

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	40
Техническая информация.....	5
Описание модели.....	6
Меры безопасности.....	40
Перед первым использованием.....	41
II. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	42
Приготовление риса.....	42
Приготовление плова.....	44
Быстрое приготовление.....	47
Приготовление молочной каши.....	49
Приготовление гречневой каши.....	52
Приготовление супа.....	54
Приготовление на пару.....	57
Подогрев.....	60
Выпечка.....	62
Тушение.....	64
Поддержание температуры готовых блюд.....	66
Отсрочка старта.....	66
III. ОЧИСТКА И УХОД.....	67
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ.....	68
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	71

КОМПЛЕКТАЦИЯ

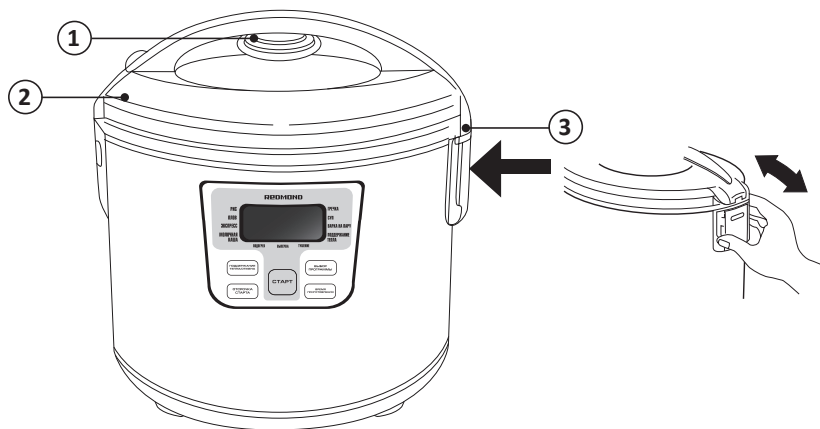
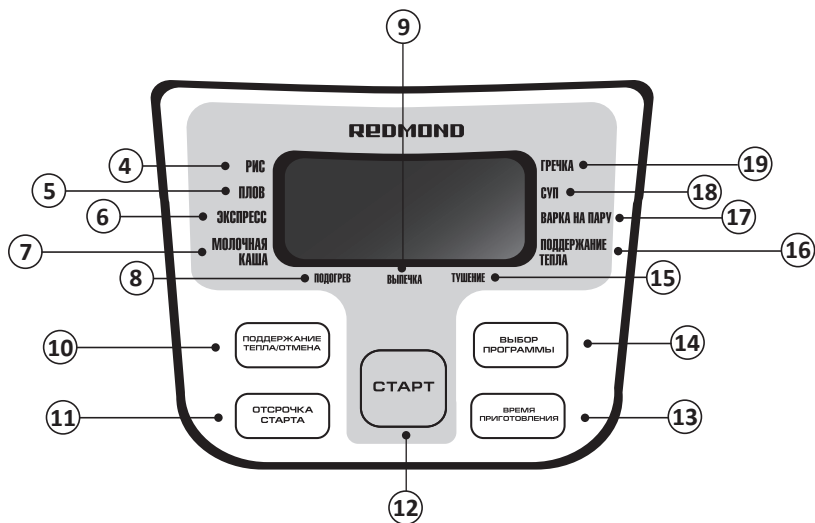
1. Мультиварка с установленной внутри чашей – 1 шт.
2. Шнур питания – 1 шт.
3. Контейнер-пароварка – 1 шт.
4. Черпак – 1 шт.
5. Инструкция – 1 шт.
6. Сервисная книжка – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-4503
Мощность	800 Вт
Напряжение	220-230 В
Максимальный объем чаши	4 л
Материал чаши	алюминий с антипригарным покрытием
Съемная чаша	+
Съемный паровой клапан	+
Тип управления	электронный
ЖК дисплей	+
Виды программ:	- Приготовление риса - Приготовление плова - Быстрое приготовление риса - Приготовление молочной каши - Приготовление гречневой каши - Приготовление супа - Приготовление на пару - Подогрев - Выпечка - Тушение
Функция поддержания температуры готовых блюд	+

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

Устройство модели



- | | |
|---|--|
| 1. Съемный паровой клапан | 11. Кнопка «Отсрочка старта» |
| 2. Крышка прибора | 12. Кнопка «Старт» |
| 3. Влагосборник (предназначен для сбора конденсата при открывании крышки) | 13. Кнопка «Время приготовления» |
| 4. Индикация программы Рис | 14. Кнопка «Выбор программы» |
| 5. Индикация программы Плов | 15. Индикация программы Тушение |
| 6. Индикация программы Экспресс | 16. Индикация режима Поддержание тепла |
| 7. Индикация программы Молочная каша | 17. Индикация программы Варка на пару |
| 8. Индикация программы Подогрев | 18. Индикация программы Суп |
| 9. Индикация программы Выпечка | 19. Индикация программы Гречка |
| 10. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена» | |

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.**
- Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.**
- В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). **Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. **Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.**
- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**

- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации.
Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
- Не погружайте прибор в воду и не используйте его в помещениях с повышенной влажностью. **Запрещено использовать прибор на открытом воздухе, существует опасность выхода из строя из-за попадания влаги внутрь.**
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях.
Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр.**
Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.
- Во время работы прибор нагревается. Не трогайте руками корпус и крышку прибора и берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана. **Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.**

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Аккуратно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы, в т.ч. рекламные наклейки.
2. Протрите влажной тканью корпус прибора, после чего - просушите.

МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУЛЬТИВАРКИ ПРОВЕСТИ ЕЕ ОЧИСТКУ (см. раздел "Очистка и уход"), ЭТО НЕОБХОДИМО ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ ПРИБОРА И УТРАНЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ПОСТОРОННЕГО ЗАПАХА.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1.

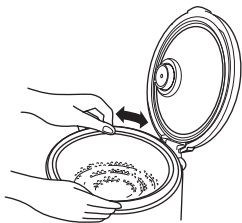


Отмерьте рис по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.

2.

Положите рис и приправы в чашу, залейте воду. Можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX расположенного на внутренней поверхности чаши.

3.



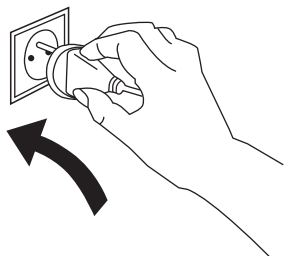
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4.



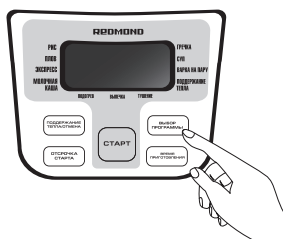
Закройте крышку до щелчка.

5.



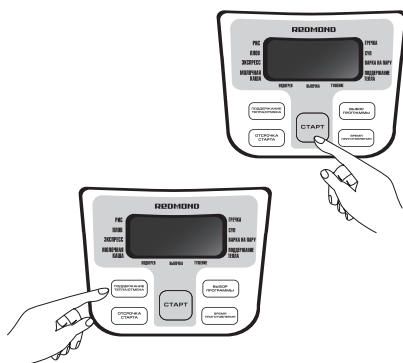
Подключите прибор к питающей сети.

6.



Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **РИС**.

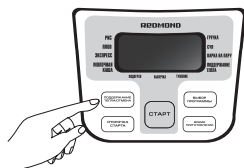
7.



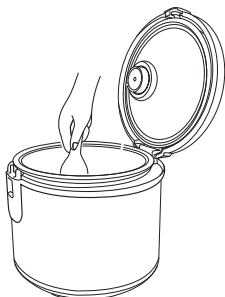
Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:

Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
Среднее время приготовления – 50-60 мин.

8.



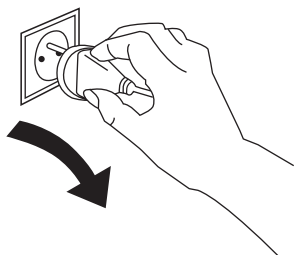
По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **РИС** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.



Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОВА

1.



Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.

2.

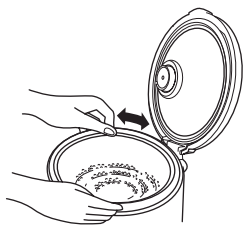
Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с нашими рекомендациями:

Растительное масло	60 г.
Баранина/Свинина	400-500 г.
Морковь	150 г.
Лук	150 г.
Рис	260 г.
Вода или бульон	650 мл
Соль и специи по вкусу	

Можете использовать свой рецепт приготовления плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX, расположенного на внутренней поверхности чаши.

3.



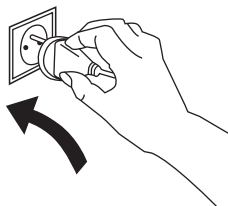
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4.



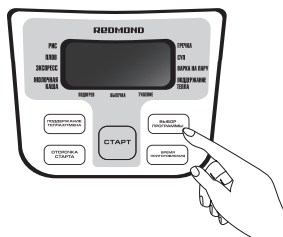
Закройте крышку до щелчка.

5.



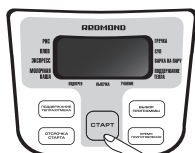
Подключите прибор к питающей сети.

6.



Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ПЛОВ**

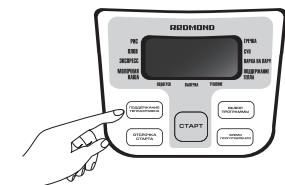
7.



Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:

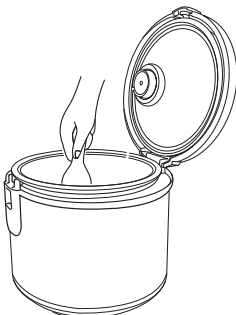
Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

8.



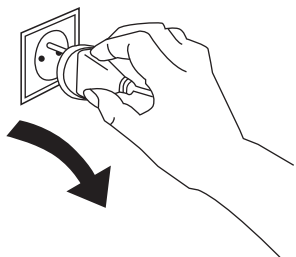
По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ПЛОВ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.



Несмотря на то, что режим **поддержание температуры готовых блюд** рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме **надолго**, это может привести к **пересушиванию продукта**.

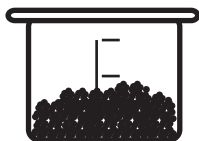
9.



Отключите прибор от питающей сети.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1.



Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды.

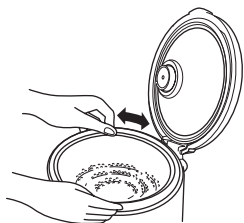
2.

Положите рис и приправы в чашу, залейте воду.

Можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX расположенного на внутренней поверхности чаши.

3.



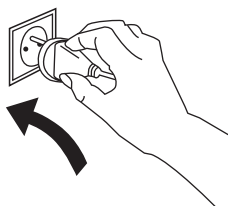
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4.



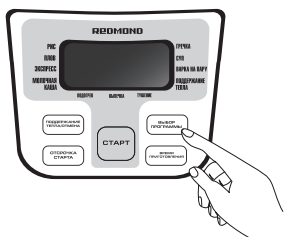
Закройте крышку до щелчка.

5.



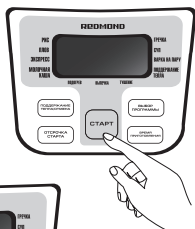
Подключите прибор к питающей сети.

6.

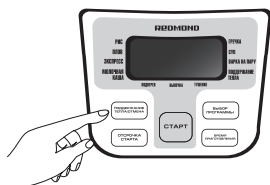


Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЭКСПРЕСС**

7.

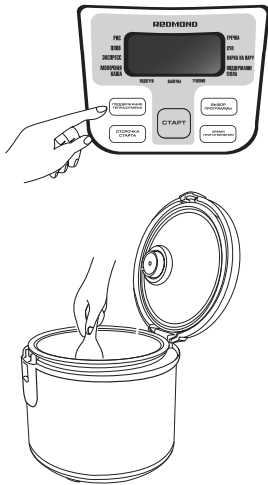


Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:



Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**. Среднее время приготовления 40-45 минут.

8.

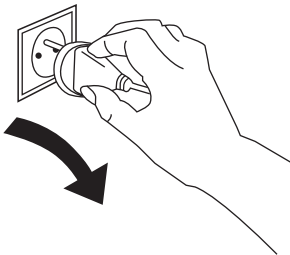


По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ЭКСПРЕСС** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим **поддержание температуры готовых блюд** рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме **надолго**, это может привести к **пересушиванию продукта**.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ КАШИ

1.



1. Отмерьте крупу по рецепту. Промойте ее до чистой воды.

2.

Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с нашими рекомендациями.

Продукт	Пшено жидкая/вязкая	Овсяная крупа жидкая/вязкая	Рис круглый жидкий/вязкий
Крупа	100 г/ 130 г	100 г/ 130 г	130 г/ 180 г
Молоко	500 мл	500 мл	500 мл
Сахар	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1,5 ч. л.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Мерная чашка, входящая в комплект:

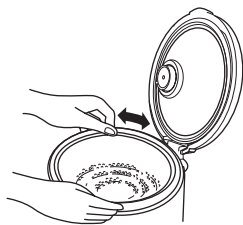
100 г крупы – ¾ мерной чашки

130 г крупы – 1 мерная чашка

180 г крупы – 1 1/3 мерной чашки

Можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX расположенного на внутренней поверхности чаши.

3.



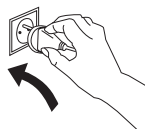
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4.



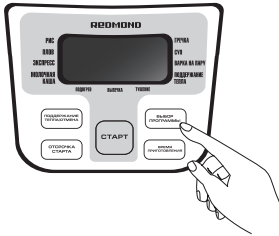
Закройте крышку до щелчка.

5.



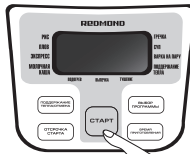
Подключите прибор к питающей сети.

6.

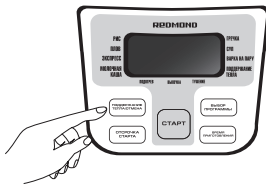


Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **МОЛОЧНАЯ КАША**

7.

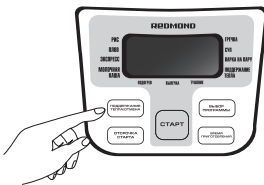


Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:



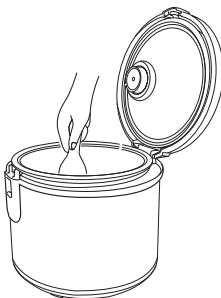
Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

8.



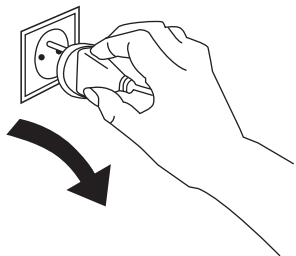
По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **МОЛОЧНАЯ КАША** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.



Несмотря на то, что режим **поддержание температуры готовых блюд** рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

1.



1. Отмерьте крупу по рецепту.
Промойте ее до чистой воды.

2.

Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с нашими рекомендациями.

Вид крупы	2 чашки	4 чашки	6 чашек	8 чашек
Гречневая	600 мл	1200 мл	1750 мл	2350 мл
Рис круглый	650 мл	1250 мл	1900 мл	2450 мл
Перловая	700 мл	1300 мл	2000 мл	2550 мл

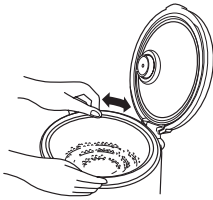
Мерная чашка, входящая в комплект:

130 г крупы – 1 мерная чашка

180 мл воды – 1 мерная чашка

Можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX расположенного на внутренней поверхности чаши.

3.



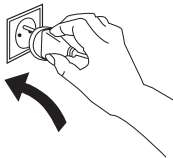
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4.



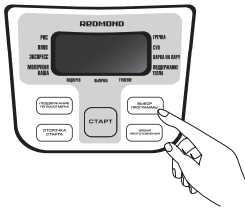
Закройте крышку до щелчка.

5.



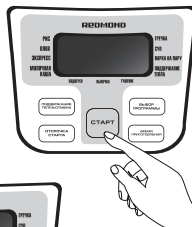
Подключите прибор к питающей сети.

6.

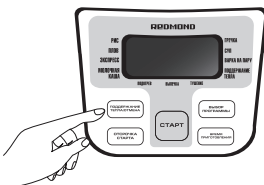


Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ГРЕЧКА**

7.

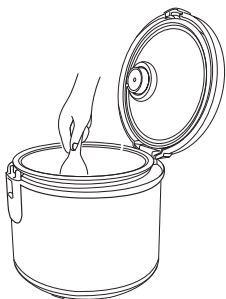
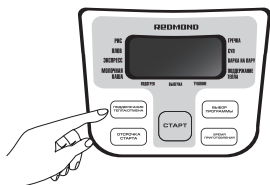


Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:



Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

8.

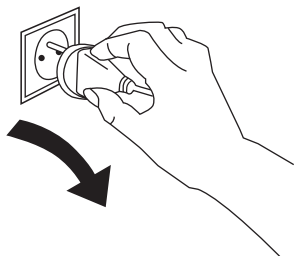


По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ГРЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим **поддержание температуры готовых блюд** рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме **надолго**, это может привести к **пересушиванию продукта**.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА

1.



Отмерьте все ингредиенты, промойте их и нарежьте

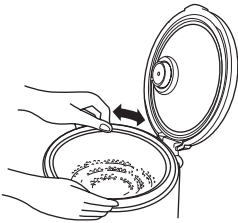
2.

Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с нашими рекомендациями.

Можете использовать свой рецепт приготовления, придерживаясь предложенной последовательности действий.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX расположенного на внутренней поверхности чаши.

3.



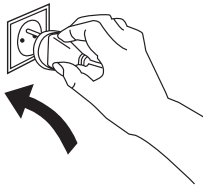
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

4.



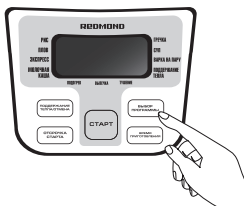
Закройте крышку до щелчка.

5.



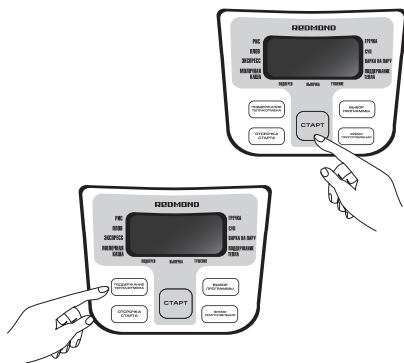
Подключите прибор к питающей сети.

6.



Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **СУП**

7.

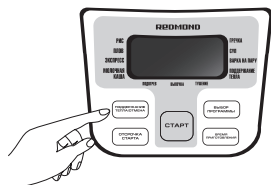


Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:

- - - -

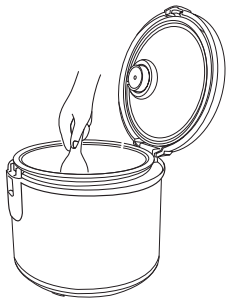
Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

8.



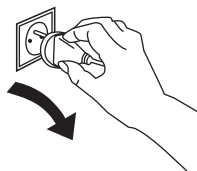
По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **СУП** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.



Несмотря на то, что режим **поддержание температуры готовых блюд** рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

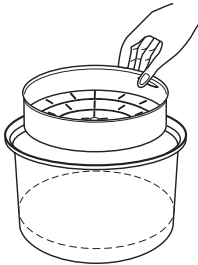
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

1.



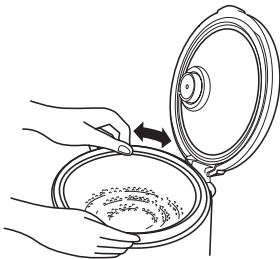
Налейте в чашу 500-550 мл воды

2.



Установите контейнер-пароварку в чашу.

3.



Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус.

Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

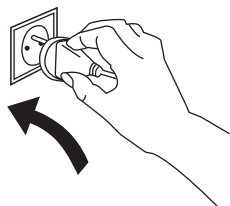
4.



Закройте крышку до щелчка.

Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5.



Подключите прибор к питающей сети.

6.

Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВАРКА НА ПАРУ**

На дисплее появится время приготовления 1:00

По умолчанию задается время приготовления равное 1 часу, вы можете изменить его (в интервале от 30 минут до 2 часов), нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Продукт	Количество	Объем воды	Время (мин)
Мясо и морепродукты			
Телятина филе	500 г	600 мл	40
Куриное филе	500 г	600 мл	30
Суфле мясное	500 г	600 мл	30
Фрикадельки	500 г	600 мл	30
Котлеты куриные	500 г	600 мл	30
Манты	500 г	600 мл	40-50
Рыба и морепродукты			
Филе рыбы	500 г	600 мл	30
Овощи			
Картофель целый	500 г	600 мл	30-40
Картофель молодой целый	500 г	600 мл	30
Морковь	500 г	600 мл	30
Свекла	500 г	600 мл	40
Брокколи замороженные	500 г	600 мл	30
Творог			
Творожный пудинг	500 г	600 мл	40-50

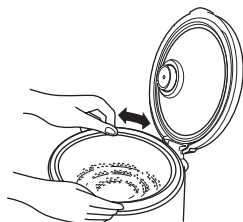
Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свежести и конкретного вида продукта, а так же Ваших предпочтений.

ПРОГРАММА «ПОДОГРЕВ»

1.

Равномерно разложите продукт в чаше.

2.



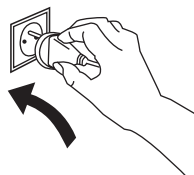
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3.



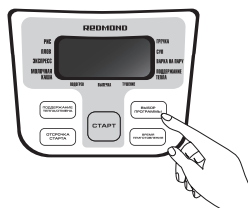
Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

4.



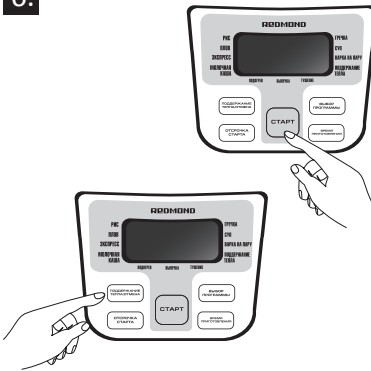
Подключите прибор к питающей сети.

5.



Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ПОДОГРЕВ**

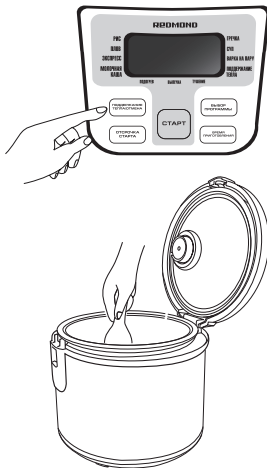
6.



Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:

Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

7.

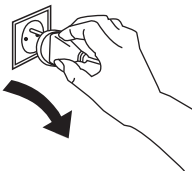


По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ПОДОГРЕВ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

8.



Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

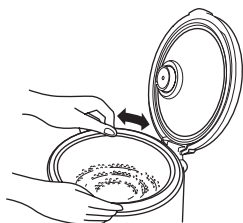
1.

Приготовьте тесто для выпечки, рекомендациям выбранного вами рецепта.

2.

Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы выпеченное изделие легче вынуть из чаши. Выложите тесто в чашу и выровняйте.

3.



Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

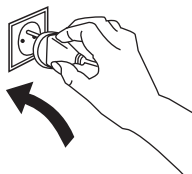
4.



Закройте крышку до щелчка.

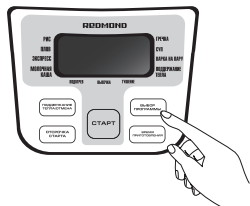
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5.



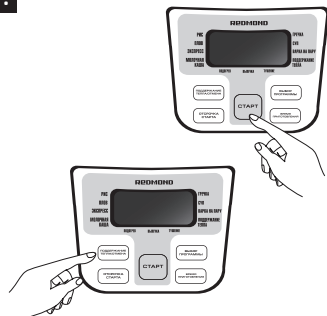
Подключите прибор к питающей сети.

6.



Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ВЫПЕЧКА**

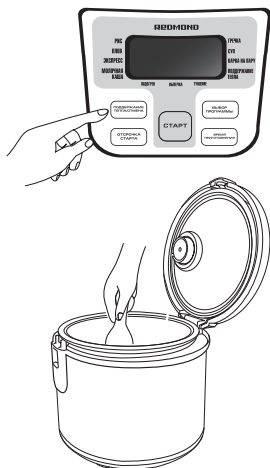
7.



Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:

Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

8.

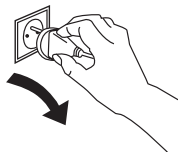


По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ВЫПЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

10.

Спустя 2-3 минуты выньте чашу из корпуса. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.

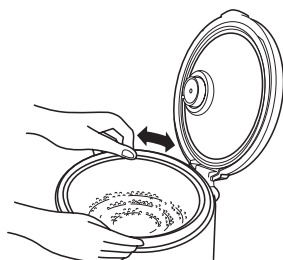
Пожалуйста, оденьте кухонные рукавицы (или используйте прихватки), чтобы вынуть кастрюлю. Если оставить выпечку в чаше, она может отсыреть. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна – это нормально.

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

1.

Положите ингредиенты и приправы в чашу, залейте воду.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX расположенного на внутренней поверхности чаши.

2.

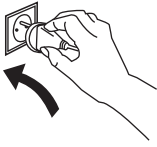
Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3.

Закройте крышку до щелчка.

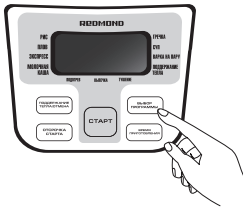
Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

4.



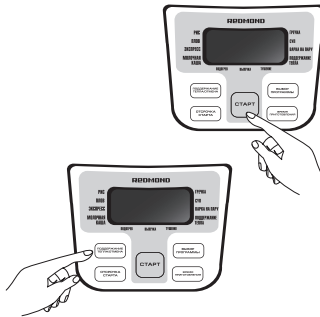
Подключите прибор к питающей сети.

5.



Нажимая на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**

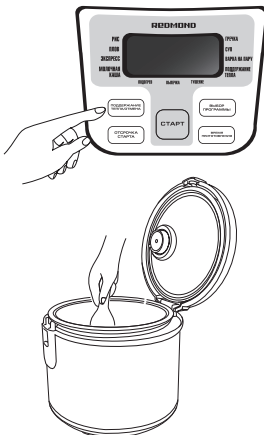
6.



Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления, на дисплее появятся мигающие символы:

Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически, однако Вы можете его прервать, нажав на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**

7.

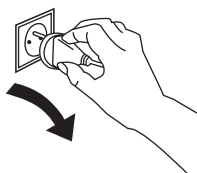


По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ТУШЕНИЕ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, дисплей покажет отсчет времени.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев и откройте крышку.

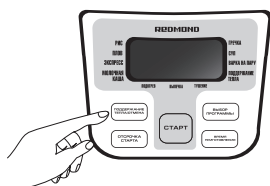
Несмотря на то, что режим поддержание температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9.



Отключите прибор от питающей сети.

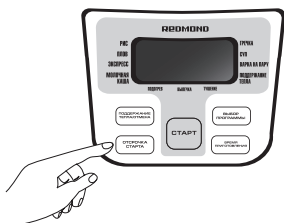
ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД»



Функция поддержания температуры готовых блюд включается автоматически по окончании программы приготовления, при этом начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее будет отображаться время работы мультиварки в этом режиме. Чтобы отключить функцию нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

Несмотря на то, что режим поддержание температуры рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ФУНКЦИЕЙ «ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»



В мультиварке предусмотрена функция отсрочки старта, которая позволяет запустить программу приготовления через заданное время.

1. Установите чашу с ингредиентами в корпус мультиварки.
2. Выберите, нажав на кнопку **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** необходимую программу.
3. Нажмите на кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА**, затем при помощи кнопок **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** (установка минут) и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** (установка часов) установите необходимое время.
4. Нажмите 2 раза на кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА**
5. Нажмите кнопку **СТАРТ** – начнут мигать индикатор выбранной программы и символы
- - - -
6. Когда заданное вами время истечет, программа приготовления запустится. Индикатор заданной программы перестанет мигать.

III. ОЧИСТКА И УХОД

Прежде, чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

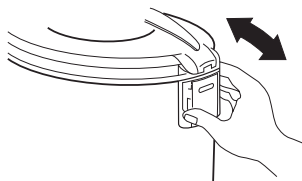
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте при этом средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

ОЧИСТКА ВЛАГОСБОРНИКА

Влагодоборник предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки, снимайте и промывайте его после каждого использования.



ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

ОЧИСТКУ ВЫПУСКНОГО КЛАПАНА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке, при этом не прикладывайте значительного усилия.



2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

КОДЫ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотно закрыта крышка.	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизированный сервисный центр.
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева, вся жидкость в чаше выкипела или прибор был включен с пустой чашей.	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от сети, дайте остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление.

ОБЩИЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Мультиварка не включается	Нет напряжения сети	Проверьте наличие напряжения в сети.
Блюдо готовится слишком долго	Нет питания сети	Проверьте наличие напряжения в сети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет.
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений.

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ КРУП

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ "ПОДОГРЕВ"			НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНИЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•	ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ.	ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ.
Плохо промытая крупа				•	•	•				
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•	•	•			
Готовка с большим количеством масла	•	•				•				
Неверное количество воды	•		•							
Крышка неплотно закрыта						•	•	•		
Плохо вымыта кастрюля						•	•			

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ							НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ТЕСТО НЕИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЫРАЯ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ	РЫХЛАЯ ВЫПЕЧКА		
Слишком много теста в чаше	•	•						ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ.	ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ.
Слишком мало теста в чаше				•	•				
Используется неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не указанные в рецептах.	•	•	•			•			
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов.	•	•		•	•				
Кекс треснул во время приготовления	•	•				•			
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•				
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				•					
Готовый кекс слишком долго держали в чаше			•		•				
Неправильное или слишком долгое вымешивание						•	•		
Неверное количество ингредиентов						•	•		

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 1 год, начиная с момента приобретения изделия. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, комплектацию (фильтры, лампочки и т.д.).

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