

REDMOND

Мультиварка RMC-M4510



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка REDMOND RMC-M4510 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M4510, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M4510 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

13 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. Технология трехмерного нагрева при приготовлении блюда позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продуктов. Помимо набора автоматических программ, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 реализована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», в которой можно устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы любой программы.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно создать практически любые блюда – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный)



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

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.

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!*

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- 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.



Запрещено использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	9
Программы	9
Функции	9
Комплектация	9
Устройство мультиварки	10
Панель управления	11
Устройство дисплея	11
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	13
Настройка часов	13
Отключение звуковых сигналов	13
Установка времени приготовления	13
Отсрочка старта программы	13
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	14
Предварительное отключение автоподогрева.....	14
Разогрев блюд	14
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	17
Программа «ПЛОВ»	17
Программа «НА ПАРУ»	17
Программа «СУП».....	18
Программа «МАКАРОНЫ»	18
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	18
Программа «ТУШЕНИЕ».....	19
Программа «ВЫПЕЧКА»	19
Программа «ЖАРКА»	19
Программа «ЙОГУРТ».....	19
Программа «ХЛЕБ»	20
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	20
Программа «ЭКСПРЕСС».....	20

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	21
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	21
Общие правила и рекомендации	21
Очистка корпуса	21
Очистка чаши	22
Очистка внутренней алюминиевой крышки	22
Очистка съемного парового клапана	22
Удаление конденсата	22
Очистка рабочей камеры	23
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	24
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	24
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	27
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	28
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	29
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	31
VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	32
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	33

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Мощность.....	700 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato®
Дисплей.....	LED
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная

Программы

- | | |
|------------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА |
| 2. ПЛОВ | 9. ЖАРКА |
| 3. НА ПАРУ | 10. ЙОГУРТ |
| 4. СУП | 11. ХЛЕБ |
| 5. МАКАРОНЫ | 12. ТОМЛЕНИЕ |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША | 13. ЭКСПРЕСС |
| 7. ТУШЕНИЕ | |

Функции

“МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы) есть

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... до 12 часов

Предварительное отключение автоподогрева..... есть

Разогрев блюд..... до 12 часов

Отсрочка старта до 24 часов

Отключение звуковых сигналов..... есть

Комплектация

Мультиварка	1 шт.
Чаша RB-C502	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.

Мерный стакан	1 шт.
Щипцы для чаши	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.



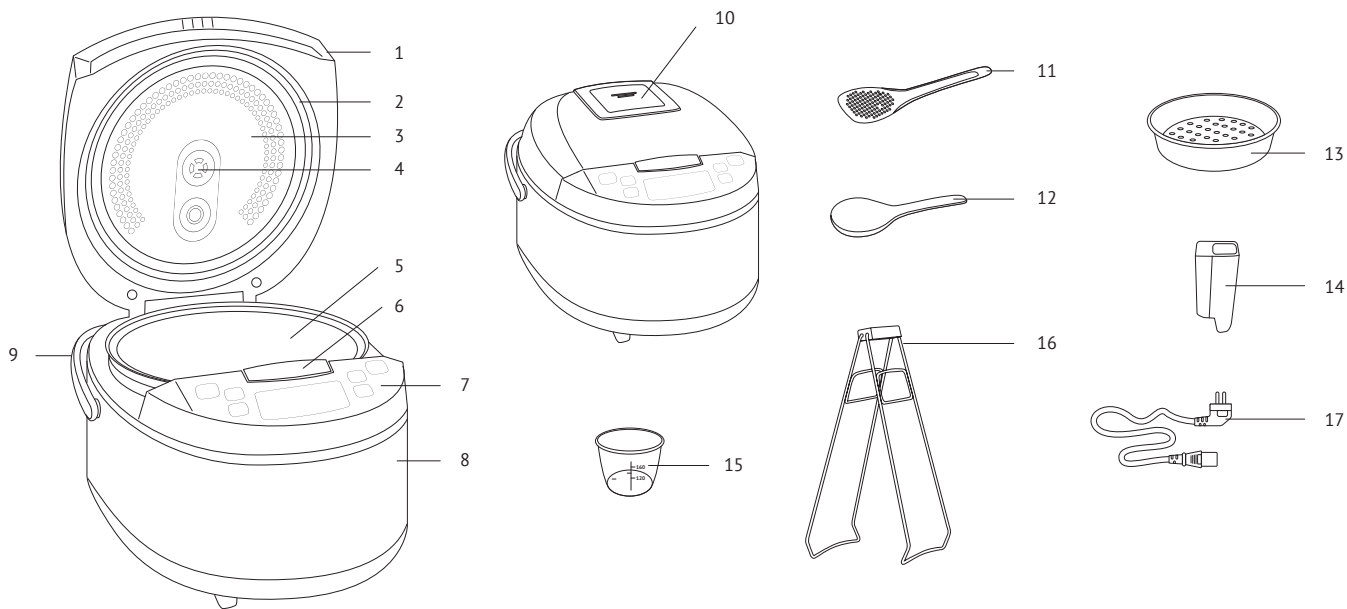
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультиварки

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Съемная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Чаша
6. Кнопка открытия крышки

7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Ручка для переноски
10. Съемный паровой клапан
11. Плоская ложка
12. Черпак

13. Контейнер для приготовления на пару
14. Держатель для черпака и ложки
15. Мерный стакан
16. Щипцы для чаши
17. Шнур электропитания

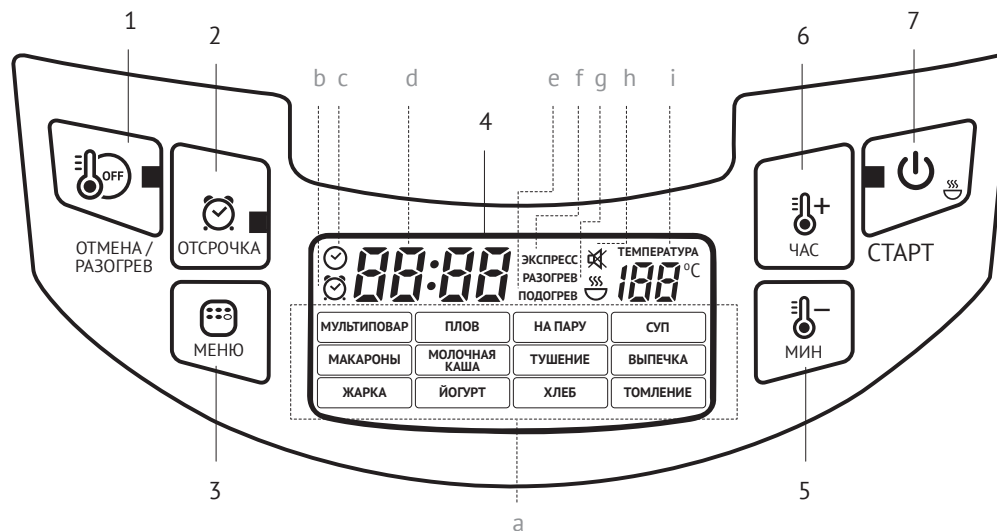


Панель управления

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
2. Кнопка «Отсрочка» – включение режима установки отсрочки старта.
3. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/–» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
6. Кнопка «Час/+» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева

Устройство дисплея

- a. Индикаторы автоматических программ.
- b. Индикатор режима отсрочки старта.
- c. Индикатор режима приготовления.
- d. Индикатор значения времени.
- e. Индикаторы режима автоподогрева.
- f. Индикатор программы «ЭКСПРЕСС».
- g. Индикатор режима разогрева.
- h. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- i. Индикатор значения температуры.



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать прибор при комнатной температуре не менее двух часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (стр. 21).

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**. Индикатор текущего времени на дисплее начнет мигать. Для установки значения часов нажимайте кнопку **«Час/+»**, минут – кнопку **«Мин/-»**. Увеличение значения часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По завершении установки текущего времени в течение 5 секунд не нажимайте кнопки на панели. Настройки будут сохранены автоматически.

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»** в любом режиме. На дисплее загорится индикатор отключения звуковых сигналов. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»**.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы **«ЭКСПРЕСС»**. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

После выбора автоматической программы и нажатия кнопки **«Меню»** используйте кнопку **«Час/+»**, чтобы установить значение часов, и кнопку **«Мин/-»** – для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Для увеличения значения часов нажимайте кнопку **«Час/+»**. Для изменения значения минут – кнопку **«Мин/-»**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отсрочка»**. Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75 °C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикатор **Подогрев** и прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**. Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт»**.



Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80 °C.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75 °C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы.



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.



Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры (стр. 28) функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 170°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.



Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения – кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программ «ВЫПЕЧКА»). При использовании автоматической программы «ЙОГУРТ» функция изменения температуры приготовления недоступна.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку **«Час/+»**, с шагом в 1 минуту – кнопку **«Мин/-»**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. 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.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку **«Меню»**. Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок **«Час/+»** и **«Мин/-»** (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки **«Меню»**.

 В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения — кнопку **«Мин/-»**. Для завершения настройки температуры нажмите кнопку **«Меню»**.

5. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 13).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).

 Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

 При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Погаснет индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись **End**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись **Подогрев** на дисплее) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4510 кулинарной книге, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР», которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.



Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.



ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 29). Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.multivarka.pro.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

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

1. Налейте в чашу 400-800 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 пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ (стр. 16).



После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 27).

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



Перед выходом на рабочие параметры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.



При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго 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.



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



Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста — бисквит готов.

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой — это позволит добиться хрустящей корочки.

Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом в 30 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.



Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 14).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы. Совместите съемную алюминиевую крышку с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. После каждого использования мультиварки удаляйте оставшийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

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



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

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. Свежемороженные 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, пасерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. 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

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

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	–
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	–	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	–	–	–	–	–

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4510 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

RB-A500 (A501, A503) – чаша с антипригарным покрытием

Емкость – 5 литров.

RB-C500 – чаша с антипригарным керамическим покрытием

Емкость – 5 литров.

RB-C505 – чаша с антипригарным керамическим покрытием Ceralon® (Швейцария)

Емкость – 5 литров.

RB-S500 – чаша из нержавеющей стали

Емкость – 5 литров.

VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	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
	В электросети нет тока		Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	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 попали 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
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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



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.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно подовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, — невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, — це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.



***УВАГА!** Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся над*

пристроєм при відкриванні кришки.

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекучувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

STOP

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи — це може призвести до

перегрівання і поломки пристрою.

- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі — потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Строго дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або недолік досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати

STOP

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

нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення та обслуговування пристрою не повинно виконуватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинен виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Потужність.....	700 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне Anato®
Дисплей.....	LED
Паровий клапан.....	знімний
Внутрішня кришка.....	знімна

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. ПЛОВ (ПЛОВ)
3. НА ПАРУ (НА ПАРИ)
4. СУП (СУП)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
11. ХЛЕБ (ХЛІБ)
12. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
13. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» («МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша RB-C502	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Щипці для чаші	1 шт.
Книга «120 рецептів»	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.

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

Будова мультиварки (с. 10)

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 11. Плоска ложка |
| 2. Ущільнювальне кільце | 12. Черпак |
| 3. Знімна внутрішня кришка | 13. Контейнер для приготування на парі |
| 4. Отвір для виходу пари | 14. Тримач для черпака/ложки |
| 5. Чаша | 15. Мірна склянка |
| 6. Кнопка відкриття кришки | 16. Щипці для чаші |
| 7. Панель управління з дисплеєм | 17. Шнур електроживлення |
| 8. Корпус | |
| 9. Ручка для перенесення | |
| 10. Знімний паровий клапан | |

Панель управління (с. 11)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
2. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Меню» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/–» («Хв/–») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
6. Кнопка «Час/+» («Год/+») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
7. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування.

Будова дисплея (с. 11)

- a. Індикатори автоматичних програм.
- b. Індикатор режиму відстрочки старту.
- c. Індикатор режиму приготування.
- d. Індикатор значення часу.
- e. Індикатори режиму автопідігріву.
- f. Індикатор програми «ЭКСПРЕСС».
- g. Індикатор режиму розігрівання.
- h. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- i. Індикатор значення температури.

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

Обережно розпакуйте виріб і вийміть його з коробки, видаліть всі пакувальні матеріали і рекламні наклейки, за винятком наклейки із серійним номером.



Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування. Протріть корпус приладу вологою тканиною.

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

Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.



УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Налаштування годинника

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку **«Час/+»** або **«Мин/-»**. Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтати. Для встановлення значення годин натисніть кнопку **«Час/+»**, хвилин – кнопку **«Мин/-»**. Збільшення значення годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після закінчення встановлення поточного часу впродовж 5 секунд не натискайте кнопки на панелі. Налаштування будуть збережені автоматично.

Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку **«Меню»** в будь-якому режимі. На дисплеї спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку **«Меню»**.

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4510 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування. Після вибору автоматичної програми та натиснення кнопки **«Меню»** використовуйте кнопку **«Час/+»**, щоб встановити значення годин, і кнопку **«Мин/-»** – для встановлення значення хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

- i** У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й установити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші. У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старта» дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Стандартний час відстрочки старту складає час роботи програми і час, необхідний мультиварці для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установки часу відстрочки старту – 1 хвилина.

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». Для збільшення значення годин натискуйте кнопку «Час/+». Для зміни значення хвилин – кнопку «Мин/–». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

- i** Під час роботи функції «Отсрочка старта» на дисплеї відображується значення поточного часу. Щоб побачити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка». Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС». Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старта», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображуються індикатор Подогрев і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMC-M4510 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Отсрочка старта» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

- i** Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80 °C.

Розігрівання страв

1. Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:
2. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
3. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70–75 °С і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**, поки не згаснуть відповідні індикатори.

 Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Википає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, неначе ви готували на плиті або в духовій шафі.

 Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час використання програми «ЭКСПРЕСС», роботи функції «Отсрочка старта» і очікування виходу на робочі параметри функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 170 °С з кроком в 1 °С. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.

 Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і паст з різними рецептами, джему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130 °C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «ВІПЕЧКА»). Під час використання автоматичної програми «ЙОГУРТ» функція зміни температури приготування недоступна.

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/–». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної.
3. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
4. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Меню». Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/–» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтітиме). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Меню».

i У програмі «МУЛЬТИПОВАР» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/–». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Меню».

5. Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Час/+» і «Мин/–».
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.



Функція «Отсрочка старта» недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС».

7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.



За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт». Згасне індикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ» і «ЭКСПРЕСС».

8. Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис *End*. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.
9. Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-M4510 кулінарної книги, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті ua.multivarka.pro.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використовуйте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.



Якщо температура приготування страви не перевищує 80 °C, функцію автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування — 100 °C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35–170 °C із кроком у 5 °C. Діапазон ручного встановлення часу — від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.



УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130 °C час приготування буде обмежено 2 годинами.



У програмі «МУЛЬТИПОВАР» можливе приготування безлічі різноманітних страв. Скористайтеся доданою кулінарною книгою від наших професійних кухарів або спеціальною таблицею рекомендованих температур для приготування різноманітних страв і продуктів. Також ви можете знайти потрібні рецепти на сайті ua.multivarka.pro.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налийте в чашу 400–800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3–8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.



Після закипання води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.



Якщо ви не використовуєте автоматичні налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі».

Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Перед виходом на робочі параметри приготування прилад подасть звуковий сигнал.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та

необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливому витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.



Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95 °С. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться нали-

плого тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалий час з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.



Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевернути після подавання приладом звукового сигналу.



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки, а також пряженого молока. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного виходу з води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Старт». Почнеться виконання встановленої програми.



Якщо під час використання автоматичних програм бажаного результату не було досягнуто, зверніться до розділу «Поради щодо приготування», де ви зможете знайти відповіді на запитання, що найчастіше виникають, та необхідні рекомендації.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення вико-

ристуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу *грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.*



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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню алюмінієву кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.

4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте алюмінієву кришку у верхні пази. Поєднайте знімну алюмінієву кришку з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

 **УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

 **Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!**

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

 **У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.**

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки		Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розніму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка		Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму		Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)		Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 25 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й — рік випуску пристрою.

Установлений виробником термін служби приладу складає 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції і застосовних технічних стандартів.



Упакування, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.









© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ. 2014

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения компании REDMOND 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
Made in China

RMC-M4510-UM-2