

REDMOND

Мультиварка-скороварка

RMC-M110



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M110** — современное многофункциональное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Она отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной и динамичной жизни. Благодаря особой технологии приготовления блюд под давлением, реализованной в данной модели, ваше питание, и, соответственно, стиль жизни изменятся в лучшую сторону. На вашем столе появится множество новых вкусных и полезных блюд.

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110** процесс приготовления пищи полностью автоматизирован: **55 предустановленных** автоматических программ позволят вам готовить всевозможные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, плов, различные гарниры, десерты и напитки, варить рис, макароны, каши, супы, готовить на пару, жарить, тушить, печь и многое другое. А режим ручной настройки позволит при необходимости самостоятельно устанавливать необходимое время приготовления.

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110** реализована современная технология приготовления блюд под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сохранить все полезные свойства продуктов, их натуральный вкус и цвет, что является для вас залогом здорового питания и отличного самочувствия. Горячий пар стерилизует продукт, сохраняя витамины и не повреждая его структуру. Блюдо готовится быстро, без добавления масла и пищевых добавок. Одной из важнейших особенностей является сокращение времени приготовления блюд более чем в два раза по сравнению с классическими

способами. Теперь сварить кашу можно за 5 минут, приготовить рыбу или гарнир — за 15 минут, плов или суп — за 20 минут.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M110** является универсальным устройством для приготовления пищи. Заменяя собой целый ряд повседневных кухонных приборов, она поможет кардинально решить вопрос свободного места на кухне. Она совмещает в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

В комплект мультиварки-скороварки входит информативная и красочно иллюстрированная книга со **120 рецептами**, которые разработали наши шеф-повара специально для данной модели. Руководствуясь этой книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110** вы сможете приготовить практически любое блюдо.

www.multivarka.pro

На официальном сайте представительства, посвященном мультиваркам **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, вы можете получить самую свежую и актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемых новинках, ознакомиться с широким выбором видеорецептов, адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель, получить ответ на интересующий вас вопрос у онлайн-консультантов, а также приобрести в нашем интернет-магазине продукцию **REDMOND** и оригинальные аксессуары к ней.

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

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| I. ВВЕДЕНИЕ | 5 |
| Технические характеристики..... | 5 |
| Комплектация..... | 5 |
| Устройство мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M110..... | 6 |
| Панель управления..... | 7 |
| II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | 8 |
| Меры безопасности..... | 8 |
| Перед первым включением..... | 9 |
| Открытие/закрытие крышки..... | 9 |
| Клапан выпуска пара..... | 10 |
| Функция «Отложенный старт»..... | 11 |
| Функция поддержания тепла..... | 11 |
| Функция «Подогрев»..... | 12 |
| III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ | 13 |
| Приготовление риса и других круп..... | 14 |
| Приготовление супов..... | 15 |
| Варка..... | 16 |
| Жарка..... | 17 |
| Жарка во фритюре..... | 18 |
| Приготовление варенья, десертов..... | 19 |
| Приготовление плова..... | 20 |
| Приготовление молочных каш..... | 21 |
| Приготовление бобовых..... | 22 |
| Выпечка..... | 23 |
| Приготовление дичи..... | 24 |
| Приготовление попкорна..... | 25 |
| Тушение..... | 26 |
| Приготовление на пару..... | 27 |
| Режим «ШЕФ-ПОВАР»..... | 28 |

| | |
|--|----|
| IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ | 29 |
| Приготовление детского питания..... | 29 |
| Стерилизация..... | 30 |
| V. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 32 |
| Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением..... | 32 |
| Сводная таблица времени и режимов приготовления (заводские установки)..... | 33 |
| V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ | 34 |
| Правила по уходу и очистке прибора..... | 34 |
| Очистка корпуса..... | 34 |
| Очистка чаши..... | 34 |
| Очистка клапана выпуска пара и уплотнительной резинки..... | 34 |
| Очистка контейнера для сбора конденсата..... | 34 |
| VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ | 35 |
| VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР | 36 |
| VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА | 37 |

I. ВВЕДЕНИЕ

Технические характеристики

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Модель | RMC-M110 |
| Мощность | 900 Вт |
| Напряжение | 220-240 В |
| Объем чаши | 5 л |
| Покрытие чаши | антипригарное тефлоновое |
| Дисплей | светодиодный, цифровой |
| Тип управления | электронный |
| Система защиты | 4-уровневая: |
| | • клапан регулировки давления |
| | • температурный датчик |
| | • температурный предохранитель |
| | • датчик блокировки крышки |
| Звуковой сигнал о готовности продукта | есть |

Автоматические режимы приготовления:

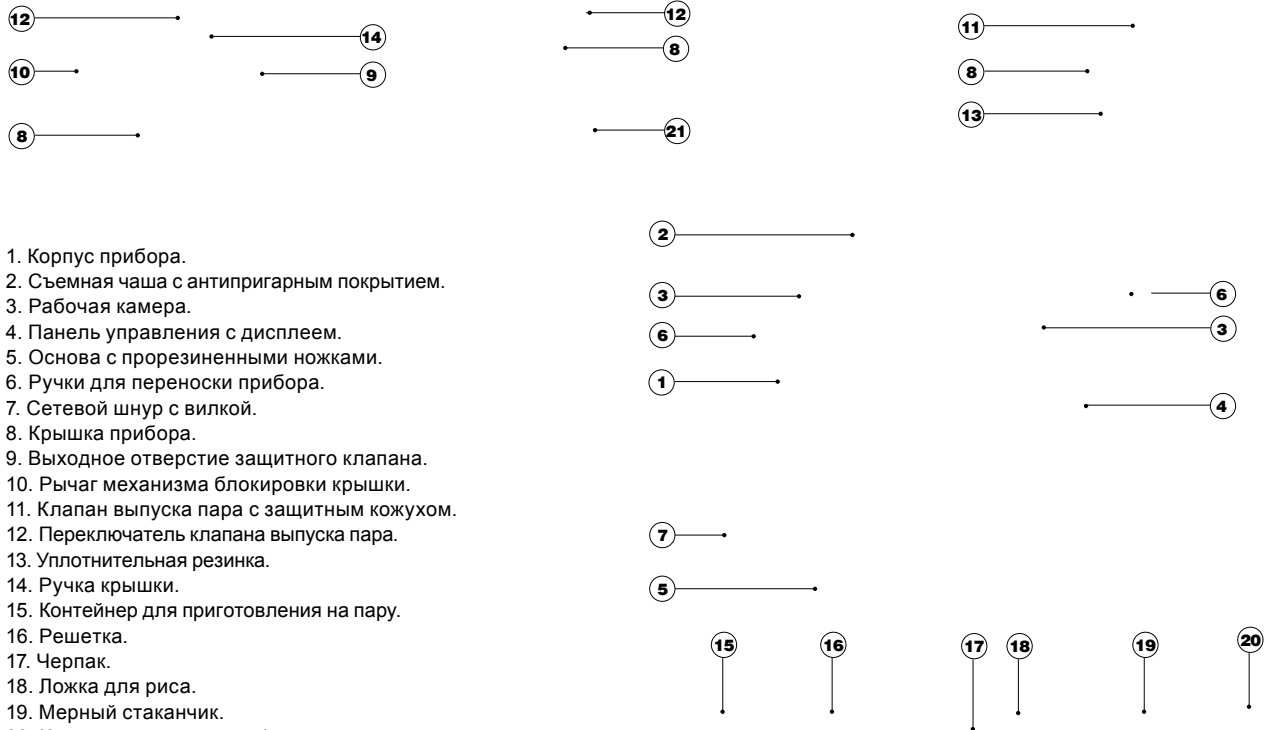
| | |
|--|-------------------|
| - РИС/КРУПЫ | 3 режима |
| - СУП | 3 режима |
| - ВАРКА | 3 режима |
| - ЖАРКА/ФРИТЮР | 1 режим |
| - ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ | 3 режима |
| - ПЛОВ | 3 режима |
| - МОЛОЧНАЯ КАША | 3 режима |
| - БОБОВЫЕ | 3 режима |
| - ВЫПЕЧКА | 3 режима |
| - ДИЧЬ | 3 режима |
| - ПОПКОРН | 1 режим |
| - ТУШЕНИЕ | 12 режимов |
| - ПАР | 12 режимов |
| - ШЕФ-ПОВАР | 1 режим |
| - Режим подогрева блюд | есть, до 8 часов |
| Функция поддержания температуры готовых блюд | есть, до 8 часов |
| Функция отложенного старта | есть, до 24 часов |

Комплектация

Мультиварка-скороварка с установленной внутри чашей — 1 шт.
 Крышка с паровым клапаном — 1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару — 1 шт.
 Мерный стакан — 1 шт.
 Решетка — 1 шт.
 Ложка для риса — 1 шт.
 Черпак — 1 шт.
 Корзина для жарки во фритюре — 1 шт.
 Книга «120 рецептов» — 1 шт.
 Запасная уплотнительная резинка — 1 шт.
 Руководство по эксплуатации — 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.

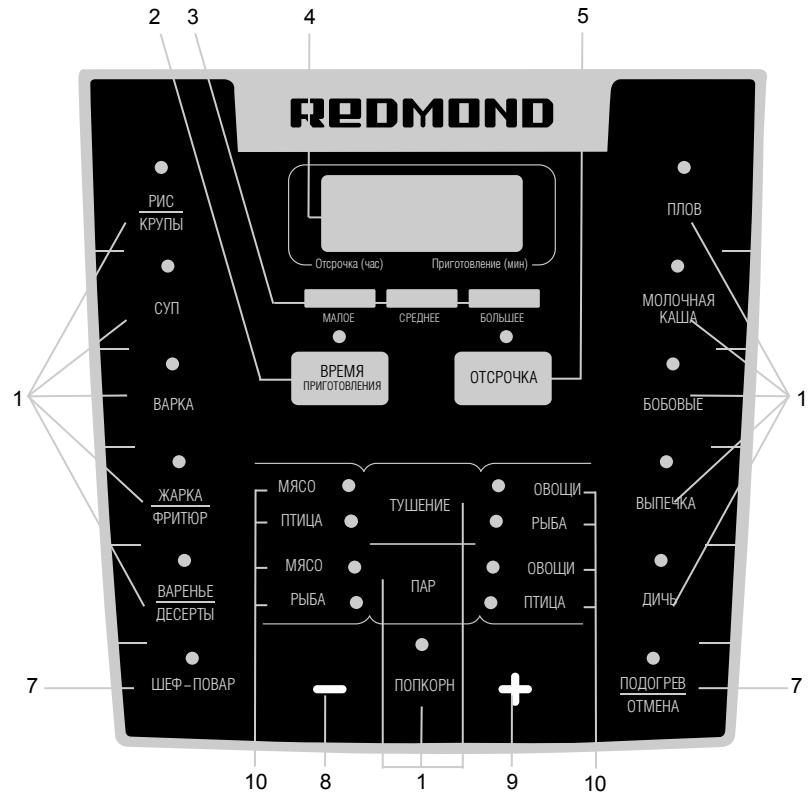
Устройство мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M110



1. Корпус прибора.
2. Съёмная чаша с антипригарным покрытием.
3. Рабочая камера.
4. Панель управления с дисплеем.
5. Основа с прорезиненными ножками.
6. Ручки для переноски прибора.
7. Сетевой шнур с вилкой.
8. Крышка прибора.
9. Выходное отверстие защитного клапана.
10. Рычаг механизма блокировки крышки.
11. Клапан выпуска пара с защитным кожухом.
12. Переключатель клапана выпуска пара.
13. Уплотнительная резинка.
14. Ручка крышки.
15. Контейнер для приготовления на пару.
16. Решетка.
17. Черпак.
18. Ложка для риса.
19. Мерный стаканчик.
20. Корзина для жарки во фритюре.
21. Контейнер для сбора конденсата (на задней панели устройства).

Панель управления

1. Кнопки выбора автоматических режимов приготовления.
2. «**Время приготовления**» кнопка выбора времени приготовления.
3. **Индикатор времени приготовления.** Отображает выбранное время приготовления на автоматических режимах (**малое, среднее, большое**).
4. **Дисплей.** Отображает отсчет времени приготовления/отложенного старта/подогрева.
5. «**Отсрочка**» — кнопка установки времени для функции «Отложенный старт».
6. «**Подогрев/Отмена**» — кнопка включения и отключения функции «Подогрев»/отмены всех сделанных установок/отключения функции «Поддержание тепла»/прерывания режима приготовления.
7. «**Шеф-повар**» — кнопка выбора режима с ручными настройками времени приготовления.
8. «**←**» — кнопка уменьшения значения времени отложенного старта/уменьшения времени приготовления.
9. «**→**» — кнопка увеличения значения времени отложенного старта/увеличения времени приготовления.
10. Индикаторы выбора типа продукта (**мясо, рыба, овощи, птица**) в режимах «**ПАР**» и «**ТУШЕНИЕ**».



II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с питающим напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, в противном случае несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности подключение изделия к электросети должно производиться только через заземленные розетки. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- **Внимание!** Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные перчатки. Не наклоняй-

тесь над прибором во время открытия крышки.

- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.
- Изделие не предназначено для использования детьми или людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способ-

ностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.

- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети и остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Перед первым включением

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, чтобы избежать в будущем поломки прибора.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, в этом случае произведите очистку прибора (*смотрите раздел «Уход за изделием», стр. 34*).

Установите изделие на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов, резиновый уплотнитель и кожух клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки чистые и установлены правильно, между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов.

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышки ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Во время работы, когда давление в мультиварке-скороварке выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, пока давление в приборе нормализуется.

Закрытие крышки:

1. Опустите крышку.
2. Поверните рычаг блокировки крышки по часовой стрелке до упора. Крышка герметично закрыта.

Открытие крышки:

1. Поверните рычаг блокировки крышки против часовой стрелки до упора. Крышка разблокирована.
2. Откройте крышку за ручку.



ВНИМАНИЕ!

Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар. Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧКУ НА КРЫШКЕ ПРИБОРА ДЛЯ ЕГО ПЕРЕНОСКИ! ДЛЯ ЭТОГО ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЕ РУЧКИ НА КОРПУСЕ.

Клапан выпуска пара

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M110** оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на крышке. Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением в режиме скороварки либо при обычном атмосферном давлении. Выбор режима работы производится переключением клапана в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** или **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ**.

У переключателя клапана выпуска пара имеется технологический люфт, что не является неисправностью.

Положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** — клапан выпуска пара закрыт:

Не прилагая усилия, поверните переключатель по часовой стрелке до упора. Во время поворота переключатель немного опустится. В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться высокое давление.

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

Положение **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ** — клапан выпуска пара открыт:

Не прилагая усилия, поверните переключатель против часовой стрелки до упора. Во время поворота переключатель немного поднимется. В этом положении в процессе работы в приборе будет сохраняться обычное атмосферное давление.

ВНИМАНИЕ!

При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь над крышкой!

Функция «Отложенный старт»

Позволяет задать время, через которое начнет работу заранее выбранный автоматический режим приготовления. Отсрочка старта может быть установлена в диапазоне от **1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту**. Для этого:

1. После выбора режима и времени приготовления нажмите кнопку «**Отсрочка**». На дисплее высветится время отложенного старта. Значение по умолчанию — **2 часа**. Индикатор значения часов будет мигать.
2. Нажатием на кнопки «+» и «—» установите нужное значение часов в интервале **0-24 часа** с шагом установки в **1 час**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
3. Нажмите повторно на кнопку «**Отсрочка**» для установки значения минут. Индикатор значения минут начнет мигать.
4. Нажатием на кнопки «+» и «—» установите нужное значение минут с шагом установки в **1 минуту**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
5. Через несколько секунд после окончания установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать и начнется обратный отсчет установленного времени.
6. Чтобы отменить установки нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**». После этого введите параметры режима заново.

ВНИМАНИЕ!

- Функция «**Отложенный старт**» недоступна в режимах «**ЖАРКА/ФРИТЮР**», «**ПОПКОРН**» и «**ВЫПЕЧКА**».
- Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).
- При установке времени отсрочки старта следует учитывать, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, т. е. с момента достижения необходимых значений температуры и давления.
- Если на таймере установлено 24 часа, изменить значение минут будет нельзя.

Функция «Поддержание тепла»

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне **60-80°C** в течение **8 часов**. Функция включается автоматически по окончании режима приготовления.

- После завершения работы индикатор кнопки выбранного режима выключится и раздастся звуковой сигнал. Загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**» и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **0Н**. Через час работы высветится **1Н**, и т. д. (На дисплее отображается отсчет времени подогрева с шагом в 1 час.)
- Для выключения режима приготовления нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**». Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукт в разогретом состоянии до 8 часов, не рекомендуется оставлять продукты в данном режиме более 2-3 часов, так как иногда это может привести к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции поддержания тепла прибор также нагревается.

Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор в режиме поддержания тепла — это может привести к его поломке.

Функция «Подогрев»

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры **60-80°C**. Функция **«Отложенный старт»** в данном режиме недоступна.

- Выложите продукт в чашу.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
- Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени разогрева с шагом в **1 час**: сначала высветится **0Н**, через час работы — **1Н**, и т. д. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 8 часов.
- Для выключения режима приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.
- Через **8 часов** с момента начала работы функция подогрева автоматически выключится.

ВАЖНО!

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукты в разогретом состоянии до 8 часов, не рекомендуется оставлять их в данном режиме более 2-3 часов. Это может привести к изменению вкуса продуктов и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции подогрева прибор нагревается. Используйте кухонные рукавицы или специальные щипцы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор в режиме подогрева — это может привести к его поломке.

III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110** реализованы **55 автоматических режимов приготовления**, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления вами самых разнообразных блюд из любых продуктов.

Кроме того, в мультиварке-скороварке предусмотрен режим **«ШЕФ-ПОВАР»**, в котором можно самостоятельно устанавливать время приготовления в диапазоне **от 2 до 99 минут**. Это позволяет адаптировать для приготовления в мультиварке-скороварке любой заинтересовавший вас рецепт, прочитанный в старой кулинарной книге или взятый из Интернета, а также изобретать неограниченное число собственных блюд, которые, несомненно, приятно удивят ваших друзей и близких.

Рекомендуемые ручные установки времени приготовления при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице (см. стр. 32).

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке **книги «120 рецептов»**, разработанной специально для этой модели. Данная книга — результат большой и кропотливой работы команды наших поваров. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, последовательность действий, установки времени приготовления, варианты использования автоматических режимов тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки-скороварки.

Приготовление пищи под давлением

Использование мультиварки-скороварки позволит быстро приготовить различными способами овощи, мясо, рыбу, супы и многие другие блюда с сохранением большего количества полезных свойств продуктов, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Благодаря этому закипание воды и образование пара происходит при температуре выше 100°C. При таких условиях время приготовления сокращается более чем в два раза, поэтому в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов. В процессе работы прибора при высоком давлении к готовящимся продуктам ограничен доступ кислорода, что также является важным условием сохранения всех полезных свойств приготовляемой пищи.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M110** оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. К примеру, при превышении давления и температуры сработает специальный защитный клапан, который понизит давление до необходимого, а температурный датчик «отдаст команду» прекратить нагрев. Когда показатели вернуться к норме, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство отключит электропитание и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

Основные правила приготовления пищи под давлением:

- **НЕ** пытайтесь готовить в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой жидкости — это может серьезно повредить прибор.

- **Объем жидкости должен составлять, как минимум, 2 мерных стакана.**

- **НЕ** используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле под давлением — она предназначена **исключительно для варки**. Вы можете запассировать в небольшом количестве масла или в бульоне нарезанные лук, морковь и другие овощи на дне мультиварки-скороварки **с открытой крышкой** в режиме **«ЖАРКА/ФРИТЮР»**, затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть прибор и готовить дальше под давлением.

- **НЕ** заполняйте емкость мультиварки-скороварки продуктами и водой **более чем на 4/5 или менее 1/5 от объема чаши**. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.), не наполняйте чашу **больше чем на 3/5 от ее объема**, иначе клапан выпуска пара может засориться.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА И ДРУГИХ КРУП

Для быстрого приготовления риса, гречки, рассыпчатых каш из круп предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаше. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки **2/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«РИС/КРУПЫ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления — **12 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (8 минут), **среднее** (12 минут) или **большее** (16 минут). **Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.**
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ

Для приготовления различных супов и супов-пюре предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **МАХ** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«СУП»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **30 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (15 минут), **среднее** (30 минут) или **большее** (45 минут).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ВАРКА

Для варки мяса, рыбы, овощей, сосисок, компотов, приготовления фруктовых пюре предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **MAX** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ВАРКА»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **20 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (18 минут), **среднее** (20 минут) или **большее** (45 минут).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ЖАРКА

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-110** предусмотрен специальный режим, который позволяет готовить пищу при нормальном давлении с добавлением некоторого количества масла или жира. Вы можете жарить мясо, овощи, птицу, морепродукты с открытой крышкой мультиварки-скороварки.

**Готовьте в данном режиме только при открытой крышке.
В режиме «ЖАРКА» функция отложенного старта и времени приготовления не поддерживается.**

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ЖАРКА/ФРИТЮР»**. Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. По умолчанию время работы режима **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** составляет **20 минут**.
5. Следуйте указаниям времени приготовления согласно рецепту. Остановить процесс жарки можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
6. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.
7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ВАЖНО!

Прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режимах **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** и **«ПОПКОРН»**. Прибор должен полностью остыть (примерно в течении 15 минут), прежде чем вы сможете использовать какой-либо из упомянутых режимов повторно. Если при попытке повторного запуска режима **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** или **«ПОПКОРН»** на дисплее высвечивается **НН**, значит, температура прибора еще высокая и включение режима заблокировано. Данное ограничение не относится к остальным режимам приготовления.

При приготовлении в режиме «ЖАРКА» не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Фритюр — животный жир или растительное масло, разогретые до температуры 130-200° С. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M110** также позволяет готовить во фритюре, для чего в комплекте предусмотрена специальная корзина для жарки.

**Готовьте в данном режиме только при открытой крышке.
В режиме «ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ» функция отложенного старта и времени приготовления не поддерживается.**

Для жарки во фритюре:

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Оставьте крышку открытой, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«ЖАРКА/ФРИТЮР»**. Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. По умолчанию время работы режима **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** составляет **20 минут**.
4. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре.
5. Вставьте в корзину для жарки ручку. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксирована в специальном отверстии.
6. Следуйте рекомендациям из рецепта. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее так, чтобы корзина осталась в чаше. **Будьте осторожны: масло очень горячее!**
7. Через указанное в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки во фритюре (см. п. 5), приподнимите ее и зафиксируйте на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекло масло.
8. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ВАЖНО!

Прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режимах **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** и **«ПОПКОРН»**. Прибор должен полностью остыть (примерно в течении 15 минут), прежде чем вы сможете использовать какой-либо из упомянутых режимов повторно. Если при попытке повторного запуска режима **«ЖАРКА»** или **«ПОПКОРН»** на дисплее высвечивается **НН**, значит, температура прибора еще высокая и включение режима заблокировано. Данное ограничение не относится к остальным режимам приготовления.

ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее!

Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы.

По окончании приготовления не извлекайте из прибора чашу с маслом, пока оно не остынет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ, ДЕСЕРТОВ

Для приготовления варенья, повидла, джемов, различных десертов предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **MAX** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **22 минуты**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (13 минут), **среднее** (22 минуты) или **большее** (30 минут).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОВА

Для приготовления различных видов плова предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки **3/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ПЛОВ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **20 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (10 минут), **среднее** (20 минут) или **большее** (30 минут).
Следует учитывать, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором рабочей температуры и давления.
6. Чтобы задать время для функции отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ КАШ

Для приготовления различных молочных каш предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

- Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **2/5** на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
- Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **5 минут**.
- Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (3 минуты), **среднее** (5 минут) или **большее** (10 минут).
Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.
- Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
- Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
- По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
- В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование пастеризованного молока малой жирности.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ

Для приготовления гороха, фасоли, чечевицы и других аналогичных продуктов бобовых культур предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбрать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки **3/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«БОБОВЫЕ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **40 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (25 минут), **среднее** (40 минут), **большее** (60 минут).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ВЫПЕЧКА

Для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок, а также для запекания мяса, рыбы и овощей предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

Готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара. В режиме «ВЫПЕЧКА» функция отложенного старта не поддерживается.

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки **2/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ВЫПЕЧКА»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **30 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (26 минут), **среднее** (30 минут) или **большее** (35 минут).
Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.
6. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
7. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для ее отключения нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
8. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДИЧИ

Для приготовления блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы), а также для варки холодца предусмотрены **3 автоматических режима**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **4/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ДИЧЬ»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **30 минут**.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое** (15 минут), **среднее** (30 минут) или **большее** (45 минут).
Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11)).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для ее отключения нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОПКОРНА

Для приготовления попкорна предусмотрен специальный режим.

Готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара. В режиме «ПОПКОРН» функции отложенного старта, поддержания тепла и выбора времени приготовления не поддерживаются.

1. Переложите зерна для попкорна в чашу. Помните, что при приготовлении попкорн сильно увеличивается в объеме. Готовьте не более 200 граммов зерен одновременно.

Не кладите в чашу зерна для попкорна в упаковке!

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Снимите переключатель клапана выпуска пара, потянув его вверх. Подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку **«ПОПКОРН»**. Загорится индикатор кнопки, через несколько секунд на дисплее высветится динамический значок нагрева и начнется работа в выбранном режиме приготовления. Отсчет времени работы в данном режиме не отображается.

5. По окончании времени раздастся звуковой сигнал, на дисплее высветится **0000**.

6. Подождите, пока не прекратятся щелчки внутри чаши, затем откройте крышку и выньте чашу с попкорном.

ВНИМАНИЕ! При приготовлении попкорна прибор сильно нагревается! Будьте аккуратны! Используйте кухонные рукавицы.

7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ВАЖНО!

Прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режимах **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** и **«ПОПКОРН»**. Прибор должен полностью остыть (примерно в течении 15 минут), прежде чем вы сможете использовать какой-либо из упомянутых режимов повторно. Если при попытке повторного запуска режима **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** или **«ПОПКОРН»** на дисплее высвечивается **НН**, значит, температура прибора еще высокая и включение режима заблокировано. Данное ограничение не относится к остальным режимам приготовления.

ТУШЕНИЕ

Для приготовления блюд с использованием тушения предусмотрены **12 автоматических режимов**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **4/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«ТУШЕНИЕ»** выберите тип продукта. Загорится индикатор типа продукта, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранного режима.
5. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое, среднее** или **большее** в соответствии с рецептом или по вашему предпочтению. Выбранное время приготовления будет отображаться на дисплее.

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11)).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню предусмотрены **12 автоматических режимов**, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды. Установите в чашу решетку.
2. Подготовьте все продукты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
4. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«ПАР»** выберите тип продукта. Загорится индикатор типа продукта, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранного режима.
6. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** выберите необходимое значение: **малое, среднее** или **большее** в соответствии с рецептом или по вашему предпочтению. Выбранное время приготовления будет отображаться на дисплее.

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

7. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11)).
8. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
9. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее светится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

■ Примерное время приготовления различных блюд и продуктов на пару приведено в таблице на стр. 32

РЕЖИМ «ШЕФ-ПОВАР»

Если предусмотренные автоматические режимы не позволяют создать необходимые условия для приготовления задуманного вами блюда, можно воспользоваться режимом ручной настройки «ШЕФ-ПОВАР». Он позволяет готовить пищу как при высоком, так и при нормальном давлении с установкой температуры приготовления в диапазоне **от 2 до 99 минут с шагом в 1 минуту**. В данном режиме вы сможете реализовать практически любые кулинарные идеи.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **4/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ШЕФ-ПОВАР». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **10 минут**.
5. Нажатием на кнопки «+» и «—», установите необходимое время приготовления (**от 2 до 99 минут**).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка». Кнопками «+» и «—» установите нужное значение времени (см. раздел «**Функция отложенный старт**», стр. 11)).
7. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
8. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для отключения функции нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Подогрев/Отмена».

В режиме «ШЕФ-ПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «**120 рецептов**» от наших профессиональных поваров.

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-скороварка **REDMOND RMC-M110** поможет решить многие вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке **книге «120 рецептов»** вы найдете много рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110**.

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, бульоны, протертые мясо и рыба.

| | |
|----------------------|--|
| Возраст 4-6 месяцев | Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки. |
| Возраст 6-8 месяцев | Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре. |
| Возраст 8-12 месяцев | Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, 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. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

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 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

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ 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. Наполните чашу водой до горловины бутылок. Установите чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«СУП»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **30 минут**.
4. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел **«Функция отложенный старт»**, стр. 11).
5. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
6. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится **ОН**. Для ее отключения нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

7. Для прерывания процесса обработки или отмены заданного режима нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

По окончании обработки 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.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
 2. Вставьте чашу с контейнером в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
 4. Нажатием кнопки **«ПАР»** установите тип продукта **«Мясо»** (загорится соответствующий индикатор), на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления — **20 минут**.
 5. По завершении режима приготовления прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите функцию подогрева блюда, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
 6. Для отмены заданного режима или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- По окончании работы прибора все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением*

| RMC-110 | Продукт | Вес, г (кол-во) штук | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|---------|---|-------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 1. | Свинина / говядина (филе, нарезанное кубиком) | 500 | 400 / 400 | 15 / 20 |
| 2. | Баранина (филе, нарезанное кубиком) | 500 | 500 | 25 |
| 3. | Курица (филе, нарезанное кубиком) | 500 | 500 | 6 |
| 4. | Фрикадельки / котлеты | 500 | 500 / 500 | 15 / 15 |
| 5. | Рыба (филе) | 500 | 500 | 8 |
| 6. | Морепродукты (креветки варено-мороженые) | 500 | 500 / 500 | 8 |
| 7. | Манты / хинкали | 5 шт. | 500 | 15 / 20 |
| 8. | Картофель (нарезанный кубиком) | 500 | 500 | 8 |
| 9. | Морковь (нарезанная кубиком) | 500 | 500 | 8 |
| 10. | Свекла (нарезанная кубиком) | 500 | 500 | 12 |
| 11. | Овощи (свежемороженые) | 500 | 500 | 3 |
| 12. | Яйцо на пару | 5 шт. | 500 | 4 |

* Приведенные в таблице значения являются общими и носят рекомендательный характер. Они могут отличаться от реальных значений и зависеть от конкретного вида продукта, его свежести и ваших личных предпочтений.

Сводная таблица времени и режимов приготовления (заводские установки)

| РЕЖИМЫ | Время приготовления, мин | | | Время по умолчанию, мин | Отложенный старт | Подогрев блюда |
|-----------------|--|---------|---------|-------------------------|------------------|----------------|
| | Малое | Среднее | Большее | | | |
| РИС/КРУПЫ | 8 | 12 | 16 | 12 | есть | есть |
| СУП | 15 | 30 | 45 | 30 | есть | есть |
| ВАРКА | 18 | 20 | 45 | 20 | есть | есть |
| ЖАРКА | 20 | | | | --- | есть |
| ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ | 13 | 22 | 30 | 22 | есть | есть |
| ПЛОВ | 10 | 20 | 30 | 20 | есть | есть |
| МОЛОЧНАЯ КАША | 3 | 5 | 10 | 5 | есть | есть |
| БОБОВЫЕ | 25 | 40 | 60 | 40 | есть | есть |
| ВЫПЕЧКА | 26 | 30 | 35 | 30 | --- | есть |
| ДИЧЬ | 15 | 30 | 45 | 30 | есть | есть |
| ПОПКОРН | Устанавливается автоматически | | | | --- | есть |
| ТУШЕНИЕ | | | | | | |
| Мясо | 30 | 40 | 50 | 40 | есть | есть |
| Овощи | 15 | 20 | 25 | 20 | есть | есть |
| Птица | 20 | 35 | 45 | 35 | есть | есть |
| Рыба | 15 | 20 | 30 | 20 | есть | есть |
| ПАР | | | | | | |
| Мясо | 15 | 20 | 25 | 20 | есть | есть |
| Овощи | 3 | 6 | 8 | 6 | есть | есть |
| Рыба | 8 | 10 | 15 | 10 | есть | есть |
| Птица | 10 | 15 | 20 | 15 | есть | есть |
| ШЕФ-ПОВАР | Устанавливается вручную в диапазоне от 2 до 99 минут | | | нет | есть | есть |

V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ ПРИБОРА

Прежде чем приступать к очистке устройства, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. 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 прокипятить 20 минут половину лимона в режиме «ВАРКА» при закрытом клапане выхода пара.

Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей (бензина, ацетона и т. п.).

ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус устройства по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

ОЧИСТКА ЧАШИ

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

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА И УПЛОТНИТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

Паровой клапан находится на крышке изделия и состоит из наружной и внутренней частей.

1. Снимите переключатель парового клапана на наружной стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.
2. Откройте крышку прибора. На внутренней стороне крышки расположен защитный кожух парового клапана.
3. Отвинтите кожух, промойте его теплой водой. Очистите клапан в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Привинтите кожух клапана на место. Установите переключатель парового клапана на нужную сторону крышки и зафиксируйте легким нажатием.
4. Аккуратно снимите уплотнительную резинку на внутренней части крышки. Промойте ее теплой водой. Установите резинку на место. Уплотнительная резинка должна быть установлена ровно и без перекосов.

Рекомендуется производить очистку клапана выпуска после каждого использования устройства.

ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном контейнере на задней части корпуса прибора. Для удаления скопившегося конденсата снимите контейнер, потянув его вниз, вылейте воду, после чего установите контейнер на место.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-M110** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** или в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 — щипцы для извлечения чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с чашами от мультиварок других моделей.



REDMOND RIP-A4 — чаша с антипригарным покрытием

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260° С. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость **5 литров**.



REDMOND RIP-S4 — стальная чаша

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, рекомендуется для использования в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Также рекомендуется для приготовления джемов и варений. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость **5 литров**.



VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Код ошибки | Возможные неисправности | Устранение ошибки |
|------------|--|--|
| E1 | Ошибка датчика давления. | Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| E3 | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента. | Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| E5 | Перегрев прибора. | Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. |

| Неисправность | Возможная причина | Устранение неисправности |
|---|--|---|
| Не включается. | Нет питания в электросети. | Проверьте напряжение в электросети. |
| Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар. | Уплотнительная резинка в крышке прибора отсутствует или установлена с перекосом. | Установите резинку правильно. |
| | Уплотнительная резинка в крышке прибора загрязнена. | Очистите резинку. |
| | Деформация уплотнительной резинки. | Замените резинку на новую. |
| Блюдо готовится слишком долго. | Перебои питания в электросети. | Проверьте напряжение в электросети. |
| | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет. |
| | Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом. | Установите чашу ровно, без перекосов. |
| | Нагревательный элемент загрязнен. | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент. |

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев начиная с момента приобретения изделия. 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 и тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

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

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор 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
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in P.R.C