

REDMOND

Мультиварка

RMC-M10E/RMC-M20E/RMC-M30E

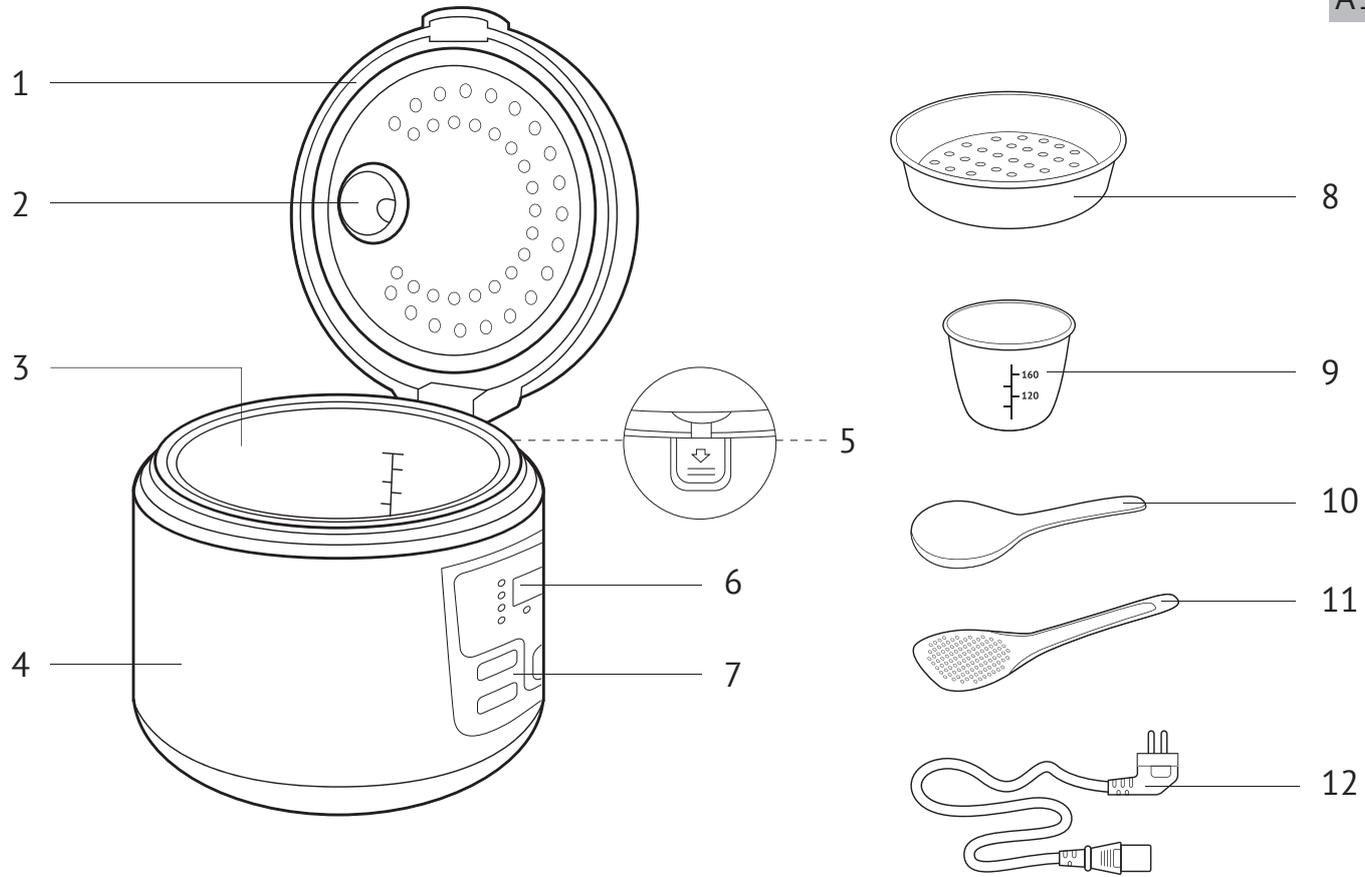
Руководство по эксплуатации



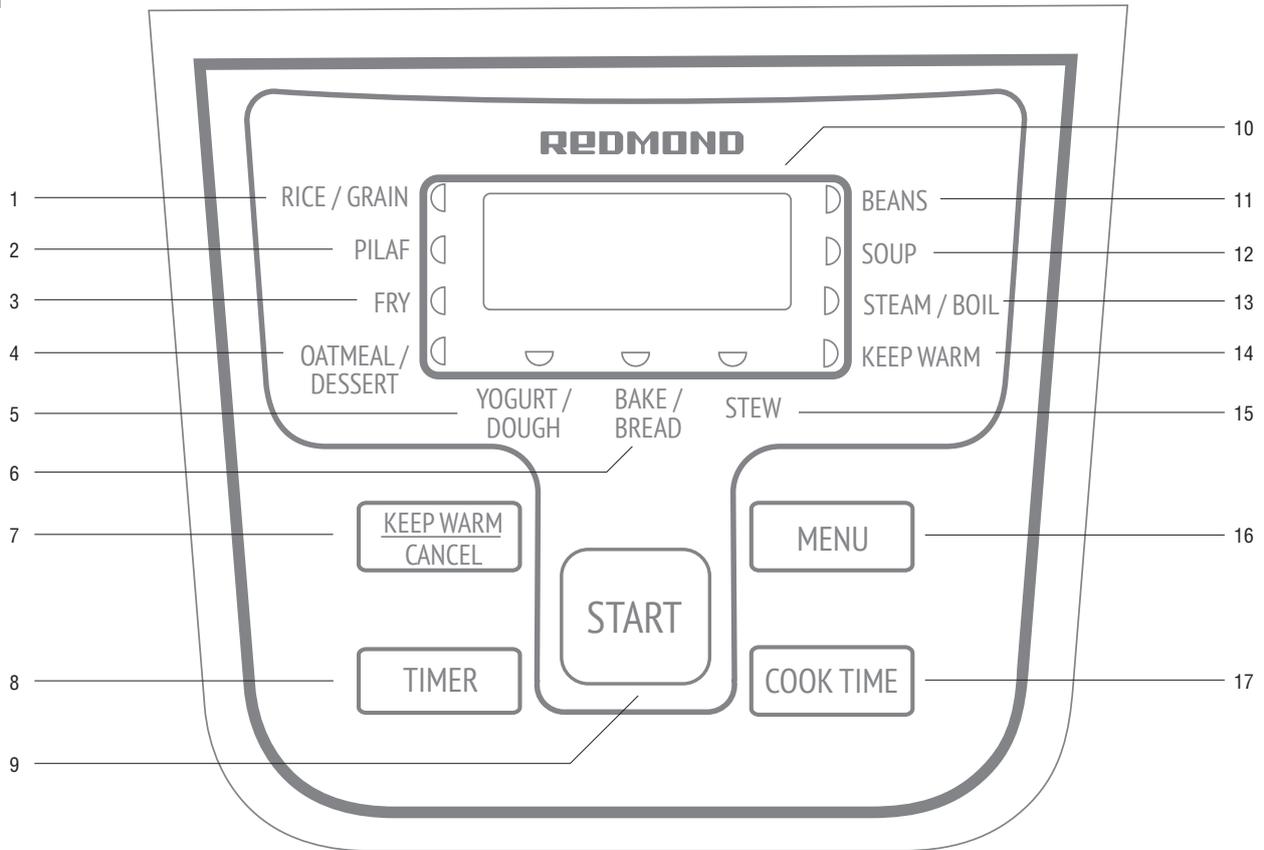
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5	Программа «STEW».....	10
Технические характеристики.....	6	Программа «BEANS».....	10
Программы.....	6	Программа «SOUP».....	10
Функции.....	6	Программа «STEAM/BOIL».....	10
Комплектация.....	6	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	10
Устройство мультиварки.....	7	IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	10
Панель управления.....	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	7	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	12
Перед началом эксплуатации.....	7	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	12
Установка времени приготовления.....	7	Общие правила и рекомендации.....	12
Функция «Отложенный старт».....	8	Очистка корпуса прибора.....	12
Функция разогрева блюд.....	8	Очистка чаши.....	12
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	8	Очистка парового клапана.....	12
Программа «RICE/GRAIN».....	9	Удаление конденсата.....	12
Программа «PILAF».....	9	Хранение и транспортировка.....	13
Программа «FRY».....	9	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	13
Программа «OATMEAL/DESSERT».....	9	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	13
Программа «YOGURT/DOUGH».....	9		
Программа «BAKE/BREAD».....	9		



A2



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварки REDMOND RMC-M10E/RMC-M20E/RMC-M30E – современный multifunctional прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, сможете 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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional 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 не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

STOP

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

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

STOP

***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- 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!

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M10E / RMC-M20E / RMC-M30E
Мощность.....	500 Вт / 800 Вт / 900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Объем чаши.....	3 л / 5 л / 6 л
Покрывание чаши.....	антипригарное керамическое Anato®
Дисплей.....	цифровой светодиодный
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Паровой клапан.....	съемный

	RMC-M10E	RMC-M20E	RMC-M30E
Габаритные размеры	250 × 235 × 240 мм	285 × 265 × 275 мм	295 × 285 × 310 мм
Вес нетто	1,9 кг ± 3%	2,8 кг ± 3%	3 кг ± 3%

Программы

1. RICE/GRAIN (РИС/КРУПЫ)
2. PILAF (ПЛОВ)
3. FRY (ЖАРКА)
4. OATMEAL/DESSERT (МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕСЕРТЫ)
5. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
6. BAKE/BREAD (ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ)
7. STEW (ТУШЕНИЕ)
8. BEANS (БОБОВЫЕ)
9. SOUP (СУП)
10. STEAM/BOIL (ПАР/ВАРКА)

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 3)

1. Крышка с ручкой для переноски
2. Съемный паровой клапан
3. Чаша
4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Светодиодный дисплей
7. Панель управления
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Мерный стакан
10. Черпак
11. Плоская ложка
12. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «RICE/GRAIN»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «PILAF»
3. Индикатор выполнения автоматической программы «FRY»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «OATMEAL/DESSERT»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «YOGURT/DOUGH»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «BAKE/BREAD»
7. Кнопка «KEEP WARM/CANCEL» (Подогрев/Отмена) – включение / отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
8. Кнопка «TIMER» (Отсрочка старта) – включение режима установки времени отложенного старта
9. Кнопка «START» (Старт) – включение заданной программы приготовления
10. Цифровой дисплей
11. Индикатор выполнения автоматической программы «BEANS»
12. Индикатор выполнения автоматической программы «SOUP»
13. Индикатор выполнения автоматической программы «STEAM/BOIL»
14. Индикатор работы режима «KEEP WARM» (Подогрев)
15. Индикатор выполнения автоматической программы «STEW»
16. Кнопка «MENU» (Выбор программы) – выбор автоматической программы приготовления
17. Кнопка «COOK TIME» (Время приготовления) – установка времени приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно 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!**

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 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 (см. «Уход за прибором»).

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации

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

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

Установка времени приготовления

В мультиварках REDMOND RMC-M10E/RMC-M20E/RMC-M30E предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

Для изменения значения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки «MENU» выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажимайте кнопку «COOK TIME» для изменения значения времени приготовления в допустимом для выбранной программы диапазоне. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка

времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.

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

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет отложить старт программы приготовления до 24 часов.

1. Нажимая кнопку «MENU», выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «TIMER», при этом индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку «COOK TIME» установите значение часов для времени отсрочки. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.
4. Нажимая кнопку «MENU», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.
5. По окончании установки времени приготовления нажмите кнопку «TIMER».
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «KEEP WARM/CANCEL», после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново.

i Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

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

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

Функция поддержания температуры (автоподогрев)

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

i Данная функция недоступна в программе «YOGURT/DOUGH».

Функция разогрева блюд

Мультиварки REDMOND RMC-M10E/RMC-M20E/RMC-M30E можно использовать для разогрева холодных блюд.

1. Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «KEEP WARM/CANCEL». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости функцию можно выключить, нажав кнопку «KEEP WARM/CANCEL». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

i Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

⚠ **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «BAKE/BREAD», «FRY».

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. **i** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
4. Нажимая кнопку «MENU», выберите нужную программу.
5. Установите время приготовления согласно рецепту.
6. При необходимости установите время отсрочки старта.
7. Нажмите кнопку «START». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор соответствующей программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «KEEP WARM/CANCEL».

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

 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Программа «RICE/GRAIN»

Рекомендуется для приготовления риса, каш и детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «RICE/GRAIN» время приготовления составляет 28 минут.

Программа «PILAF»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «PILAF» время приготовления составляет 60 минут.

Программа «FRY»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна. По умолчанию в программе «FRY» время приготовления составляет 15 минут.



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

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

Программа «OATMEAL/DESSERT»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «OATMEAL/DESSERT» время приготовления составляет 33 минуты.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

 В зависимости от места происхождения и производителя свойства молока и круп могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «OATMEAL» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению».

Программа «YOGURT/DOUGH»

Йогурт – кисломолочный продукт, очень популярный во всем мире благодаря своим замечательным вкусовым и ценным пищевым качествам. С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойя тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В программе «YOGURT/DOUGH» функция поддержания температуры недоступна. По умолчанию в программе «YOGURT/DOUGH» время приготовления составляет 8 часов.



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



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

Программа «BAKE/BREAD»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «BAKE/BREAD» время приготовления составляет 1 час.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Следуйте указаниям п. 2-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».
3. Спустя 5-10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.
4. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «KEEP WARM/CANCEL».



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

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

Программа «STEW»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «STEW» время приготовления составляет 40 минут.

Программа «BEANS»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «BEANS» время приготовления составляет 35 минут.

Программа «SOUP»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «SOUP» время приготовления составляет 1 час.

Программа «STEAM/BOIL»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «STEAM/BOIL» время приготовления составляет 15 минут.

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Следуйте указаниям п. 3-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Приготовление фондю
- Пастеризация
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды



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

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора 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 была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		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	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пришло к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше 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

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	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 прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность
---	--

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т.д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	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 каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана 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

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
-------------------------------------	--

Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные 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 использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе 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	
Мука не была просеяна или плохо вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

i В ряде моделей мультиварок REDMOND в программе «STEW» и «SOUP» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты прибора от перегрева. 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	500	35/45	30/40	30
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35	35	30
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35	30	30
4	Фрикадельки/котлеты	500	500	35/40	30/40	15/30
5	Рыба (филе)	500	500	35	25	20
6	Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	30	20	20
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	40	40	30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	40	35	40
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35	35	40
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	50	50	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	500	35	30	30
12	Яйцо куриное	3 шт.	500	25	25	30

i 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 автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Автоподогрев
RICE/GRAIN	Приготовление цельнозерновых и дробленых круп, одно- и многокомпонентных гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:28	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+
PILAF	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+
FRY	Жарка мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+
OATMEAL/DESSERT	Приготовление каш на молоке, различных десертов	0:33	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+
YOGURT/DOUGH	Приготовление различных видов йогурта	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	-
BAKE/BREAD	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	20 мин – 4 ч / 5 мин	+	+
STEW	Тушение мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд, приготовление холодца	0:40	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+
BEANS	Варка каш на воде	0:35	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
SOUP	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+
STEAM/BOIL	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	0:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+

V. 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 «STEAM/BOIL».
- 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.
- 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 приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

STOP

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать их под струю воды!**
ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или зубок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.
- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очистить по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю 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 прибора

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

Очистка чаши

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

Очистка парового клапана

В зависимости от модификации модели клапан снимается с внешней или с внутренней стороны крышки.

 <p>Чтобы снять клапан с внешней стороны крышки, аккуратно потяните его на себя, не прикладывая значительного усилия. Полностью разберите клапан, затем тщательно промойте его под проточной водой и просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.</p>	 <p>Чтобы снять клапан с внутренней стороны крышки, аккуратно поверните его против часовой стрелки и извлеките из гнезда. Тщательно промойте клапан под проточной водой, просушите, после чего установите обратно в гнездо и зафиксируйте, аккуратно повернув его по часовой стрелке.</p>
---	--

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки.

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

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке E1 – E5	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Проверьте напряжение в электросети	
Блюдо готовится слишком долго	Перебой с питанием от электросети	Удалите посторонний предмет	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	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. Закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	

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

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. 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 (антипригарные покрытия, резиновые 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.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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.



EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M10E-M20E-M30E-RUS-UM-1