

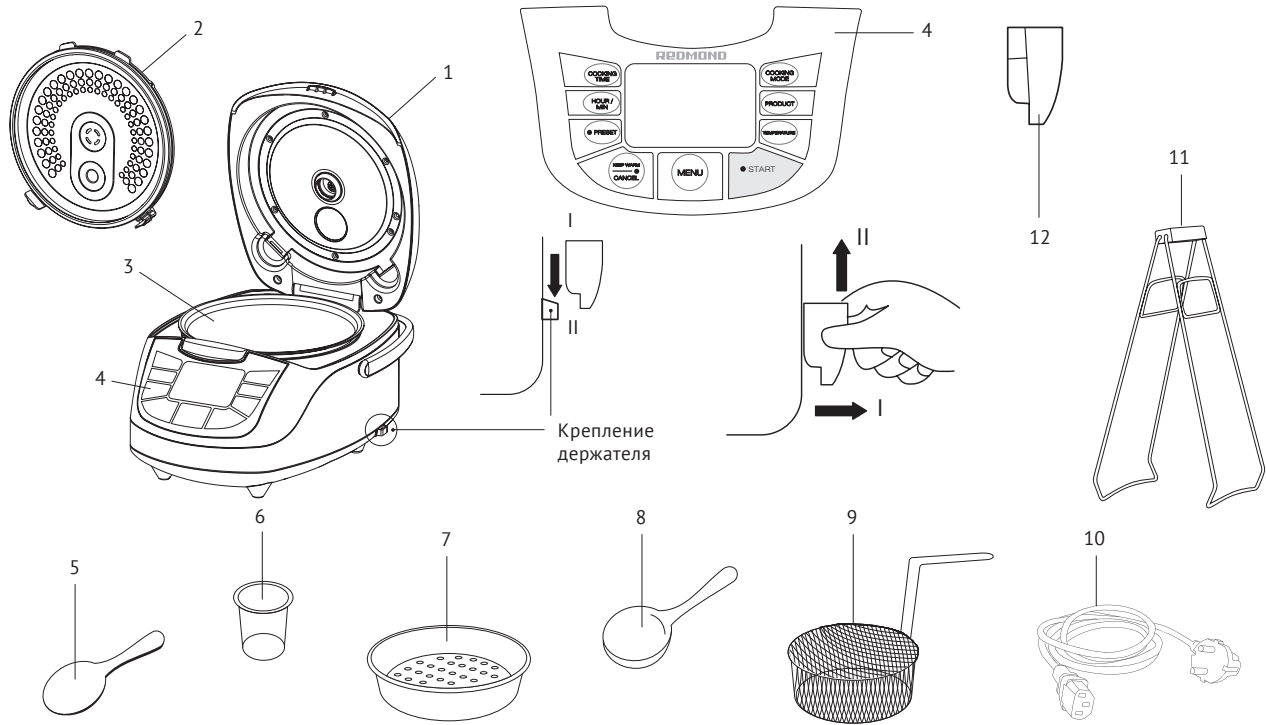
REDMOND

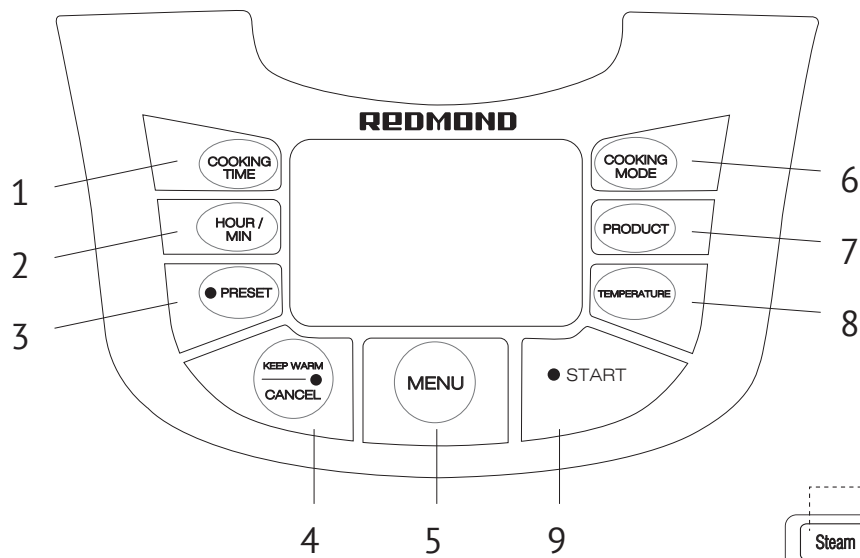
Мультиварка
RMC-M4502E



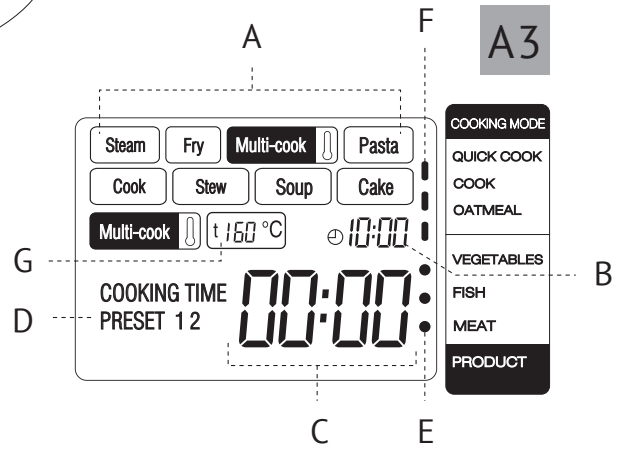
Руководство по эксплуатации

A1





A2



A3



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением 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.

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.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, 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.

STOP **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 его 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 очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

СТОП **ВНИМАНИЕ!** *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4502E	Покрытие чаши.....	антипригарное
Мощность.....	860 Вт	Паровой клапан.....	съёмный
Напряжение.....	220-230 В, 50/60 Гц	ЖК-дисплей.....	монохромный
Максимальный объем чаши.....	5 л	3D-нагрев.....	есть

Программы

1. STEAM-VEGETABLES (ПАР-ОВОЩИ)	5. FRY-FISH (ЖАРКА – РЫБА)	10. COOK-OATMEAL (БАРКА-МОЛОЧНАЯ КАША)	15. MULTI-COOK-MEAT (МУЛЬТИПОВАР – МЯСО)
2. STEAM-FISH (ПАР-РЫБА)	6. FRY-MEAT (ЖАРКА – МЯСО)	11. PASTA (ПАСТА)	16. MULTI-COOK-VEGETABLES (МУЛЬТИПОВАР – ОВОЩИ)
3. STEAM-MEAT (ПАР-МЯСО)	7. STEW (ТУШЕНИЕ)	12. SOUP (СУП)	
4. FRY-VEGETABLES (ЖАРКА-ОВОЩИ)	8. QUICK COOK (БАРКА – ЭКСПРЕСС)	13. CAKE (ВЫПЕЧКА)	
	9. COOK (БАРКА-ОБЫЧНАЯ)	14. MULTI-COOK-FISH	

Функции

Автоподогрев.....	до 24 часов	Отложенный старт.....	до 24 часов, 2 таймера
Разогрев блюда.....	до 24 часов		

Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей.....	1 шт.	Плоская ложка.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.
Шпиль для чаши.....	1 шт.	Книга рецептов.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки RMC-M4502E A1

1. Крышка со съёмным паровым клапаном
2. Внутренняя крышка
3. Съёмная чаша
4. Панель управления с ЖК-дисплеем

5. Плоская ложка
6. Мерный стакан
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Черпак
9. Корзина для жарки
10. Шнур питания
11. Шпильцы для извлечения чаши
12. Держатель черпака/ложки

Назначение кнопок A2

1. «Cooking Time» («Время приготовления») – ввод значений часов и минут при установке текущего времени, времени приготовления и времени отложенного старта
2. «Hour/Min» («Установка времени») – переход в режим установки времени; выбор «часы/минуты» в режимах установки текущего времени, отложенного старта и времени приготовления
3. «PreSet» («Отложенный старт») – переход в режимы установки часов и отложенного старта; выбор таймера отложенного старта
4. «Keep warm / Cancel» («Поддержание тепла/Отмена») – отключение функции поддержания температуры готовых блюд; включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек, кроме настроек текущего времени
5. «Menu» («Меню») – выбор программы приготовления
6. «Cooking Mode» – выбор подпрограммы в программе «COOK»
7. «Product» («Вид продукта») – выбор вида продукта в программах «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
8. «Temperature» («Температура») – изменение температуры приготовления в программе «MULTI-COOK»
9. «Start» («Старт») – включение заданного режима приготовления

Устройство дисплея A3

- A. Индикатор выбранной программы приготовления
- B. Индикатор текущего времени
- C. Индикатор времени приготовления
- D. Индикатор таймера (1 или 2) отложенного старта
- E. Индикатор вида продукта в программах «STEAM», «FRY», «MULTI-COOK»
- F. Индикатор подпрограмм в программе «COOK»
- G. Индикатор температуры приготовления в программе «MULTI-COOK»

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы.

⚠ Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! 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.

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установка часов

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «PreSet», пока на дисплее не начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатиями кнопки «Cooking Time» установите значение минут (шаг установки – 1 минута). Для ускоренного изменения времени удерживайте кнопку.
3. Нажмите кнопку «Hour/Min», начнет мигать индикатор часов. Кнопкой «Cooking Time» установите значение часов (шаг установки – 1 час). Для ускоренного изменения времени удерживайте кнопку.

- По окончании установки нажмите кнопку «Keep warm / Cancel» или подождите несколько секунд. Индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.

! Индикация текущего времени осуществляется только при подключении прибора к электросети.

В случае отключения прибора от электросети возможен сброс настроек часов и отложенного старта. Это не является неисправностью. При повторном включении в сеть настройте параметры времени и отложенного старта заново.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4502E можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

- После выбора программы приготовления нажмите кнопку «Hour/Min», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки «Cooking Time» измените значение минут (для ускоренного изменения времени удерживайте кнопку).
- Нажмите кнопку «Hour/Min», затем кнопку «Cooking Time». Начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки «Cooking Time» установите значение часов (для ускоренного изменения времени удерживайте кнопку).
- При необходимости установить время приготовления менее одного часа в режиме установки часов нажимайте кнопку «Cooking Time» до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку «Hour/Min», индикатор минут начнет мигать. Нажатием кнопки «Cooking Time» установите значение минут.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Keep warm / Cancel». При необходимости введите программу приготовления заново.

i *Важно! В ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.*

Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет проплыть на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

! *Не отключайте прибор от электросети после установки настройки отложенного старта!*

Функция «Отложенный старт»

Позволяет задать точное время, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время, к которому наиболее часто готовится еда.

Для настройки таймера:

- Выберите автоматическую программу, при необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
- Нажатием кнопки «Preset» выберите ячейку памяти PRESET 1 или PRESET 2.
- Нажатием кнопки «Hour/Min» включите режим установки часов на таймер, индикатор часов начнет мигать.
- С помощью кнопки «Cooking Time» установите значение часов (шаг установки – 1 час). Нажмите кнопку «Hour/Min», начнет мигать индикатор минут. С помощью кнопки «Cooking Time» установите значение минут (шаг установки – 10 минут).
- По окончании установки времени нажмите «Start». Индикаторы «Start», «Keep warm / Cancel» и «Preset» загорятся. На дисплее будет отображаться время, к которому блюдо будет готово.

i *Использование функции «Отложенный старт» возможно для всех программ, за исключением программ «FRY» и «PASTA».*

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в некоторых программах начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру.

Не рекомендуется откладывать старт программы на длительный срок, если в составе блюда есть скоропортящиеся продукты.

Функция поддержания температуры готовых блюд – автоподогрев

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При этом горит индикатор кнопки «Keep warm / Cancel», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

Для выключения автоподогрева нажмите кнопку «Keep warm / Cancel», при этом индикатор кнопки погаснет.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4502E можно использовать для разогрева холодных блюд.

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «Keep warm / Cancel» до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.
- Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. Для остановки разогрева нажмите и удерживайте кнопку «Keep warm / Cancel», пока не погаснет индикатор кнопки.

i *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.*

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- С помощью кнопки «Menu» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится индикатор программы).
- Если в программе предусмотрен выбор вида продукта, выберите соответствующую подпрограмму с помощью кнопки «Product» (для программ «MULTI-COOK», «STEAM», «FRY») или «Cooking Mode» (выбор подпрограммы в программе «COOK»). Для каждой подпрограммы установлено собственное значение времени приготовления по умолчанию, которое отображается на дисплее прибора.
- Вы можете изменить установленное по умолчанию значение времени.

i *При необходимости установите время отложенного старта. Функция «Отложенный старт» недоступна при использовании программ «FRY» и «PASTA».*

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Start». Загорится индикатор кнопки «Start». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе «STEAM» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программах «MULTI-COOK», «FRY» – после выхода прибора в рабочий режим; в программе «PASTA» – после закипания воды в чаше, закладки продукта в повторного нажатия кнопки «Start».
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Keep warm / Cancel»).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Keep warm / Cancel».

! *Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюда из предлагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4502E книги рецептов, разработанной специально для этой модели.*

! *Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «MULTI-COOK» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.*

Программа «MULTI-COOK»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «MULTI-COOK» мультиварка сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета. Реализована возможность выбора времени приготовления для продукта по умолчанию (овощи, рыба, мясо).

Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «VEGETABLES» – 15 минут, «FISH» – 20 минут, «MEAT» – 40 минут. Температура приготовления по умолчанию – 160°C.

Диапазон ручной регулировки времени 5 минут – 12 часов с шагом изменения: в 1 минуту – для интервала до 1 часа; в 5 минут – для интервала от 1 до 12 часов.

Диапазон ручной регулировки температуры (изменяется нажатием кнопки «Temperature») 40-160°C с шагом изменения в 20°C.

i В программе «MULTI-COOK» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов.

Программа «STEAM»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, мяса, рыбы, диетических и вегетарианских блюд, блюд детского меню. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «VEGETABLES» – 10 минут, «FISH» – 15 минут, «MEAT» – 40 минут. Возможна установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям п. 3-9 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «FRY»

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы, морепродуктов, полуфабрикатов и т.д. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «VEGETABLES» – 10 минут, «FISH» – 15 минут, «MEAT» – 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Разрешается жарить продукты при открытой крышке прибора.

Программа «STEWE»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, рыбы, морепродуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «COOK»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранной подпрограммы («QUICK COOK» – 25 минут, «COOK» – 1 час, «OATMEAL» – 10 минут). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту («QUICK COOK», «OATMEAL») и от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут («COOK»).

При варке молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности. Чтобы избежать выпекания и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

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

Если желаемый результат в программе «COOK» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «MULTI-COOK». Оптимальная температура приготовления молочной каши – 100°C. Количество ингредиентов и время приготовления установивайте согласно рецепту.

Программа «PASTA»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий, отваривания яиц и сосисок. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. После запуска программы дождитесь звукового сигнала, информирующего о закипании воды, загрузите продукты, закройте крышку прибора и нажмите кнопку «Start». После этого начнется обратный отсчет времени приготовления.

i При приготовлении некоторых продуктов (макароны и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.

Программа «SOUP»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, а также компотов и напитков. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «CAKE»

Рекомендуется для выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Приготовление фондю
- Приготовление йогурта
- Жарка во фритюре
- Подогрев детского питания
- Пастеризация жидких продуктов
- Стерилизация посуды и предметов личной гигиены



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.multicooker.com.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в течение 15 минут половину лимона в программе «STEAM – FISH».

i ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование зубки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, а также других химически агрессивных веществ.

Корпус изделия очищайте по мере необходимости.

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

Очистку внутренней алюминиевой крышки и съемного парового клапана следует проводить после каждого использования прибора.

Для очистки внутренней крышки:

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Вставьте крышку в пазы, совместите ее с основной крышкой, и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя крышка должна надежно зафиксироваться.

Съемный паровой клапан расположен на верхней крышке прибора. Для очистки клапана:

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее за выступ вверх и на себя.
2. Поверните фиксатор на нижней стороне клапана против часовой стрелки до упора и снимите ее.
3. Аккуратно извлеките резиновую вставку из фиксатора. Промойте все части клапана, следуя правилам по очистке.



Внимание! Во избежание деформации резиновой вставки запрещается ее скручивать и вытягивать.

4. Проведите сборку в обратном порядке: установите резиновую вставку в фиксатор, совместите пазы фиксатора с выступами на внутренней стороне клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора выступом от дистпла.

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте удален от солнечных лучей и нагревательных приборов.

Транспортировка прибора должна производиться в соответствии с указаниями на транспортной упаковке.

V. 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		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		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
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 непригоден для приготовления в данной мультиварке		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
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	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 пришло 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. 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
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	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
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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!)

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

Если 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 перерждали 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	

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 20 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	15
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «MULTI-COOK»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	40°C	Приготовление йогуртов
2	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
3	80°C	Приготовление глинтвейна
4	100°C	Приготовление безе или варенья
5	120°C	Приготовление рульки
6	140°C	Копчение
7	160°C	Жарка птицы

Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Снижение выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
STEAM	VEGETABLES	Приготовление на пару овощей	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин	24	+	+
	MEAT	Приготовление на пару мяса, мантов	0:40				
	FISH	Приготовление на пару рыбы	0:15				
FRY	VEGETABLES	Жарка овощей	0:10	0:05 – 1:00 / 1 мин	-	+	+
	MEAT	Жарка мяса	0:40				
	FISH	Жарка рыбы	0:15				
MULTI-COOK		Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени. Диапазон ручной регулировки температуры (изменяется нажатием кнопки «Temperature»): 40-160°C с шагом изменения в 20°C.	0:15	0:05 – 1:00 / 1 мин 1:00 – 12:00 / 5 мин	24	+	+
STEW		Приготовление овощей, рыбы. Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24	-	+
PASTA		Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д. Отваривание сосисок и яиц	0:08	0:02 – 0:20 / 1 мин	-	+	+
QUICK COOK			0:25	0:05 – 1:30 / 1 мин	24	-	+
COOK		Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп	1:00	0:30 – 2:00 / 5 мин	24	-	+
COOK-OATMEAL			0:10	0:05 – 1:30 / 1 мин	24	-	+
SOUP		Рекомендуется для приготовления различных первых блюд	1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоотгрев
CAKE	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1:00	0:30 – 4:00 / 5 мин	24	-	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4502E и узнать о новинках можно на сайте www.multicooker.com либо в магазинах официальных дилеров.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки
Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

i В случае, если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)



Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

Заполняется фирмой-продавцом

Гарантийный талон №

Вид техники

Модель

Дата продажи

Серийный номер

Фирма-продавец

Подпись продавца

Печать фирмы-продавца

Изделие надлежащего качества, укомплектовано, технически исправно, претензий не имею. С условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

Информация о произведенных ремонтах

Гарантийный талон №

Дата приема

Дата выдачи

Заявленный дефект

Описание ремонта

Подпись

Печать сервисного центра

Информация о произведенных ремонтах

Гарантийный талон № [Redacted]

Дата приема

Дата выдачи

Заявленный дефект

Описание ремонта

Подпись

Печать сервисного центра

Информация о произведенных ремонтах

Гарантийный талон № [Redacted]

Дата приема

Дата выдачи

Заявленный дефект

Описание ремонта

Подпись

Печать сервисного центра

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Данная программа несет гарантийные обязательства в течение 25 месяцев со дня продажи товара или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Сроки действительны только при соблюдении клиентом условий гарантийного обслуживания. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

Настоящая гарантия действует в следующих случаях:

- Гарантийный талон правильно заполнен, имеются дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер аппарата.

Запрещается вносить изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне. При внесении изменений в гарантийный талон изделие снимается с гарантийного обслуживания.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства;
- механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежного отношения или несчастного случая;
- несвоевременной очисткой фильтров, пылесборников и других частей и аксессуаров, требующих периодической очистки и замены;
- попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.;
- повреждением электрических шнуров;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие, или с несоответствием стандартным параметрам питающей сети;
- неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлекшими изменения конструкции изделия;
- действиями непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния и др.);
- воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- изменением, удалением или неразборчиво напечатанным серийным номером.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа (щетки для пылесосов, металлические чаши мультиварок и формы для выпекания с антипригарными покрытиями, сетка-нож для соковыжималок, ножи, мешки-пылесборники, сменные фильтры, шампунь, жидкости и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию прибора.

Информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно также уточнить на сайте: www.redmond.company/services. Служба поддержки пользователей в России: тел. 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный) или +7-812-318-15-49 (Пн-Пт с 9 до 18 по МСК).

Служба поддержки пользователей в Республике Беларусь: тел. 8-820-007-10-211 (звонок по Республике Беларусь бесплатный).





Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

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

RMC-M4502E-RUS-UM-2