

REDMOND

Мультиварка

RMC-01



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка **REDMOND RMC-01** — это современное multifunctional устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует уровню современной жизни.

С мультиваркой **REDMOND RMC-01** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке **REDMOND RMC-01**, благодаря появлению ряда новых функций, можно приготовить практически любое блюдо любой кухни мира.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 7 предустановленных программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, плов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, делать йогурты, тесто, фондю, выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Дополнительный нагревательный элемент по периметру чаши позволяет более равномерно распределять тепло по всему объему продукта во время приготовления. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда.

Мультиварка **REDMOND RMC-01** компактна и проста в управлении, она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, йогуртницы и поможет решить вопрос с экономией места на кухне. Объем чаши оптимален для приготовления еды как для ребенка, так для одного–двух взрослых. Благодаря небольшому весу и размеру вам не составит труда взять ее с собой на дачу, даже если вы пользуетесь общественным транспортом. А небольшая потребляемая мощность позволит использовать ее в автомобилях, оборудованных инверторами напряжения с соответствующими характеристиками.

Специально выпущенная красочная книга от наших поваров со 160 рецептами, адаптированными под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении разнообразных блюд.

Мультиварку REDMOND RMC-01 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

www.multivarka.pro

На официальном сайте представительства, посвященному мультиваркам **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, вы можете получить самую свежую и актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемых новинках, ознакомиться с широким выбором видеорецептов от наших шеф-поваров, адаптированных под каждую предлагаемую модель, получить ответ на интересующий вас вопрос у онлайн-консультантов, а так же приобрести продукцию **REDMOND** и оригинальные аксессуары в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный)

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	7
Комплектация.....	7
Приготовление детского питания.....	8
Устройство мультиварки.....	10

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности.....	12
Перед первым включением.....	13

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации.....	14
Установка времени приготовления.....	14
Функция «Отложенный старт».....	15
Функция поддержания температуры готовых блюд.....	16
Функция разогрева блюд.....	16
Общие рекомендации по приготовлению.....	17
Программа «РИС - КРУПЫ».....	18
Программа «ЙОГУРТ».....	19
Программа «ПАР».....	20
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	21
Программа «СУП - ТУШЕНИЕ».....	23
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	24
Программа «ВЫПЕЧКА».....	25

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Стерилизация.....	26
Пастеризация.....	28
Разогрев детского питания.....	29

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста.....	31
Приготовление фондю.....	32
Выпечка хлеба.....	33

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке.....	35
Очистка корпуса.....	35
Очистка чаши.....	35
Очистка внутренней крышки.....	36
Очистка клапана выхода пара.....	37
Удаление конденсата.....	37

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- НА ПАРУ.....	38
- ЖАРКА.....	40
- ТУШЕНИЕ.....	42
- ВАРКА.....	44
- ВЫПЕЧКА.....	46
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	48
Сводная таблица режимов приготовления (заводские настройки).....	49
Дополнительные аксессуары.....	50

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС ЦЕНТР.....51

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....53

Технические характеристики

Модель	RMC-01
Мощность	350 Вт
Напряжение	220-240 В
Объем чаши	2 л
Покрытие чаши	Антипригарное керамическое
ЖК-дисплей	есть, с подсветкой
Съемный клапан выхода пара	есть

ПРОГРАММЫ

- РИС - КРУПЫ	есть
- ЙОГУРТ	есть
- ПАР	есть
- МОЛОЧНАЯ КАША	есть
- СУП - ТУШЕНИЕ	есть
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	есть
- ВЫПЕЧКА	есть
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	есть, до 24 часов
- Функция подогрева блюд	есть, до 24 часов
- Функция отложенного старта	есть, до 24 часов

Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Держатель для ложки/черпака	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга «160 рецептов»	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

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

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-01** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «**160 рецептов**» вы найдете много рекомендаций по приготовлению блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-01**.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом, в зависимости от возраста, могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей книге рецептов представлено более 40 рецептов прикорма для малышей разного возраста:

Возраст 4-6 месяцев. Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши, однокомпонентные соки.

Возраст 6-8 месяцев. Овощные и фруктовые пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8-12 месяцев. Овощные и фруктовые многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-01** на программе «**ЙОГУРТ**» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (см. стр. 19).

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.

ВАЖНО! Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с педиатром или врачом-диетологом!

Устройство мультиварки

1. Корпус
2. Крышка с дисплеем и кнопками управления
3. Клапан выхода пара
4. Хромированная клавиша открытия крышки
5. Ручка для переноски

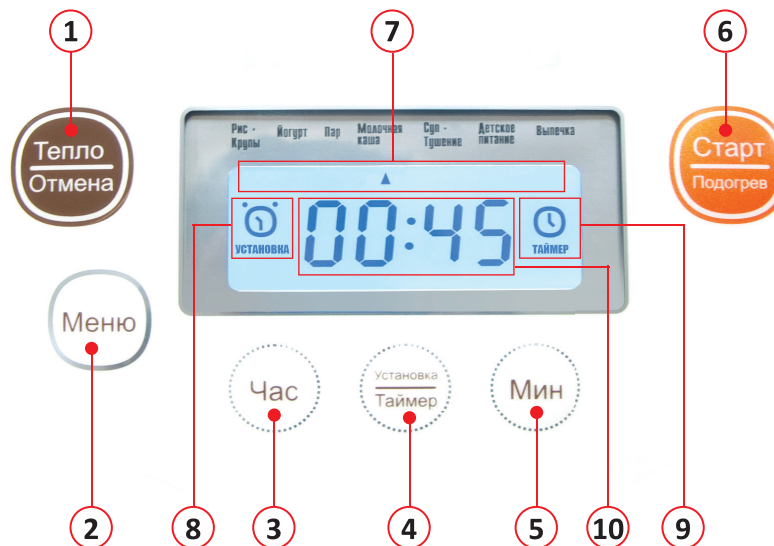


Назначение кнопок

1. **Тепло/Отмена** — включение/отключение функции подогрева; отмена всех введенных настроек и прерывание процесса приготовления на любом этапе.
2. **Меню** — выбор автоматической программы приготовления.
3. **Час** — Установка времени приготовления или отложенного старта (часы).
4. **Установка/Таймер** — выбор режима установки времени приготовления или отложенного старта.
5. **Мин** — установка времени приготовления или отложенного старта (минуты).
6. **Старт/Подогрев** — запуск программы приготовления.

Устройство дисплея

7. Индикатор выбранной программы приготовления.
8. Индикатор функции отложенного старта.
9. Индикатор режима приготовления.
10. Индикатор таймера приготовления/отложенного старта.



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от выше указанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с питающим напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, в противном случае несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности при подключении к сети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- **Внимание!** Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур питания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.

- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.
- Изделие не предназначено для использования детьми или людьми без соответствующих знаний и опыта, а так же с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса, или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от сети и остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора, см. раздел «Уход за мультиваркой», (стр. 35).



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

Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением пищи убедитесь в том, что внутренние и внешние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Установка времени приготовления

В мультиварке **REDMOND RMC-01** предусмотрена возможность ручного изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Для установки времени:

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**. На дисплее загорится индикатор режима приготовления, индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку **«Часы»** установите необходимое значение часов времени приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
4. Нажимая кнопку **«Минуты»** установите необходимое значение минут времени приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
5. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу ввода выбранной программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.



ВАЖНО!

- При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со **Сводной таблицей режимов приготовления** (стр. 49).

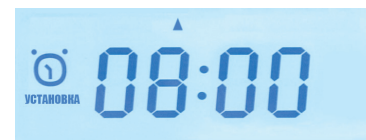
Функция «Отложенный старт»

Функция отложенного старта позволяет приготовить продукт через необходимый промежуток времени (с учетом времени работы программы приготовления) в интервале до 24 часов.

При работе функции **«Отложенный старт»** горит индикатор кнопки «Тепло/отмена» и соответствующий значок на дисплее.

СОВЕТ: Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.)

1. Нажатием на кнопку **«Меню»** выберите нужную программу приготовления.
2. Нажимайте кнопку **«Установка/Таймер»** до появления на дисплее индикатора режима отложенного старта, при этом индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку **«Час»** установите значение часов времени отсрочки. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
4. Нажимая кнопку **«Мин»** установите значение минут времени отсрочки. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
5. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу ввода выбранной программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.



ВАЖНО!

Устанавливая время отложенного старта, необходимо включать в этот промежуток время работы программы приготовления. Время отложенного старта должно быть больше, чем время работы выбранной программы, иначе программа запустится сразу после включения функции.

В случае кратковременного отключения электричества все настройки мультиварки будут сброшены и прибор перейдет в режим ожидания.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах **70-75°C** в течение **24 часов**. На дисплее отображается прямой отсчет времени поддержания тепла.

При необходимости можно выключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Тепло/Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

Функция разогрева блюд

Мультиварку **REDMOND RMC-01** можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**. Загорится индикатор кнопки и включится функция разогрева. На дисплее будет отображаться время разогрева. Через некоторое время блюдо будет разогрето до **70-75°C** и находиться в горячем состоянии в течение **24 часов**.

При необходимости функцию автоподогрева можно выключить, нажав кнопку **«Тепло/Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

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

Общие рекомендации по приготовлению

*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-01** книге «**160 рецептов**», разработанной специально для этой модели.*

*Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-01** командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретены в обычных магазинах.*

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установки температуры и времени, либо использование автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Программа «РИС-КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления риса, каш и детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 2 часов** с шагом установки в **5 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«РИС-КРУПЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«РИС - КРУПЫ»** время приготовления составляет **45 минут**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить режим автоподогрева.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (если он не был отключен при запуске программы) и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления различных видов йогурта, расстойки теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут до 12 часов** с шагом установки в **5 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет **8 часов**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорится индикатор кнопки «Старт/Подогрев» и начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).

Программа «ПАР»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд и детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 15 минут до 1 часа 30 минут** с шагом установки в **5 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте продукты в соответствии с рецептом, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ПАР»** время приготовления составляет **40 минут**.
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить режим автоподогрева.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (если он не был отключен при запуске программы) и начнется прямой отсчет времени его работы.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей **рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов** (стр. 48).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 2 часов** с шагом установки в **5 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** время приготовления составляет **30 минут**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить режим автоподогрева.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (если он не был отключен при запуске программы) и начнется прямой отсчет времени его работы..
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»** (стр. 38).

Программа «СУП - ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения мяса, приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 30 минут до 8 часов** с шагом установки в **10 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП-ТУШЕНИЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«СУП-ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить режим автоподогрева.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (если он не был отключен при запуске программы) и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 30 минут до 12 часов** с шагом установки в **10 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить режим автоподогрева.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (если он не был отключен при запуске программы) и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 30 минут до 8 часов** с шагом установки в **10 минут**. В данной программе возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **1 час 20 минут**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить режим автоподогрева.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (если он не был отключен при запуске программы) и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

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

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).*

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных молочных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-01** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

ДЛЯ БУТЫЛОЧЕК И КРУПНЫХ ПРЕДМЕТОВ (ВОДЯНОЙ СПОСОБ ПО ПРИНЦИПУ АВТОКЛАВА):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП-ТУШЕНИЕ»**.
5. Установите время стерилизации 1 час (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14).
По умолчанию в программе **«СУП - ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **1 час**.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»**, **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

ДЛЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ (ПАРОВОЙ СПОСОБ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу **600 мл** воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** установите программу **«ПАР»**.
5. Установите время работы программы **30 минут** (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ПАР»** время приготовления составляет **25 минут**.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»** и **«Тепло/Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, и включится режим автоподогрева.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

Пастеризация

— процесс одноразового нагревания чаще всего жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70—80°C в течение 30 минут. 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). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети
4. Нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы функции.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

По окончании режима пастеризации выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Объем, л	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4
Время пастеризации, мин	60	65	70	80	90	95	100

Разогрев детского питания

В мультиварке **REDMOND RMC-01** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. Возможно применение функции **«Отложенный старт»**.

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** установите программу **«ЙОГУРТ»**. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет **8 часов**.
5. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»** и начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Минимальное время разогрева продукта **до 37-39 °С** составляет **40 минут**. Через это время нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»** можно прервать режим разогрева и использовать продукт по назначению.
7. Данная температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**

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

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

Внимание: не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления!

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-01** в режиме **«ЙОГУРТ»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет **8 часов**.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**, индикатор режима приготовления и начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не убежало, объем его первоначальный закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы.

Возможно использование различных готовых смесей для приготовления хлеба.

Приготовление фондю

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде (какелон) и употребляемых в компании, в переводе с французского означает «расплавленный». Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-01** в программе **«ПАР»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** установите программу **«ПАР»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14). По умолчанию в программе **«ПАР»** время приготовления составляет **25 минут**.
5. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»** и **«Тепло/Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).*

Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-01** позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14).
6. Нажмите на кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»** и начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. По окончании работы программы, нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
8. Установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»** и **«Тепло/Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
10. По окончании программы **«ВЫПЕЧКА»** откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.

11. Установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 14).
12. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Подогрев»** и **«Тепло/Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
13. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры и начнется прямой отсчет времени его работы.
14. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.
 - Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
 - Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 38).

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение **15 минут** прокипятить половину лимона в программе «ПАР».

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и агрессивные растворители типа бензина и ацетона.

Очистка корпуса прибора

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши

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

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку прибора.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.



Очистка клапана выхода пара

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки в направлении «» до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Промойте клапан в соответствии с правилами по уходу и очистке.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке: совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке в направлении «». Установите крышку парового клапана на крышке прибора, назад выступом для извлечения.



Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Его легко удалить с помощью кухонной салфетки.

Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути решения проблем.

НА ПАРУ

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (сырой)

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 48) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами, с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки
Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту, либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 48)

Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или способу их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления
Мало жидкости	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 48)
Размеры ингредиентов меньше чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или способу их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 48) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки

ЖАРКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Ингредиенты не перемешивались	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Чаша не была смазана либо блюдо готовилось без масла	
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, проверьте, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 48) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки

Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте
---------------	--

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

ТУШЕНИЕ

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Недостаточно влаги	Необходимо добавлять больше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, проверьте, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу

Большие общие пропорции начальной закладки продукта	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы конкретной модели мультиварки
Продукт не подходит для тушения	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте
Неправильно выбрано время приготовления	Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Избыток влаги (много жидкости)	Необходимо добавлять меньше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

ВАРКА

ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Выкипает молоко при приготовлении молочной каши.	При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения этого эффекта рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости можно добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды
Ингредиенты перед варкой были не обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной обработке продуктов перед тепловой обработкой
Не соблюдены пропорции ингредиентов	Используйте только проверенные рецепты, четко следуйте инструкциям из книги рецептов
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту, либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов.

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления
Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, проверяйте, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу

Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т. д.)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении
Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы конкретной модели мультиварки

ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ

Возможные причины	Способ устранения
Мало жидкости (не соблюдены пропорции)	Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанные в рецепте
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно подобрано время приготовления, либо пропорции продуктов меньше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по выбору времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки
Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления	Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта

ВЫПЕЧКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ (подгоревшее тесто на дне чаши)

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте
Установлено слишком большое время приготовления	
Чаша не была смазана	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи, либо дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ влажный

Возможные причины	Способ устранения
Использованы неподходящие ингредиенты	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте
После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке	Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенной функцией автоподогрева

ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте	Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте
Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание	
Использовались неподходящие ингредиенты	
Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Неверно выбран тип продукта	Используйте только указанные в рецепте ингредиенты
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Плохо взбиты яйца с сахаром	Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте. Используйте только рекомендованные продукты. Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги.
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна	
Плохо вымесили тесто	
Неправильное вложение ингредиентов	
Использовался неподходящий рецепт	

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару *

	Продукт	Вес, г	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/ говядины (нарезать кубиками 1 см x 1.5 см)	300	400	50
2	Баранина (филе)	300	500	60
3	Курица (филе)	300	400	40
4	Фрикадельки/ котлеты	300	400	40/45
5	Рыба (филе)	300	400	40
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	300	300	20
7	Манты/ хинкали	5 шт.	400	40
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	300	400	40
9	Морковь	300	400	50
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	300	500	60
11	Овощи (заморозка)	300	300	30
12	Яйцо на пару	5 шт.	300	25

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

Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

	Рекомендации по использованию	Время при- готовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Отло- женный старт, час	Функция авто- подогрева
РИС - КРУПЫ	Приготовление плова, риса, гречи и рассыпчатых каш из круп.	45 мин	10 мин – 2 часа / 5 мин	24	есть
ЙОГУРТ	Приготовление йогурта, расстойка теста	8 часов	5 мин – 12 часов / 5 мин	24	--
ПАР	Приготовление на пару овощей, мяса, птицы, морепродуктов, детского питания	40 мин	15 мин – 1 час 30 мин / 5 мин	24	есть
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление молочных каш, детского питания	30 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	24	есть
СУП - ТУШЕНИЕ	Приготовление первых блюд (борщ, уха, щи, рассольник, солянка и т. д.). Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки.	1 час	30 мин – 8 часов / 10 мин	24	есть
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Рекомендуется для приготовления различного детского питания: бульонов, отваров, безмолочных каш и супов-пюре	1 час	30 мин – 12 часов / 10 мин	24	есть
ВЫПЕЧКА	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле.	1 час 20 мин	30 мин – 8 часов / 10 мин	24	есть

Дополнительные аксессуары (в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-01** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.



REDMOND RAM-G1 — комплект баночек для йогурта с маркерами даты (4 шт.)

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



VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E0	Системная ошибка, возможен выход из строя верхнего температурного датчика	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1	Системная ошибка, возможен выход из строя нижнего температурного датчика	
E3	Вышла из строя плата управления	
	Деформация/ выход из строя нагревательного элемента	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Удалите посторонние предметы между чашей и корпусом прибора, очистите нагревательный элемент. Вставьте чашу с продуктами в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети и начните приготовление заново.
	Чаша вставлена с перекосом	
	Посторонние предметы или грязь между чашей и нагревательным элементом	
	В мультиварке отсутствует чаша, либо она пустая	

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в сети	Проверьте напряжение в сети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в сети	Проверьте напряжение в сети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.redmond-rus.com
www.multivarka.pro
Made in China