

Redber



Мультиварка - скороварка Redber MC-D 1502



Инструкция по эксплуатации (RUS)

Содержание инструкции

| | |
|--|--------|
| Устройство и комплектация _____ | стр.3 |
| Панель управления _____ | стр.5 |
| Программы приготовления _____ | стр.7 |
| Дополнительные возможности _____ | стр.12 |
| Меры безопасности _____ | стр.12 |
| Использование: программы, настройки _____ | стр.18 |
| Описание функции _____ | стр.29 |
| Чистка и уход _____ | стр.32 |
| Дополнительные возможности _____ | стр.34 |
| Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару (под давлением) _____ | стр.36 |
| Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «мультиповар» _____ | стр.37 |
| Устранение неполадок _____ | стр.38 |
| Советы по приготовлению _____ | стр.39 |
| Технические характеристики Redber MC-D1502 _____ | стр.42 |

Устройство и комплектация*:

1. Индикатор давления
2. Отверстие выхода пара
3. Клапан выхода пара
4. Ручка крышки
5. Крышка
6. Внутренняя защитная крышка
7. Уплотнительное кольцо
8. Чаша для приготовления пищи
9. Ручки для перемещения прибора
10. Корпус
11. Панель управления
12. Нагревательный элемент
13. Гнездо для кабеля питания
14. Ложка
15. Мерный стакан
16. Подставка-пароварка
17. Контейнер для сбора конденсата
18. Кабель питания
19. Запасное уплотнительное кольцо

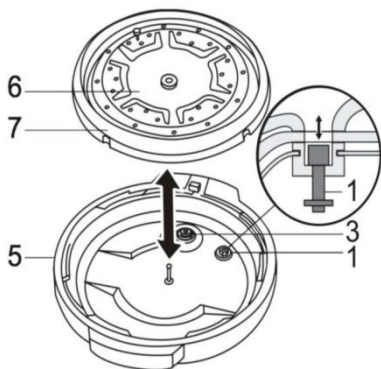


Рис.1

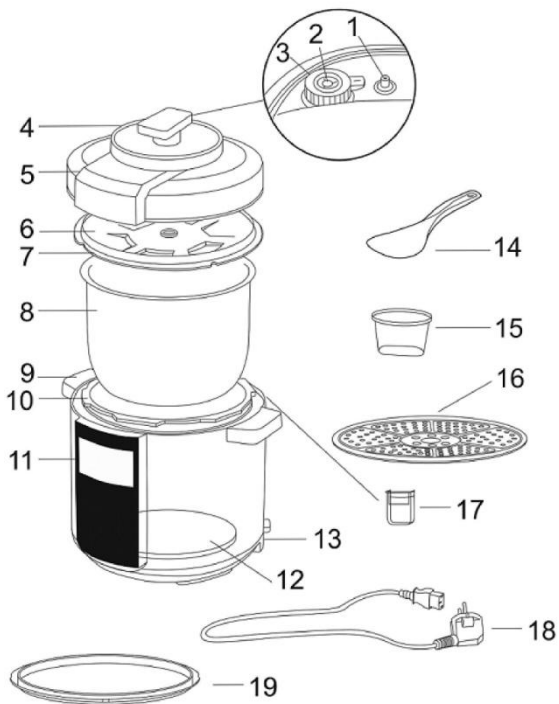


Рис.2

(RUS)Панель управления:

1. Кнопка «Старт»- запуск выбранной программы, отключение функции «Подогрев» во время работы программы
2. Кнопка «Меню» для выбора автоматических программ
3. Кнопка функции «Отложенный старт»
4. Кнопка настройки времени и температуры «Время/Температура» для начала корректировки времени и температуры приготовления
5. Кнопки установки времени и температуры
6. Кнопка функции «Подогрев», отмены выбранной программы
7. Индикаторы работы программ приготовления
8. Дисплей
9. Индикация настройки времени приготовления
10. Индикация настройки температуры приготовления
11. Кнопка функции «Выбор продукта»
12. Кнопка программы «Шеф» - возможность ручной установки времени приготовления под давлением
13. Индикация выбора продукта «Мясо»
14. Индикация выбора продукта «Рыба»
15. Индикация выбора продукта «Овощи»
16. Индикация времени и температуры приготовления
17. Индикация состояния работы «Нагрев»
18. Индикация состояния работы «Работа»
19. Индикация состояния работы функции «Подогрев»
20. Индикация отключенного звукового сигнала



Рис.3
 Панель управления мультиварки-скороварки
 Redber MC-D 1502

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА Redber MC- D1502

Программы приготовления

Программы для мультиварок-скороварок - это удобно, быстро и очень вкусно!

Перейдите на новый уровень владения кулинарным искусством с помощью готовых программ !

Для каждой автоматической программы подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления (для приготовления без давления) и значения времени (для приготовления под давлением), загружаемые по умолчанию при запуске программы.

В мультиварке-скороварке Redber MC - D1502 реализованы следующие программы:

Жарка.

Технология приготовления без давления.

Рекомендуется для приготовления жаренных овощей, мяса, птицы, рыбы с добавлением масла.

Время приготовления 30 мин. С открытой крышкой

Выпечка

Технология приготовления без давления.

Рекомендуется для выпечки изделий из бисквитного, дрожжевого, слоёного теста, запеканок, а также для запекания мясных, рыбных и овощных блюд.

Время приготовления 40 минут. С закрытой крышкой.

Томление

Технология приготовления без давления.

Рекомендуется для приготовления бобовых, мяса и птицы крупными кусками, тушенки, топленого молока и блюд, требующих длительной термической обработки.

Время приготовления 2 часа. С закрытой крышкой.

Варенье, джем

Технология приготовления без давления.

Рекомендуется для приготовления варенья и джемов.
Время приготовления 1 час. С закрытой крышкой.
Клапан выхода пара снят.

Йогурт

Технология приготовления без давления.
Рекомендуется для приготовления йогурта и расстойки теста. Время приготовления 8 часов. С закрытой крышкой.

Мультиповар

Выбор режима приготовления без давления.
Рекомендуется для приготовления различных (сложных) блюд с Вашими настройками времени и температуры.
Время приготовления 10 мин. Клапан выхода пара снят.

Суп

Выбор режима приготовления под давлением.
Рекомендуется для приготовления многокомпонентных супов, супов – пюре. Время приготовления 15 мин.
Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Каша

Выбор режима приготовления под давлением.
Рекомендуется для приготовления молочных каш и каш на воде. Время приготовления 5 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Тушение

Мясо, выбор режима приготовления под давлением.
Рекомендуется для приготовления многокомпонентных тушеных блюд, а также для тушения мяса, птицы, рыбы и овощей. Доступна функция «Выбор продукта». Время приготовления 30 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Рыба, выбор режима приготовления под давлением.
Время приготовления 20 мин.

Овощи, выбор режима приготовления под давлением.
Время приготовления 15 мин.

Бульон

Мясо, выбор режима приготовления под давлением.

Рекомендуется для приготовления прозрачных и насыщенных бульонов. Доступна функция «Выбор продукта». Время приготовления 45 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Рыба, выбор режима приготовления под давлением.

Время приготовления 30 мин.

Овощи, выбор режима приготовления под давлением.

Время приготовления 25 мин.

Плов

Режим приготовления под давлением.

Рекомендуется для приготовления плова. Время приготовления 15 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Студень

Режим приготовления под давлением.

Рекомендуется для приготовления холодца, студня, зельца и заливного. Время приготовления 40 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Крупы/Экспресс

Выбор режима приготовления под давлением.

Рекомендуется для приготовления риса и различных рассыпчатых каш из круп-ядриц на воде. Время приготовления 8 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Пар/Варка

Мясо, выбор режима приготовления под давлением.

Рекомендуется для приготовления отварных мясных, овощных блюд, макаронных изделий.

Рекомендуется для приготовления различных блюд и полуфабрикатов, а также для приготовления мяса, птицы, рыбы овощей, диетических, вегетарианских блюд и блюд детского меню на пару. Доступна функция «Выбор продукта». Время приготовления 20 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Рыба, выбор режима приготовления под давлением.

Время приготовления 10 мин.

Овощи, выбор режима приготовления под давлением.

Время приготовления 5 мин.

Шеф

Выбор режима приготовления под давлением.

Рекомендуется для приготовления под давлением любых блюд с Вашими настройками времени. Время приготовления 2 мин. Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт.

Внимание!

Время по умолчанию в каждой из автоматических программ установлено из расчета минимального времени приготовления блюд и продуктов. Время приготовления блюд и продуктов может варьироваться как в большую, так и в меньшую сторону в зависимости от продукта.

Шефпро

Важной особенностью мультиварки - скороварки Redber MC-D1502, является возможность ручной настройки времени (от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час). Настройки температуры приготовления (от 30 до 160°C с шагом в 1°C) в настройках любой программы без давления и времени приготовления (от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час) в программах приготовления под давлением. Вы можете изменять автоматические настройки, как до начала программы приготовления, так и в процессе приготовления. А также, Вы можете не только задавать, но и сохранять собственные настройки и использовать их в будущем.

Ручные настройки в сочетании с Вашим опытом помогут добиться точного выполнения рецептов и создания новых! Эксперты создали для Вас автоматические программы. Создайте свои собственные настройки для приготовления любимых блюд по Вашим лучшим рецептам!

Мультиповар

В мультиварке-скороварке Redber MC-D1502, предусмотрена программа «Мультиповар», которая позволяет устанавливать любые настройки времени и температуры для приготовления Ваших любимых блюд. Диапазон установки температуры - от 30 до 160°C с шагом в 1°C. Диапазон установки времени - от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час. С программой

«Мультиповар», Вы ни чем не ограничены. Любой рецепт, из кулинарной книги, теперь может обрести новую жизнь и порадовать не только Вас, но и Ваших близких! Но самое главное, программа «Мультиповар» поможет Вам придумать свой самый лучший рецепт!

Шеф

В мультиварке - скороварке Redber MC-D1502, предусмотрена программа «Шеф», которая работает под давлением и позволяет устанавливать любые настройки времени для приготовления ваших любимых блюд. Диапазон установки времени - от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час.

Выбор продукта

В некоторых программах приготовления под давлением доступна функция «Выбор продукта», которая помогает достичь оптимального результата при приготовлении различных видов продуктов. Достигаются идеальные условия для сохранения полезных и питательных веществ и, вместе с тем, достигается необходимая степень готовности продукта. Функция доступна в программах «Тушение», «Бульон», «Пар/Варка».

Подогрев (поддержание температуры готовых блюд)

Мультиварка - скороварка Redber MC-D1502, оснащены функцией «Подогрев», которая запускается автоматически после окончания программы приготовления и поддерживает блюдо в горячем состоянии в течение 24 часов. Функция доступна во всех программах (кроме программ «Жарка», «Йогурт/Тесто»).

Разогрев

С мультиваркой - скороваркой Redber MC-D1502, Вы можете разогреть готовое блюдо. Оно будет таким же ароматным, как сразу после приготовления!

Отложенный старт

Функция «Отложенный старт» позволяет отложить время начала приготовления пищи на срок от 30 минут до 24 часов. Приготовьте свой завтрак вечером!

Дополнительные возможности

Пастеризация – позволит вашим продуктам храниться дольше без риска испортиться.

Приготовление сыра - уникальная возможность обеспечить самый вкусный и полезный завтрак для всей семьи!

Фондю - возможность испытать новые технологии.

Мультиварка - скороварка Redber MC-D1502 идеально подходит для приготовления фондю и любых его производных для расплавления сыра или шоколада!

Подогрев - детского питания

Стерилизация - отличный способ уничтожения всех видов бактерий. Детская посуда, банки для заготовок и прочее - без лишних хлопот!

Консервация - с мультиваркой – скороваркой Redber MC-D1502 Вы будете наслаждаться летними заготовками всю зиму.

Подробное описание дополнительных возможностей Вы можете найти в разделе «Дополнительные возможности» данной инструкции.

Меры безопасности при использовании мультиварки – скороварки Redber MC-D1502

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией до начала эксплуатации прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей сети. Используйте только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения. Не используйте вне помещений. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями. Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора. При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.

Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.

Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.

Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями, а также запрещается пользоваться несовершеннолетним и детям. Устанавливайте мультиварку - скороварку на ровную устойчивую поверхность.

Не устанавливайте прибор на горячих кухонных плитах, в духовках, не размещайте его вблизи любых источников тепла. Убедитесь в том, что вокруг устройства имеется достаточно свободного места. Мультиварка - скороварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.

Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.

Не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.

Не оставляйте продукты или воду в мультиварке - скороварке на длительное время.

Не накрывайте прибор во время работы, это может стать причиной неисправности прибора.

Никогда не включайте мультиварку - скороварку с пустой чашей!

Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мультиварки - скороварки. Наливайте воду только в чашу для приготовления.

Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным

элементом! Несоблюдение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и к повреждению прибора.

При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки - скороварки шумов, запахов, дыма или других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.

Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно!

Не блокируйте отверстие выхода пара!

Во время эксплуатации прибора не накрывайте индикатор давления и клапан выхода пара посторонними предметами.

Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.

Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо на внутренней защитной крышке отсутствует или имеет какие-либо повреждения.

Используйте уплотнительное кольцо, идущее в комплекте.

Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду, бульон, молоко).

Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.

Во время работы прибора под давлением воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.

Снимать крышку с прибора разрешается только тогда, когда индикатор давления находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри мультиварки-скороварки достигло безопасного значения.

Не подносите лицо и руки близко к отверстию выхода пара и индикатору давления - Вы можете обжечься паром!

Будьте осторожны с крышкой прибора - во время работы мультиварки - скороварки центральная часть крышки прибора сильно нагревается и может вызвать ожоги.

Всегда беритесь только за ручку крышки.

Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте, не засорено ли отверстие выхода пара.

Не допускайте загрязнения индикатора давления.

Регулярно очищайте индикатор давления от загрязнений.

По завершению работы с прибором не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте чаше остыть.

Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой - скороваркой. Можно, также, использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

Внимание: Мультиварка - скороварка создает повышенное давление, а потому является прибором повышенной опасности и при неправильном использовании может привести к ожогам горячими паром или жидкостью.

Никогда не прилагайте силу, чтобы открыть мультиварку - скороварку. Перед открытием мультиварки - скороварки внутреннее давление в чаше должно полностью выровняться с давлением окружающей среды.

Всегда отключайте прибор от электросети по окончании процесса приготовления, а также перед извлечением из него готового блюда.

Система безопасности

- Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора.
- Устройство блокировки крышки является очень важным элементом Вашей безопасности. Вы не сможете открыть крышку прибора, если внутри высокое давление.
- Если значение давления внутри прибора превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает устройство сброса избыточного внутреннего

давления. При этом из прибора будет выпущен воздух и давление снизится.

- Мультиварка - скороварка оснащена датчиком контроля температуры, который срабатывает при превышении заданной температуры внутри прибора.
- Датчик автоматического отключения срабатывает при перегреве прибора.

Перед первым использованием

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора и отсутствие повреждений.
- Очистите все компоненты согласно разделу "Чистка и уход".
- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.
- Перед первым применением прибора необходимо включить программу «**Пар/Варка**» на 30 минут с чашей, заполненной водой на 70% и закрытым клапаном выхода пара.



Дисплей имеет подсветку оранжевого цвета. На дисплее отображается следующая индикация:



Индикация программы приготовления

Загорается, когда Вы выбираете программу с помощью кнопки **«Меню»** используемой программы приготовления.

Индикация информирует о стадиях работы

Индикация информирует о выборе продукта в программах, которые имеют функцию **«Выбор продукта»** (**«Тушение»**, **«Пар/Варка»**, **«Бульон»**)

Индикация времени и температуры программы. Индикация времени в функции **«Отложенный старт»**. В режиме выполнения программы на дисплее отображается общее время ее выполнения и осуществляется обратный отсчет времени приготовления.

Обратный отсчет времени в большинстве программ начинается после достижения рабочей температуры. За исключением программ **«Мультиповар»**, **«Выпечка»**, **«Йогурт/Тесто»**, **«Варенье/Джем»**. В этих программах обратный отсчет начинается с момента запуска программы приготовления.



Индикация настройки времени приготовления. Индикатор мигает в момент настройки времени в программах приготовления (включая программы **«Мультиповар»** и **«Шеф»**), а также при настройке функции **«Отложенный старт»**. Индикатор горит при работе функции **«Отложенный старт»**.



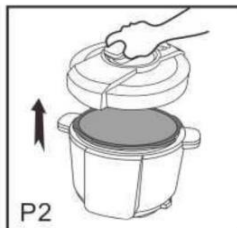
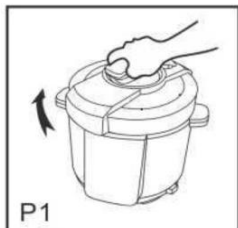
Индикация настройки температуры приготовления. Индикатор мигает в момент

настройки температуры в программах приготовления без давления «Мультиповар», «Жарка», «Выпечка», «Томление», «Варенье/Джем», «Йогурт/Тесто».



Индикация информирует, что у Вас отключены звуковые сигналы.

Использование мультиварки - скороварки.



Откройте крышку, для чего возьмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до позиции открытия крышки, а затем поднимите вверх. См. рис. 1 и 2.

Извлеките чашу для приготовления из мультиварки-скороварки. Внутренняя чаша имеет шкалу уровней, размеченную:

в долях - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
в чашках (CUP) - 2, 4, 6, 8, 10, 12;
а также, FULL (полная чаша).

Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5). Для продуктов, которые сильно увеличиваются в объеме в процессе приготовления (например, бобовых или круп), отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5. См. рис. 3.



P3

ВНИМАНИЕ: В программах, работающих под давлением, не пытайтесь готовить без воды или какой-либо другой жидкости - это может серьезно повредить прибор. Объем жидкости должен составлять минимум 100 мл.

Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки - скороварки. Предварительно убедитесь, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

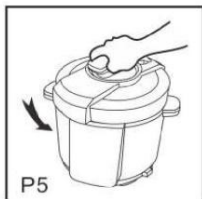
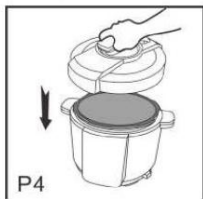
Подключите мультиварку - скороварку к электросети.

Далее следуйте нашим рекомендациям в зависимости от технологии приготовления - приготовление без давления или приготовление под давлением.

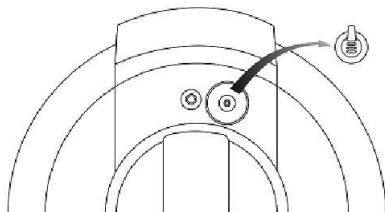
Приготовление без давления

Для приготовления без давления используются программы **«Жарка»**, **«Выпечка»**, **«Томление»**, **«Варенье/Джем»**, **«Йогурт/Тесто»**, **«Мультиповар»**.

Оставьте крышку мультиварки - скороварки открытой или закройте согласно рис. 4 и 5 (в зависимости от используемой программы и рецепта). Для закрытия: проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на внутренней пластине крышки. Запрещается использование прибора без уплотнительного кольца. Возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте прибор, поверните крышку против часовой стрелки до упора. См. рис. 4, 5.



Для приготовления без давления клапан выхода пара должен быть полностью снят



Нажимайте на кнопку **«Меню»** для выбора программы, до тех пор, пока не загорится индикация необходимой программы. На дисплее появится значение времени выбранной программы.

Если Вы не хотите менять заданные по умолчанию настройки, нажмите на кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления пищи. Обратный отсчет времени в большинстве программ начинается после достижения рабочей температуры. За исключением программ **«Мультиповар»**, **«Выпечка»**, **«Йогурт/Тесто»**, **«Варенье/Джем»**. В этих программах обратный отсчет начинается с момента запуска программы.

Мультиварка - скороварка информирует Вас о стадиях работы. Пока происходит нагрев до рабочей температуры, на дисплее отображается статус работы **«змейка»** и динамический индикатор в индикации времени и температуры.

Когда температура достигнет рабочего значения, на дисплее загорится индикатор **«Работа»** и начнется обратный отсчет времени приготовления. В программах, где обратный отсчет начинается вместе с запуском программы, мультиварка - скороварка сразу переходит в стадию **«Работа»** минуя стадию **«Нагрев»**.

По завершении программы, прозвучит звуковой сигнал и мультиварка - скороварка автоматически перейдет в состояние подогрева за исключением программ **«Жарка»**, **«Йогурт/Тесто»**, где подогрев не предусмотрен. На дисплее загорится индикация **«Подогрев»**.

После окончания приготовления отключите мультиварку - скороварку от сети.

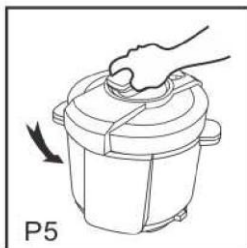
Приготовление под давлением.

Технологию приготовления под давлением используют следующие программы: **«Суп»**, **«Плов»**, **«Каша»**, **«Студень»**, **«Тушение»**, **«Крупы/Экспресс»**, **«Бульон»**, **«Пар/Варка»**, **«Шеф»**.

Закройте крышку мультиварки - скороварки. Для этого: проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на внутренней пластине крышки. Запрещается использование прибора без уплотнительного кольца.

Возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте прибор.

Поверните крышку против часовой стрелки до упора. См. Рис. 4, 5.



Закройте клапан выхода пара. См. рис. 6.





ОТКРЫТО ▢



ЗАКРЫТО —

P6

Нажимайте на кнопку **«Меню»**  для выбора программы, до тех пор, пока не загорится индикация необходимой программы. Для выбора программы **«Шеф»**

нажмите кнопку  На дисплее появится значение времени выбранной программы.

В программах **«Пар/Варка»**, **«Бульон»**, **«Тушение»**, вы можете выбрать вид продукта, который Вы готовите (**«Мясо»**, **«Рыба»** или **«Овощи»**). Для этого после выбора программы приготовления нажмите кнопку **«Выбор продукта»** нажимайте до тех пор, пока на дисплее не загорится индикация необходимого продукта

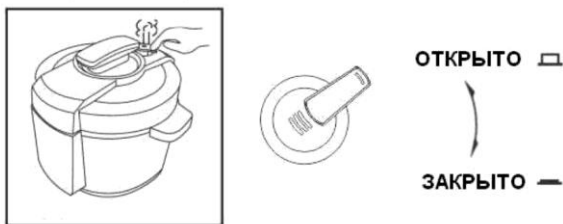


Если Вы не хотите менять заданные по умолчанию настройки времени, нажмите на кнопку **«Старт»** и начнется процесс приготовления пищи.

Мультиварка-скороварка информирует Вас о стадиях работы. Пока происходит **«нагрев»** до рабочей температуры, на дисплее отображается значение **«змейка»** в индикации времени.

Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее загорится значение **«работа»** и начнется обратный отсчет времени.

По завершении программы прозвучит звуковой сигнал и мультиварка - скороварка автоматически перейдет в состояние подогрева. На дисплее загорится индикация **«подогрев»**. После окончания приготовления отключите прибор от электросети. Снизьте давление в чаше. Для этого откройте клапан выхода пара. Горячий пар начнет выходить наружу, тем самым стабилизируя давление внутри прибора. См. рис. 7.



Р7

ВНИМАНИЕ: Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри прибора стабилизируется, т.е. из отверстия выхода пара не будет выходить пар и индикатор давления опустится в нижнее положение, только тогда Вы можете открыть крышку. Никогда не пытайтесь открыть крышку силой!

ШЕФ ПРО – установка и изменение времени и температуры приготовления вручную (в программах **«МУЛЬТИПОВАР»**, **«ШЕФ»** и в выбранной автоматической программе приготовления без давления). В программах приготовления без давления, таких как **«Жарка»**, **«Выпечка»**, **«Томление»**, **«Варенье/Джем»**, **«Йогурт/Тесто»** Вы можете корректировать настройки времени и температуры, как до начала работы программы, так и в процессе работы. Также, Вы можете выставлять свои настройки времени и температуры в программе **«Мультиповар»**.

Изменение настроек перед запуском программы приготовления (без давления).

Если Вам необходима программа **«Мультиповар»**, то выберите ее также как и любую другую программу. Выберите программу кнопкой **«Меню»** на дисплее появятся заданные настройки времени (для **«Мультиповара»** это 10 минут).

Нажмите кнопку настроек **«времени и температуры»**, вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки **«времени»** и мигающее значение **«88:88»** часов на дисплее в этот момент вы можете установить часы приготовления с помощью кнопок **«+»** (для увеличения часов) и **« - »** (для уменьшения часов). Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час.

Если Вы удерживаете кнопку **«+»** или **« - »** нажатой, то часы будут прокручиваться в ускоренном режиме. Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку **«времени и температуры»**, вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки **«времени»** и мигающее значение минут **«88:88»** в этот момент вы можете установить минуты приготовления с помощью кнопок **«+»** или **« - »** диапазон установки минут от 0 до 59 минут.

Шаг 1 минута. Если Вы удерживаете кнопку **«+»** или **« - »**

нажатой, то минуты будут прокручиваться в ускоренном режиме.

Для настройки температуры вновь кратко нажмите кнопку **«времени и температуры»**, вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки температуры и мигающие градусы на дисплее, для программы **«Мультиповар»** это 30°C. В этот момент Вы можете установить температуру приготовления с помощью кнопок **«+»** для увеличения градусов и **« - »** для уменьшения градусов.

Диапазон установки градусов от 30°C до 160°C. Шаг 1 °C.

Если Вы удерживаете кнопку **«+»** или **« - »** нажатой, то °C будут прокручиваться в ускоренном режиме.

Когда Вы задали необходимые значения времени и температуры, нажмите **«старт»** для начала выполнения программы.

Изменение настроек в процессе приготовления без давления.

Если Вам необходимо изменить время и температуру в процессе приготовления, нажмите кнопку **«настроек времени и температуры»** и настройки **«времени»** мигающее значение часов на дисплее (текущее значение времени). В этот момент Вы можете изменить часы приготовления с помощью кнопок **«+»** для увеличения часов и **« - »** для уменьшения часов.

Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час. Если Вы нажимаете и удерживаете кнопку **«+»** или **« - »** часы будут прокручиваться в ускоренном режиме.


Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку **«настроек времени и температуры»** вы увидите на дисплее мигающее значение минут на дисплее, установите минуты аналогично часам. Диапазон установки минут от 0 до 59 минут. Шаг 1 минута.

Для настройки температуры вновь кратко нажмите кнопку **«настроек времени и температуры»** вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки температуры и мигающие градусы на дисплее (для программы **«Мультиповар»** это 30°C). В этот момент Вы можете установить температуру приготовления с помощью кнопок **«+»** (для увеличения градусов) и **«-»** (для уменьшения градусов). Диапазон установки градусов от 30°C до 160°C. Шаг 1 °C. Если Вы удерживаете кнопку **«+»** или **«-»** нажатой, то °C будут прокручиваться в ускоренном режиме. Когда Вы задали необходимые значения времени и температуры, нажмите **«старт»** для начала выполнения программы.

Приготовление под давлением

В программах приготовления под давлением, таких как **«Суп»**, **«Каша»**, **«Тушение»**, **«Бульон»**, **«Плов»**, **«Студень»**, **«Крупы/Экспресс»**, **«Пар/Варка»**, **«Шеф»**, Вы можете корректировать настройки времени как до начала работы программы, так и в процессе работы. Также, Вы можете выставлять свои настройки времени в программе **«Шеф»**.

Изменение настроек перед запуском программы приготовления под давлением.

Выберите программу кнопкой **«Меню»** . Если Вам необходима программа **«Шеф»**, то выберите ее с помощью

кнопки



На дисплее появятся заданные настройки времени (для программы **«Шеф»** это 2 минуты).

В программах с доступной функцией выбора продукта **«Тушение»**, **«Бульон»**, **«Пар/Варка»** на дисплее Вы увидите минимально возможное время для этой программы приготовления.



Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не загорится индикация необходимого продукта



Если в программе приготовления не доступен выбор продукта, сразу переходите к следующему пункту

Нажмите кнопку настроек **«времени и температуры»** вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени и мигающее значение часов на дисплее. В этот момент вы можете установить часы приготовления с помощью кнопок **«+»** или **« - »**. Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час.

Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку **«времени и температуры»** вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени и мигающее значение минут на дисплее.

В этот момент Вы можете установить минуты приготовления с помощью кнопок **«+»** или **« - »**. Диапазон установки минут от 0 до 59 минут. Шаг 1 минута. Когда Вы задали необходимые значения времени, нажмите **«старт»** для начала выполнения программы.

Изменение настроек в процессе приготовления под давлением.

Если Вам необходимо изменить время в процессе приготовления, нажмите кнопку **«времени и температуры»**, вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки **«времени»** и мигающее значение часов на дисплее (текущее значение времени приготовления). В этот момент Вы можете изменить часы приготовления с помощью кнопок **«+»** для увеличения часов и **« - »** для уменьшения часов. Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час. Если Вы удерживаете

кнопку нажатой, то часы будут прокручиваться в ускоренном режиме.

Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку **«времени и температуры»**. Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени и мигающее значение минут (текущее значение времени приготовления) в индикации времени. В этот момент Вы можете изменить минуты приготовления кнопками **«+»** или **«-»**. Диапазон установки минут от 0 до 59 минут.

Шаг 1 минута.

Когда Вы задали необходимое значение времени, нажмите **«старт»** для сохранения настроек и продолжения работы мультиварки - скороварки.

Сохранение настроек пользователя

Система автоматически сохраняет последние пользовательские значения времени и температуры после внесенных изменений и нажатия кнопки **«Старт»**. Если Вы не нажали кнопку **«Старт»**, то изменения не сохранятся. При последующем включении мультиварки - скороварки и выборе программы с измененными вручную настройками времени и температуры, мультиварка - скороварка будет работать с заданными Вами значениями времени и температуры в программах без давления или времени в программах под давлением.

Для возврата к заводским настройкам, выберите программу, настройки которой вы хотите вернуть к базовым с помощью кнопки **«Меню»**. Затем нажмите одновременно



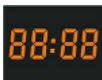
этот момент настройки времени и температуры (для программ без давления) или времени (для программ под давлением) для данной программы вернуться к заводским настройкам.

Описание функции

Функция выбора продукта.

Функция **«Выбор продукта»** доступна в некоторых программах приготовления под давлением, таких как **«Тушение»**, **«Пар/Варка»**, **«Бульон»**.

Время приготовления для разных продуктов в этих программах разное. Выбор из трёх продуктов: **«Мясо»**, **«Рыба»**, **«Овощи»**. Для выбора продукта: Выберите программу кнопкой **«Меню»**, функция доступна в программах **«Тушение»**, **«Пар/Варка»**, **«Бульон»**. Вы увидите на дисплее минимально возможное время для этой программы приготовления. Нажимайте на кнопку **«Выбор продукта»** для выбора необходимого продукта. На дисплее поочередно будет загораться индикация продукта



В этот момент на дисплее Вы будете видеть актуальное время приготовления конкретного продукта. После выбора необходимого продукта нажмите **«Старт»** для начала работы программы приготовления или откорректируйте время согласно разделу инструкции **«Установка и изменение времени и температуры приготовления вручную»**, а затем нажмите **«Старт»**.

Функция отложенный старт

Функция **«Отложенный старт»** позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления. Время функции **«Отложенный старт»** может быть установлено в диапазоне от 30 минут до 24 часов с интервалом 5 минут.

Выберите программу кнопкой **«Меню»** Если Вам необходима программа **«Шеф»**, то выберите ее с помощью



кнопки. Если необходимо, измените, настройки программы с помощью кнопки согласно разделу инструкции **«Установка и изменение времени и температуры приготовления вручную».**

Нажмите на кнопку функции **«Отложенный старт»**
Установите необходимое значение времени отложенного старта с помощью кнопок **«+»** или **«-»**, шаг настройки составляет 5 минут. Если держать кнопки и нажатыми, то время будет прокручиваться быстрее.

Нажмите на кнопку **«Старт»** на дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта. По окончании времени отложенного старта начнется процесс приготовления пищи.

Внимание:

Время функции **«Отложенный старт»** не включает в себя время приготовления.

Функция **«Отложенный старт»** не работает в программах приготовления **«Жарка»** и **«Выпечка».**

Не рекомендуется использовать функцию **«Отложенный старт»**, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).

Следует учитывать, что по окончании времени отложенного старта, начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, с момента достижения необходимого значения температуры или давления.

Функция подогрев.

Функция **«Подогрев»** служит для поддержания приготовленного блюда в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания пищи в подогретом состоянии - 24 часа. Функция поддержания пищи в подогретом состоянии включается автоматически после окончания работы программы приготовления. Функция **«Подогрев»** не работает в программах **«Жарка»** и **«Йогурт/Тесто».**

Если за программой приготовления следует подогрев, то в момент выполнения программы горит индикация кнопки

«Подогрев/Отмена» мультиварка - скороварка автоматически перейдет в состояние подогрева. При этом на дисплее отобразится символ **«ВВ»**, а также индикация состояния работы **«Подогрев»**.

Если индикация функции **«Подогрев»** неактивна, программа приготовления завершится без дальнейшего подогрева готового блюда.

Отключение функции «Подогрев»

Во время работы программы приготовления вы можете отключить функцию **«Подогрев»**. Для этого нажмите кнопку **«Старт»**. Подогрев, следующий за программой приготовления, будет отключен, индикация функции **«Подогрев»** погаснет. Восстановить функцию **«Подогрев»** в момент работы программы приготовления вы можете, также, с помощью нажатия кнопки **«Старт»**. Индикация функции **«Подогрев»** снова загорится.

После окончания программы приготовления

Для отключения функции **«Подогрев»** после окончания программы приготовления нажмите кнопку **«Подогрев»** индикация функции погаснет и подогрев прекратится. Для восстановления функции **«Подогрев»** вновь нажмите на кнопку **«Подогрев»** функция включится и появится индикация состояния работы.

ВНИМАНИЕ: Несмотря на то, что функция **«Подогрев»** рассчитана на время до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может отрицательно влиять на вкусовые качества продуктов.

Функция разогрев



Если необходимо разогреть готовое блюдо, нажмите кнопку без выбора программы приготовления. Загорится индикация функции **«Подогрев»** и индикация состояния работы.



Прибор перейдет в режим разогрева готового блюда. Для отключения разогрева нажмите повторно кнопку!


Отмена действий

Отменить выбранную программу Вы можете с помощью кнопки «Подогрев/Отмена».

Отключение звука

Для отключения звука сигналов нажмите одновременно на кнопки «+» и «-». Будут отключены все звуковые



сигналы. На дисплее загорится индикация . Для восстановления звука нажмите повторно одновременно на кнопки «+» и «-». При включенном звуковом сигнале индикация отключения звука не горит.

Чистка и уход

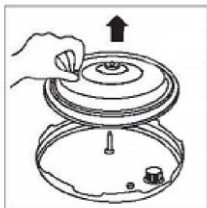
Перед чисткой отключите прибор от электросети.

Дайте прибору полностью остыть.

Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой ткани.

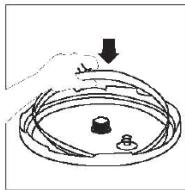
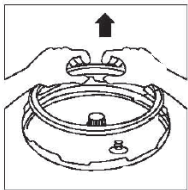
Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора.

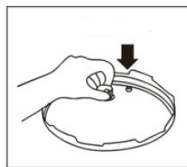
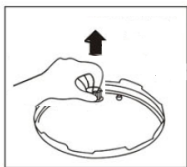


Контейнер для сбора конденсата предназначен для сбора капель конденсата, снимайте и промывайте его после каждого использования. Снимите внутреннюю защитную крышку мультиварки - скороварки. Тщательно промойте ее.

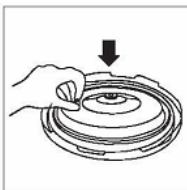
Снимите уплотнительное кольцо, зажав руками края уплотнительного кольца и потяните вверх. Промойте, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано моющее средство). Вставьте уплотнительное кольцо на место.



Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, просушите и установите на место.



Установите внутреннюю панель крышки мультиварки-скороварки на место



Дополнительные возможности

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани Вы можете подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

Залейте в чашу 1-2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.

Закройте крышку. Клапан выхода пара полностью снимите. Выберите программу **«Мультиповар»**.

Установите температуру 60 °С и время 20 минут.

Нажмите кнопку **«Старт»** и готовьте до окончания программы.

Пастеризация

Это процесс нагревания жидких продуктов. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты).

Залейте продукт в чашу не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

Закройте крышку. Клапан выхода пара полностью снимите. Выберите программу **«Мультиповар»**.

Установите температуру 75°С.

Установите время согласно указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости:

■ 500 мл / 1 час 5 минут

■ 1000 мл / 1 час 10 минут

■ 1500 мл / 1 час 15 минут

Нажмите кнопку **«Старт»** и готовьте до окончания программы.

По окончании пастеризации извлеките готовый продукт из мультиварки - скороварки, остудите и храните в холодном месте.

Стерилизация

Стерилизация может быть осуществлена двумя способами: погружным и на пару.

Для банок и крупных предметов используйте погружной способ:

Банки наполните водой и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины банок.

Закройте крышку. Закройте клапан выхода пара.

Выберите программу **«Пар/Варка»**.

Установите время стерилизации 10 минут.

Нажмите кнопку **«Старт»** и стерилизуйте до окончания программы.

По окончании программы откройте клапан и выпустите пар.

Для мелких предметов используйте паровой способ:

Мелкие предметы разместите на подставке-пароварке.

Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу подставку для приготовления на пару.

Закройте крышку. Закройте клапан выхода пара.

Выберите программу **«Пар/Варка»**.

Установите время стерилизации 10 минут.

Нажмите кнопку **«Старт»** и стерилизуйте до окончания программы.

По окончании программы откройте клапан и выпустите пар.

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: www.redber.ru

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод» компанией:

Чжухай Дабл Хэппинес Электрик Апплайнс Ко.,ЛТД
(ZHUNAI DOUBLE HAPPINESS ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD)

Страна-изготовитель: КНР.

Юридический адрес:

ОАО «Торговый дом «Воткинский завод», 427430, Россия,
Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару (под давлением)

| Продукт | Вес (г) | Кол-во воды (мл) | Время приготовления(минуты) |
|--|-----------|------------------|-----------------------------|
| Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 20 |
| Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| Фрикадельки / котлеты | 180 / 450 | 500 | 10 / 15 |
| Рыба (филе) | 500 | 500 | 10 |
| Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые | 500 | 500 | 5 |
| Манты / хинкали | 300 | 500 | 15 |
| Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 25 |
| Овощи (заморозка) | 500 | 500 | 10 |
| Яйцо куриное | 150 / 3шт | 500 | 10 |

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «мультиповар»

| Рабочая температура (°C) | Рекомендации по использованию |
|--------------------------|--|
| 35-40 | Расстойка теста, приготовление йогурта, уксуса |
| 45-50 | Закваска, брожение |
| 55-60 | Приготовление помадки, зеленого чая, подогрев детского питания |
| 65-70 | Варка мяса в вакуумной упаковке, приготовление пунша |
| 75-80 | Пастеризация, приготовление белого чая, глинтвейна |
| 85-90 | Приготовление творога, блюд, требующих длительного времени приготовления, приготовление красного чая |
| 95-100 | Приготовление молочных каш, варенья, джемов |
| 105-110 | Стерилизация, приготовление холодцов, студней, заливных |
| 115-120 | Приготовление рульки, сахарного сиропа |
| 125-130 | Приготовление тушеного мяса, запеканок |
| 135-140 | Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки, копчение |
| 145-150 | Запекание овощей, рыбы и мяса в фольге |
| 155 | Жарка овощей, рыбы |
| 160 | Жарка мяса, птицы |

Устранение неполадок

| Неполадка | Возможная причина | Устранение |
|--|---|---|
| Крышка плохо закрывается | Уплотнительное кольцо плохо установлено | Проверьте правильность установки уплотнительного кольца |
| | Внутренняя крышка неправильно установлена | Проверьте правильность установки внутренней крышки |
| | Индикатор давления заблокирован в верхнем положении | Освободите индикатор давления от заблокировавшего его предмета |
| Крышка плохо открывается | Индикатор давления не опустился вниз | Если клапан выхода пара открыт и из него не выходит пар, а индикатор давления не опустился |
| При приготовлении выделяется пар из-под крышки | В крышке нет уплотнительного кольца | Вставьте уплотнительное кольцо в крышку |
| | На уплотнительном кольце имеются загрязнения | Очистите уплотнительное кольцо |
| | Уплотнительное кольцо повреждено | Обратитесь в сервисный центр |
| | Крышка плохо закрыта | Закройте крышку, как описано в разделе «Использование прибора» |
| На дисплее отображается E1-E5 | Системная ошибка | Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр |

**Советы по приготовлению
Типичные ошибки при приготовлении в режиме
«мультиварки» и способы их устранения**

| Возможные причины проблемы | | Способы решения |
|---|--|---|
| Блюдо не приготовилось до конца | | |
| <p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p> | | <p>Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки и уплотнительное кольцо на внутренней крышке не деформировано.</p> |
| <p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p> | | <p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному элементу. Убедитесь, что в мультиварке - скороварке нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска.</p> |
| <p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным Вами способом или Вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный Вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке - скороварке.</p> | | <p>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.</p> |
| <p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p> | | <p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме.</p> |
| <p>При жарке</p> | <p>Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</p> | <p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | Избыток влаги в чаше. | Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Замороженные 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 пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выхода пара. | Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме. |
| | Вы заложили в чашу слишком много теста. | Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме. |
| Продукт переварился | | |
| Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов. | | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям. |
| После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на подогреве. | | Длительное использование функции «Подогрев» нежелательно. |
| При варке продукт выкипает | | |
| При варке молочной каши выкипает молоко. | | Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой. |

| | |
|---|--|
| <p>Ингредиенты перед варкой не были обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.</p> | <p>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 тщательно промойвайте до чистой воды.</p> |
| <p>Блюдо пригорает</p> | |
| <p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Покрытие чаши повреждено.</p> | <p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо промыта и покрытие чаши не имеет повреждений.</p> |
| <p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.</p> | <p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту</p> |
| <p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p> | <p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p> |
| <p>При жарке: Вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.</p> | <p>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.</p> |
| <p>При варке: в чаше слишком мало жидкости - не соблюдены пропорции ингредиентов.</p> | <p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.</p> |
| <p>При выпечке: Вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.</p> | <p>Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом</p> |
| <p>Продукт потерял форму нарезки</p> | |
| <p>Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.</p> | <p>При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще, чем каждые 5-7 минут.</p> |
| <p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p> | <p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p> |

| Выпечка получилась влажной | |
|--|--|
| <p>Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)</p> | <p>Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах.</p> |
| <p>Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке-скороварке.</p> | <p>Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки-скороварки сразу после приготовления. При необходимости Вы можете оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшое время при включенной функции «Подогрев».</p> |
| Выпечка не поднялась | |
| <p>Яйца с сахаром были плохо взбиты.</p> | <p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рекомендациям.</p> |
| <p>Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.</p> | |
| <p>Допущены ошибки при закладке ингредиентов. Выбранный Вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки-скороварки</p> | |

Технические характеристики Redber MC-D1502

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Электропитание | 220-240 В 50 Гц |
| Мощность | 1000 Вт |
| Вес нетто / брутто | 5,75 кг / 6,75 кг |
| Размеры коробки (Д x Ш x В) | 335 мм x 335 мм x 385 мм |

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).

Образец серийного номера: 2010 02 0123

Год изготовления _____
 Месяц изготовления _____
 Порядковый номер изделия _____

Гарантия изготовителя

Изготовитель устанавливает **гарантийный срок в течение 12 месяцев** с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 7 лет.

При обнаружении производственных дефектов мультиварки потребителю следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае её отсутствия в магазин, продавший мультиварку – скороварку.

Неисправности, обнаруженные потребителем в мультиварке в течение гарантийного срока, устраняются бесплатно (через гарантийные мастерские).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты изготовления мультиварки.

Приобретая мультиварку – скороварку, проверьте наличие руководства по эксплуатации и гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на бесплатный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, только при наличии дефекта в Вашей мультиварке. Требуйте расписки механика об изъятии гарантийного талона на его корешке.

Изготовитель не несёт ответственности в случае выхода мультиварки из строя в период гарантийного срока, если это вызвано: не соблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством; небрежным хранением, транспортировкой, как потребителем, так и торгующей организацией; использованием мультиварки не по назначению или эксплуатацией её предприятиями и организациями в коммерческих целях; а так же: при отсутствии свидетельства о приёме и гарантийных талонов; при самостоятельной разборке мультиварки потребителем.

Гарантия не распространяется на расходные материалы (фильтры, антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т.д.)

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит «Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод» 427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-21, e-mail: service@topol.ru