REDMOND

Мультиварка

RMC-M4502



ИНСТРУКЦИЯ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

Коллекция 2010-2011

REDMOND



Чайник
RK-M104



Чайник
RK-M107



Чайник
RK-M114



Чайник
RK-M115



Чайник
RK-M116



Чайник
RK-M120D



Чайник
RK-M112



Чайник
RK-M113



Чайник
RK-116



Чайник
RK-117



Термос
RTP-M801



Бутербродница
RSM-1403



Тостер
RT-M401



Кофеварка
RCM-1501



Соковыжималка
RJ-M901



Соковыжималка
RJ-M904



Соковыжималка
RJ-907



Блендер
RHB-2905



Кофеварка
RCM-1502



Кофеварка
RCM-1503



Соковыжималка
RJ-M905



Соковыжималка
RJ-M906



Процессор
RFP-3901



Процессор
RFP-3903

Коллекция 2010-2011

REDMOND



Блендер
RB-P1301



Блендер
RHB-2907



Мясорубка
RMG-1203-8



Пароварка
RST-M1101



Мультиварка
RMC-M4502



Мультиварка
RMC-4503



Мясорубка
RMG-1201



Мясорубка
RMG-1203



Пароварка
RST-1103



Пароварка
RST-M1104



Хлебопечь
RBM-1901



Хлебопечь
RBM-1902



Микроволновая печь
RM-M1002



Микроволновая печь
RM-M1003



Утюг
RI-A207



Утюг
RI-C208



Пылесос
RV-303



Пылесос
RV-307



Микроволновая печь
RM-M1006



Микроволновая печь
RM-M1007



Утюг
RI-C209



Утюг
RI-C210



Пылесос
RV-308



Пылесос
RV-309

REDMOND

Коллекция 2010-2011

REDMOND

Fashion style



Фен
RF-506

Фен
RF-507

Professional series



Выпрямитель
RCI-2304



Выпрямитель
RCI-2305



Фен
RF-502



Фен
RF-503



Фен
RF-508

Фен
RF-509



Выпрямитель
RCI-2306



Мультистайлер
RMS-4301



Фен
RF-504



Фен
RF-505

Весы
RS-707

Весы
RS-710

Весы
RS-717

Весы
RS-715

Весы
RS-716

Весы
RS-713

Весы
RS-719

Весы
RS-M718

Коллекция 2010-2011



Маникюрный набор
RNC-4901



Увлажнитель воздуха
AHF-3301

CHROME IN BLACK



Соковыжималка
RJ-903



Измельчитель
RCR-3801



Миксер
RHM-2101



Весы
RS-714

REDMOND



Увлажнитель воздуха
RHF-3302



Увлажнитель воздуха
RHF-3303



Блендер
RHB-2904



Блендер
RHB-M2904



Весы
RS-M711



Бутербродница
RSM-M1402

Redmond Industrial Group, LLC USA

REDMOND

Мультиварка

RMC-M4502



ИНСТРУКЦИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация **14**
Технические характеристики **14**
Устройство модели **15**

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности **16**
Перед первым включением **17**

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка часов **18**
Режим поддержания температуры готовых блюд **19**
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ (STEAM)» **20**
Программа «ОБЖАРИВАНИЕ (FRY)» **22**
Программа «ОБЖАРИВАНИЕ С УСТАНОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ(FRY T)» **23**
Программа «МАКАРОНЫ (PASTA)» **24**

Программа «ВАРКА (RICE)» **25**
Программа «ТУШЕНИЕ (STEW)» **26**
Программа «СУП (SOUP)» **27**
Программа «САКЕ (ВЫПЕЧКА)» **28**
Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» **29**

III. ОЧИСТКА И УХОД

Очистка корпуса **30**
Очистка чаши **30**
Очистка клапана выпуска пара **31**

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

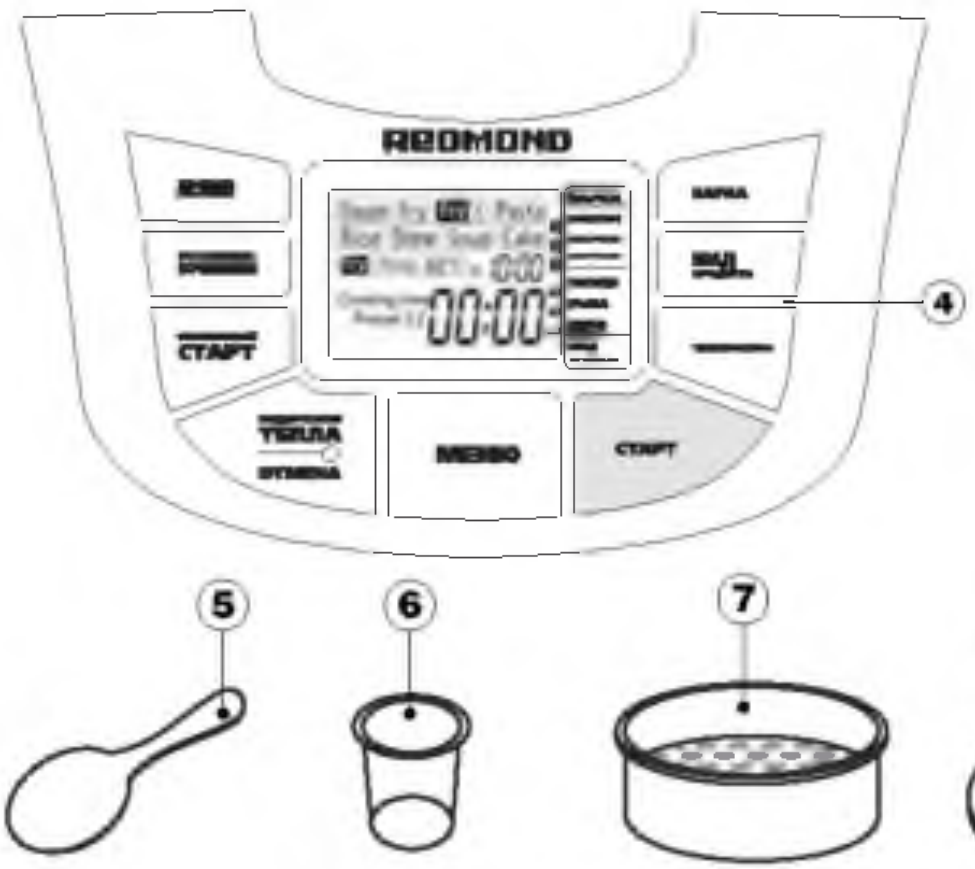
Модель	RMC-M4502
Мощность	860 Вт
Напряжение	220-230 В
Полезный объем чаши	1.8 л
Материал чаши	алюминиевый сплав с антипригарным покрытием
Съемная чаша	+
ЖК дисплей	+
Виды программ:	
- приготовление на пару	овощи, рыба, мясо
- обжаривание	овощи, рыба, мясо
- обжаривание с установкой t°	овощи, рыба, мясо
- макароны (PASTA)	+
- варка (RICE)	обычная, экспресс, с обжар.
- тушение (STEW)	+
- суп (SOUP)	+
- выпечка (CAKE)	+
- поддержание температуры готовых блюд (KEEP WARM)	+ (до 24-х часов)
Выбор температуры обжаривания	+
Выбор вида продукта	+ (овощи, рыба, мясо)
Функция отложенного старта	+
Съемный паровой клапан	+
Кол-во программ приготовления	16

КОМПЛЕКТАЦИЯ

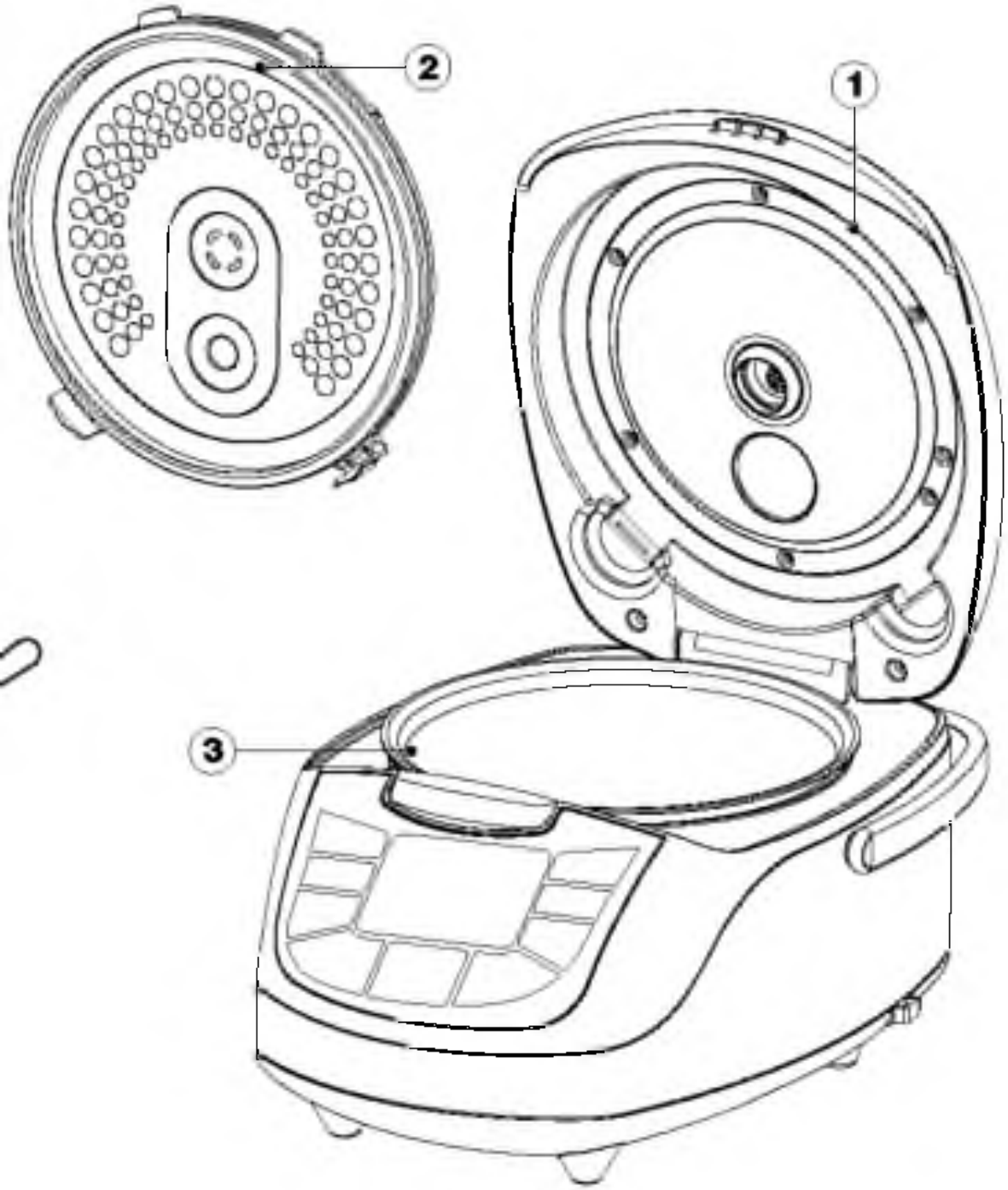
Мультиварка с установленной внутрь чашей – 1 шт.
Контейнер-пароварка – 1 шт.
Черпак – 1 шт.
Плоская ложка — 1 шт.
Мерный стакан — 1 шт.
Шнур питания – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.
Сервисная книжка – 1 шт.

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 МОДЕЛИ



1. Крышка
2. Насадка для защиты от чрезмерного пара
3. Съемная чаша
4. Панель управления с ЖК дисплеем
5. Плоская ложка
6. Мерный стакан
7. Контейнер-пароварка
8. Черпак


2
1
3

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
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.

■ 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 в качестве игр для детей. **Не оставляйте детей рядом с работающим прибором. 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.**

■ Запрещено использование прибора на открытом воздухе.

Существует опасность неисправности из-за дождя и других погодных условий.

■ Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. **Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**

■ Запрещен 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 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 частей поверхностей нагретого прибора**.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу тёплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, в этом случае произведите очистку прибора (смотрите раздел "ОЧИСТКА И УХОД").

ВНИМАНИЕ!

Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установите мультиварку на горизонтальную ровную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п. Перед приготовлением убедитесь в том, что внутренние и внешние части мультиварки чистые, между чаше й и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Отсчет времени в программах предусматривающих регулирование времени готовки начинается только после выхода мультиварки на температурный режим. Так если поставит холодную воду и выбрать 5 минут в программе ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ, то в течение нескольких минут температура поднимется до 100-110 градусов, а затем начнется отсчет 5-ти минут.

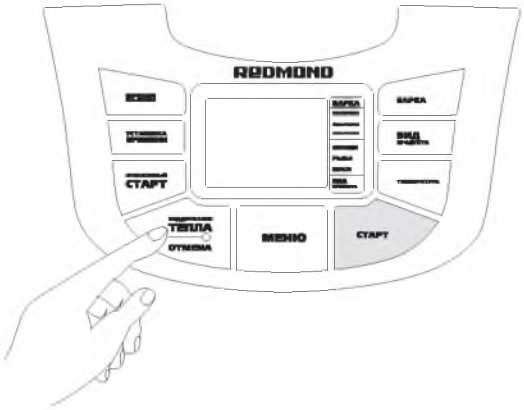
УСТАНОВКА ЧАСОВ

Нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ. С помощью кнопок УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (выбор установки минут и часов) и ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ввод значения текущего времени) установите текущее время. По окончании установки нажмите ОТМЕНА.

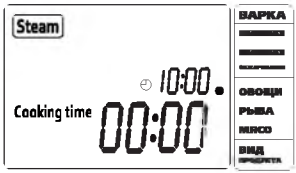
Перед приготовлением убедитесь в том, что внутренние и внешние части мультиварки чистые, между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

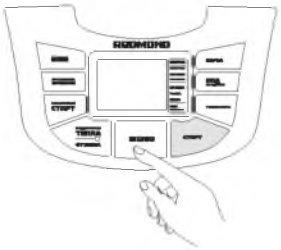
РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (KEEP WARM)

Режим поддержания температуры готовых блюд автоматически включается каждый раз по завершении автоматической программы приготовления, при этом начинает светиться индикатор. Для отключения поддержания температуры нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, индикатор погаснет.



ПРОГРАММА “ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ (STEAM)”





1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу.
2. 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.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно. Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **STEAM (ПАРОВАРКА)**
5. Время приготовления по умолчанию - 5 минут.
6. Вы можете варьировать время приготовления от 5 до 50 минут.
7. Для установки времени нажмите кнопку **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите необходимое время. Нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, вы увеличите время приготовления на 1 минут после каждого нажатия.

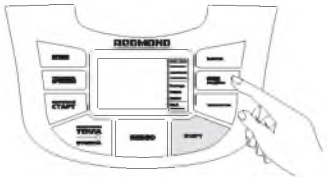
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ STEAM (ПАРОВАРКА)

на 500 гр продукта и при объеме воды 500-600 мл

Продукт	*Время (мин)*	*Продукт*	*Время (мин)*
Телятина филе	40	Картофель целый	30-40
Куриное филе	30	Картофель молодой целый	30
Суфле мясное	30	Морковь	30
Фрикадельки	30	Свекла	40
Котлеты куриные	30	Брокколи замороженные	30
Манты	40-50	Творожный пудинг (600 гр)	40-50
Филе рыбы	30		

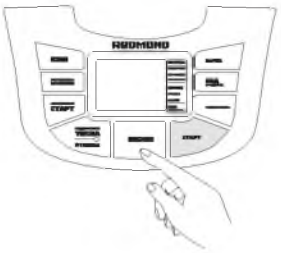
Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свежести и конкретного вида продукта, а также Ваших вкусовых предпочтений.

8. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку **ВИД ПРОДУКТА**.
9. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления.



ПРОГРАММА “ОБЖАРИВАНИЕ (FRY)”

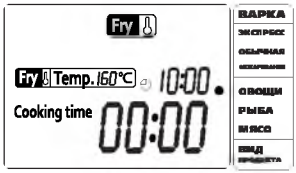


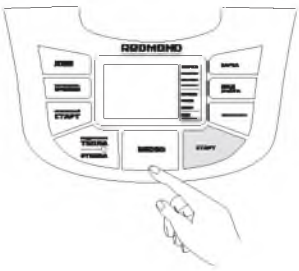


1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. ***Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.*** Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **FRY**.
4. Время приготовления по умолчанию 40 мин. Вы можете варьировать время приготовления от 5 минут до 1 часа.
5. Для установки времени нажмите кнопку **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите необходимое время. Нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, вы увеличите время приготовления на 5 минут после каждого нажатия.
6. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку **ВИД ПРОДУКТА**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**.

ПРОГРАММА "ОБЖАРИВАНИЕ С УСТАНОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (FRY T)

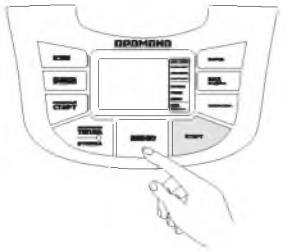
1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. ***Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.*** Подключите прибор к питающей сети.
2. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **FRY T**
3. Установите температура обжаривания, нажимая на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**, диапазон установки от 40–160°.
4. Время приготовления по умолчанию 40 мин. Вы можете варьировать время приготовления от 5 минут до 1 часа.
5. Для установки времени нажмите кнопку **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите необходимое время.
6. Нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, вы увеличите время на 5 минут после каждого нажатия.
7. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку **ВИД ПРОДУКТА**.
8. Нажмите на кнопку **СТАРТ**.





ПРОГРАММА "МАКАРОНЫ (PASTA)"

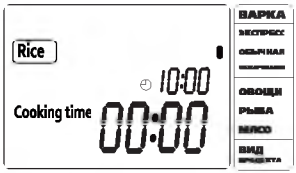




1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты и приправы в чашу.
2. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимального уровня (10 CUP) расположенного на внутренней поверхности чаши.
3. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка. ***Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.*** Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **PASTA**. Время приготовления по умолчанию 8 мин. Вы можете варьировать время приготовления от 8 до 20 минут. Для установки времени нажмите кнопку **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите необходимое время.
6. Нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, вы увеличите время на 1 мин. после каждого нажатия. Нажмите на кнопку **СТАРТ.**

ПРОГРАММА "ВАРКА"

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты и приправы в чашу.
2. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня (10 CUP) расположенного на внутренней поверхности чаши. При приготовлении расширяющихся продуктов (рис, бобы и т.д.) - ниже уровня 8 CUP.
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.*** Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **RICE**. Нажимая на кнопку **ВАРКА**, выберите тип варки (Экспресс, Обычная, Обжаривание).
6. Нажмите на кнопку СТАРТ, начнется процесс приготовления.

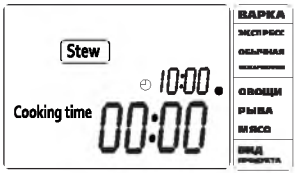


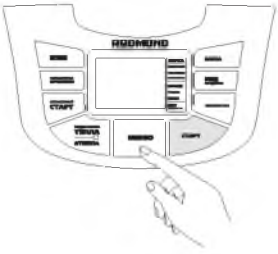


Если Вы выбрали тип Варки Обжаривание, Вы сможете установить время приготовления, по умолчанию при этом типе варки оно равно 1 час 30 мин, Вы его можете изменить в диапазоне от 1 до 2-х часов.

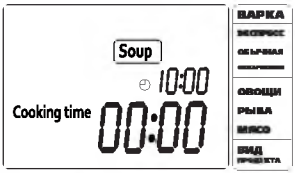
ПРОГРАММА “ТУШЕНИЕ (STEW)”

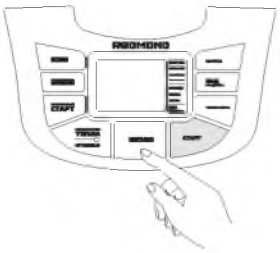
1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты и приправы в чашу.
2. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимального уровня (10 CUP) расположенного на внутренней поверхности чаши. При приготовлении расширяющихся продуктов (рис, бобы и т.д.) - ниже уровня 8 CUP.
3. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.** Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **STEW**. Вы можете варьировать время приготовления от 2 до 12 часов.
5. Для установки времени нажмите кнопку **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ** (одно нажатие для установки минут, два – для установки часов), начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите необходимое время. По умолчанию время приготовления составляет 2 часа.
6. Нажмите на кнопку СТАРТ, начнется процесс приготовления.





ПРОГРАММА “СУП (SOUP)”



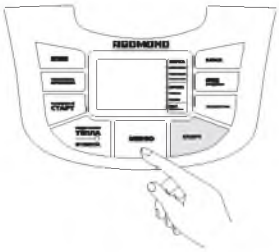


1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты и приправы в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимального уровня (10 CUP) расположенного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.** Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **SOUP**. Вы можете варьировать время приготовления от 1 до 4 ч. Для установки времени нажмите кнопку **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ** (одно нажатие - для установки минут, два нажатия – для установки часов), начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, установите необходимое время. По умолчанию время приготовления составляет 1 час.
5. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления.

ПРОГРАММА “ВЫПЕЧКА (CAKE)”

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимального уровня (10 CUP) 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.** Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **CAKE**. Вы не можете варьировать время приготовления в этой программе, оно задается автоматически и составляет 50 мин.
5. Нажмите на кнопку СТАРТ, начнется процесс приготовления.

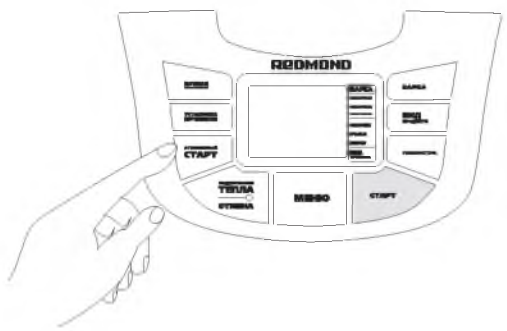




ФУНКЦИЯ “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”

Позволяет вам задать время запуска автоматической программы приготовления.

1. С помощью кнопки **MENU** выберите автоматическую программу, функция отложенного старта доступна только для программ **STEAM**, **RICE, STEW, SOUP**.
2. Нажмите кнопку **PRESET** и выберите ячейку памяти **PRESET 1** или **PRESET 2**.
3. С помощью кнопок **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** установите время.
4. По окончании установки времени нажмите **СТАРТ**.



III. ОЧИСТКА И УХОД

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
Легче всего очистить прибор сразу же после использования. 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 КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке, при этом не прикладывайте значительного усилия.
2. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите и установите на место.

ОЧИСТКУ ВЫПУСКНОГО КЛАПАНА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА



IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E3	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.

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Не включается	Нет напряжения сети	Проверьте напряжение в сети.
Блюдо готовится слишком долго	Нет питания сети	Проверьте напряжение в сети.
	Между чашей и нагрев. 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”		
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•
Плохо промытая крупа				•	•	•		

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ "ПОДОГРЕВ"		
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•	•	•	
Готовка с большим количеством масла	•	•				•		

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОВЛЕМЫ В РЕЖИМЕ “ПОДОГРЕВ”		
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ
Неверное количество воды	•		•					
Крышка неплотно закрыта						•	•	•
Плохо вымыта чаша						•	•	

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ “ПОДОГРЕВ”	
	НЕИСПЕЧЕННЫЙ	НЕДОПЕЧЕННЫЙ	СЫРОЙ	КЕКС ПРИЛИП К ЧАШЕ	НИЗ КЕКСА ПОДГОРЕЛ	НЕПОДНЯВШИЙСЯ	РЫХЛЫЙ
Слишком много теста в чаше	•	•					
Слишком мало теста в чаше				•	•		
Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты, не указанные в рецептах	•	•	•			•	
Использовалась неподходящая смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов	•	•		•	•		

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ “ПОДОГРЕВ”	
	НЕИСПЕЧЕННЫЙ	НЕДОПЕЧЕННЫЙ	СЫРОЙ	КЕКС ПРИЛИП К ЧАШЕ	НИЗ КЕКСА ПОДГОРЕЛ	НЕПОДНЯВШИЙСЯ	РЫХЛЫЙ
Кекс треснул во время приготовления	•	•				•	
Что-то попало между чашей и пластиной нагревателя	•	•	•		•		
Дно чаши не смазано маслом или маргарином				•			
Кекс слишком долго не вынимали из чаши			•		•		

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ “ПОДОГРЕВ”	
	НЕИСПЕЧЕННЫЙ	НЕДОПЕЧЕННЫЙ	СЫРОЙ	КЕКС ПРИЛИП К ЧАША	НИЗ КЕКСА ПОДГОРЕЛ	НЕПОДНЯВШИЙСЯ	РЫХЛЫЙ
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, его элементы (фильтры, лампочки, керамические компоненты 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.

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North Bay Village, Florida 33141, USA
http://www.redmond-ig.com
Made in P.R.C.