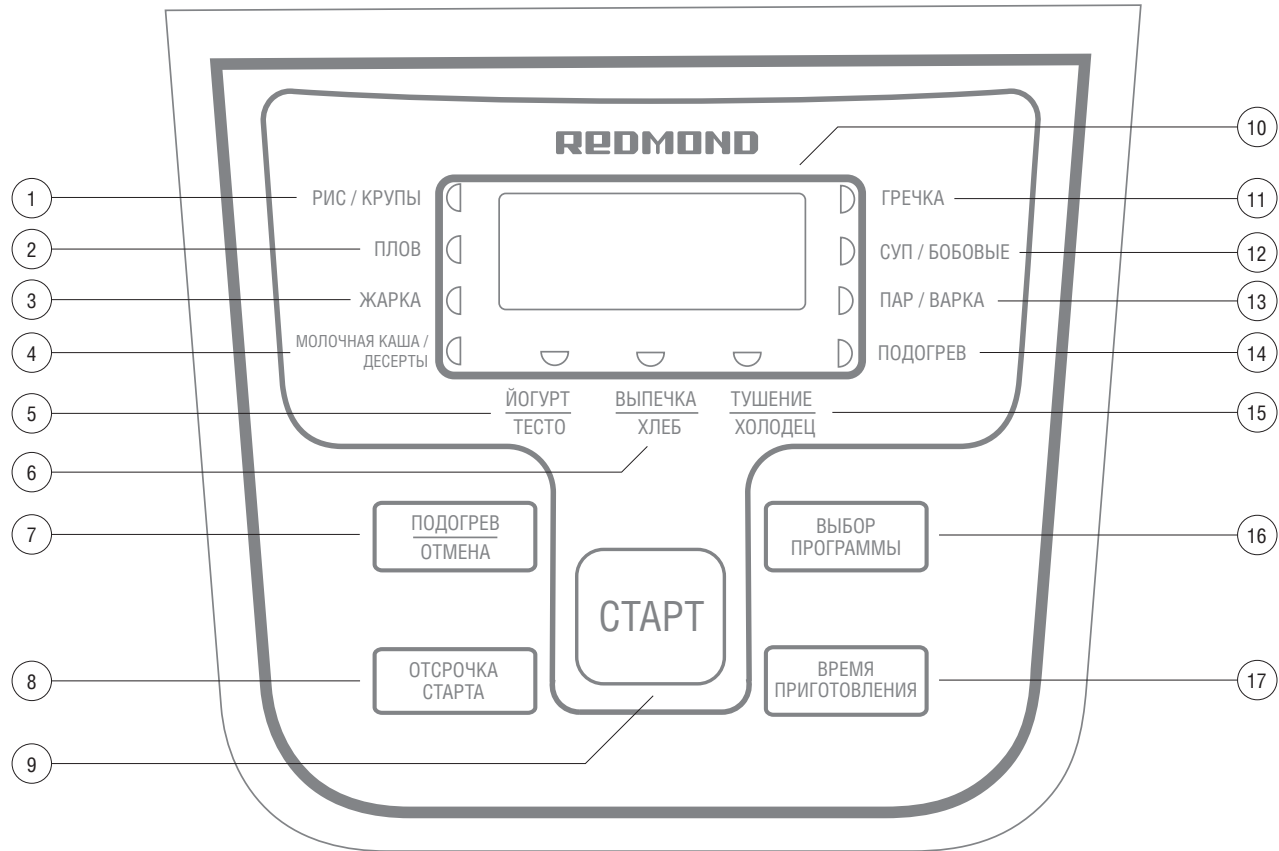
Модель	RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Чаша	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Светодиодный дисплей
7. Панель управления
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Мерный стакан
10. Черпак
11. Плоская ложка
12. Шнур электропитания



Элементы панели управления

1. Индикатор выполнения автоматической программы «РИС / КРУПЫ»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
3. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ / ТЕСТО»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»
7. Кнопка «Подогрев / Отмена» – включение / отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
8. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта
9. Кнопка «Старт» – включение заданной программы приготовления
10. Цифровой дисплей
11. Индикатор выполнения автоматической программы «ГРЕЧКА»
12. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП / БОБОВЫЕ»
13. Индикатор выполнения автоматической программы «ПАР / ВАРКА»
14. Индикатор работы режима «Подогрев»
15. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»
16. Кнопка «Выбор программы» – выбор автоматической программы приготовления
17. Кнопка «Время приготовления» – установка времени приготовления



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

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

- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или иное использование устройства является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (*стр. 34*).

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 проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Осторожно распакуйте изделие и выньте его из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание. Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (*стр. 34*).

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

Установка времени приготовления

В мультиварках RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

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

ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 41).

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет отложить старт программы приготовления до 24 часов.

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

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

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

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически, по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку **«Подогрев / Отмена»**. Индикатор режима «Подогрев» на дисплее погаснет.

Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ / ТЕСТО».

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

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

ВАЖНО! Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

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

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

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Программа «РИС / КРУПЫ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«РИС / КРУПЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «РИС / КРУПЫ» время приготовления составляет 28 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «ПЛОВ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПЛОВ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «ЖАРКА»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Выбор программы**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев / Отмена**».



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора – это позволит получить хрустящую корочку.

Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ» время приготовления составляет 33 минуты.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 36).

Программа «ЙОГУРТ/ ТЕСТО»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

На данной программе функция автоподогрева недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 12*). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ / ТЕСТО» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 13*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «ВЫПЕЧКА/ ХЛЕБ»

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

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
9. Спустя 5-10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна – это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход за прибором» (стр. 34).

Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ» время приготовления составляет 40 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «ГРЕЧКА»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ГРЕЧКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «ГРЕЧКА» время приготовления составляет 35 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «СУП / БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП / БОБОВЫЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «СУП / БОБОВЫЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Программа «ПАР / ВАРКА»

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

При приготовлении 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.

При варке овощей и других продуктов:

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 12). По умолчанию в программе «ПАР / ВАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы также найдете рецепты блюд для ребенка – с момента начала прикорма (19 рецептов) и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M10 / RMC-M20 / RMC-M30.

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

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

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

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

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

ЙОГУРТЫ

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок REDMOND RMC-M10 / RMC-M20 / RMC-M30 на программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 19).

СУПЫ

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



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

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварках REDMOND RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП / БОБОВЫЕ»**.
5. Установите время стерилизации 1 час (стр. 12). По умолчанию в программе «СУП / БОБОВЫЕ» время приготовления также составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.

7. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы «СУП / БОБОВЫЕ». Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
4. Установите время работы программы 30 минут (*стр. 12*). По умолчанию в программе «ПАР / ВАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, погаснет индикатор программы «ПАР / ВАРКА». Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

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

Пастеризация

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

продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Подогрев / Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.
7. По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
RMC-M10	35 мин	45 мин	50 мин	-	-	-
RMC-M20	35 мин	40 мин	45 мин	48 мин	50 мин	50 мин
RMC-M30	35 мин	40 мин	50 мин	1 час 5 мин	1 час 10 мин	1 час 20 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции «Отсрочка старта».

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.

5. Установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта (стр. 12). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ / ТЕСТО» время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс разогрева. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37-39°C и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки **«Подогрев / Отмена»** можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. В мультиварках RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 в режиме «ЙОГУРТ / ТЕСТО» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

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



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

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы.

При расстойке теста применение функции «Отсрочка старта» нежелательно.

Выпечка хлеба

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

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

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

- Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
- Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.
- Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде какелон (в переводе с французского – «расплавленный»). Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский и китайский варианты. В мультиварках RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 в программе **«ПАР / ВАРКА»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 36).

Приготовление творога

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

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

В мультиварках RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 вы сможете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

Приготовление сыра

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

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

Теперь в мультиварках RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «120 рецептов».

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

V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Правила по уходу и очистке

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут прокипятить половину лимона в программе «ПАР / ВАРКА».

STOP При очистке запрещается использовать абразивные вещества, губки с абразивным покрытием и химически агрессивные вещества. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

Очистка корпуса прибора

Корпус изделия очищайте по мере необходимости. Внутреннюю алюминиевую крышку следует очищать после каждого использования прибора.

Очистка чаши

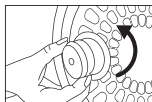
Чашу рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан также необходимо очищать после каждого использования прибора. В зависимости от модификации модели, клапан снимается с внешней или с внутренней стороны крышки.



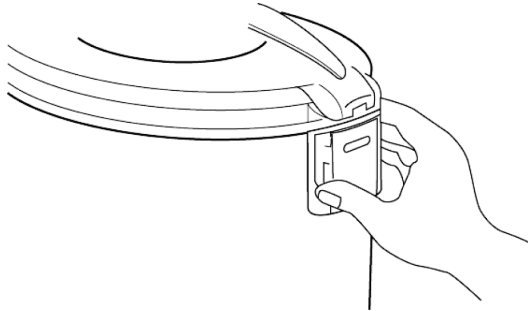
Чтобы снять клапан с внешней стороны крышки, аккуратно потяните его на себя, не прикладывая значительного усилия. Полностью разберите клапан, затем тщательно промойте его под проточной водой и просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



Чтобы снять клапан с внутренней стороны крышки, аккуратно поверните его против часовой стрелки и извлеките из гнезда. Тщательно промойте клапан под проточной водой, просушите, после чего установите обратно в гнездо и зафиксируйте, аккуратно повернув его по часовой стрелке.

Удаление конденсата

1. Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Аккуратно надавите на нижнюю часть контейнера или возьмитесь за его боковины (в зависимости от модификации модели), слегка потяните на себя и снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.
2. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.



VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы	Способы решения
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 	<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>	<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>

Возможные причины проблемы		Способы решения
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> • При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. • При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 18).
--	---

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта. | <ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды. |
|--|--|

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено. 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин		
			RMC-M10	RMC-M20	RMC-M30
Филе свинины / говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 / 45	35 / 40	30 / 30
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35	35	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35	30	30
Фрикадельки / котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	30 / 40	30 / 40	15 / 30
Рыба (филе)	500	500	35	25	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	30	20	20
Манты / хинкали	4 шт.	500	40 / 40	40 / 35	30 / 30
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40	35	40
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35	35	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	50	50	1 час 30 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	35	30	30
Яйцо на пару	3 шт.	500	25	25	30

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Отсрочка старта, час	Автоподогрев
РИС / КРУПЫ	Приготовление круп, гарниров	28 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ	Приготовление каш на молоке, различных десертов	33 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
ЙОГУРТ / ТЕСТО	Приготовление классического йогурта	8 часов	5 мин – 12 часов / 5 мин	+	–
ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 час	20 мин – 4 часа / 5 мин	+	+
ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	40 мин	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
ГРЕЧКА	Варка каш на воде	35 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
СУП / БОБОВЫЕ	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	15 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
ПАР / ВАРКА	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам RMC-M10/ RMC-M20/ RMC-M30 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 – щипцы для чаши

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



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

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



RHP-M1 – ветчинница, для RMC-M20 и RMC-M30

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.



RB-A300 – чаша с антипригарным покрытием, для RMC-M10

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



Чаша с керамическим покрытием производства ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, для RMC-M10), RB-C502 (5 л, для RMC-M20), RB-C602 (6 л, для RMC-M30)

Чаша имеет керамическое покрытие, устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличным антипригарным и теплопроводным свойствам этих чаш пища не пригорает, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония), для RMC-M20

Емкость: 5 литров. Антипригарное покрытие устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-S500 – стальная чаша, для RMC-M20

Емкость: 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуются для приготовления различных супов, компотов, джемов и варенья. Отлично подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре или крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A600 – чаша с антипригарным покрытием, для RMC-M30

Емкость: 6 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на **25 месяцев** с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические, тефлоновые и другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

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



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





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China.

RMC-M10-20-30-UM-1