

REDMOND

Мультиварка
RMC-M4515



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.

Мультиварки **REDMOND** — современные многофункциональные устройства для приготовления пищи. Применяя самые передовые технологии в разработке наших мультиварок, мы стараемся, чтобы ваши хлопоты на кухне были приятными и не занимали много времени, а блюда всегда получались вкусными и полезными.

Наша компания создала специальную модель мультиварки — **REDMOND RMC-M4515** для тех, кто понимает важность здорового питания и при этом умеет разумно распорядиться своими средствами. При относительно небольшой цене и простоте использования мультиварка **REDMOND RMC-M4515** по праву займет достойное место на вашей кухне.

Мультиварка **REDMOND RMC-M4515** обладает всеми необходимыми программами приготовления и достаточным объемом чаши для приготовления еды для всей семьи. Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 6 автоматических программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, плов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многое другое. На вашем столе появится множество новых вкусных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь, ведь в мультиварке **REDMOND RMC-M4515** можно приготовить практически все, что вам угодно. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева готового блюда.

Мультиварка **REDMOND RMC-M4515** компактна и проста в управлении. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки,

хлебопечки, кашеварки и поможет решить вопрос с экономией места на кухне. Благодаря небольшому весу и размеру вам не составит труда взять ее с собой на дачу, даже если вы пользуетесь общественным транспортом.

Специально выпущенная красочная книга от наших поваров на 101 рецепт, адаптированный под данную модель, станет для вас верным помощником в работе с мультиваркой.

Мультиварку REDMOND RMC-M4515 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

www.multivarka.pro

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России:

8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный)

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	5
Комплектация	5
Устройство и комплектация мультиварки REDMOND RMC-M4515	6
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8
Меры безопасности	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	9
Перед первым включением	9
Установка времени приготовления	9
Функция «Отсрочка старта»	10
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	10
Функция разогрева блюд	11
Общие рекомендации по приготовлению	11
Программа «ЖАРКА»	12
Программа «ПЛОВ»	13
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ»	14
Программа «ВЫПЕЧКА/ ПИЦЦА»	15
Программа «ТУШЕНИЕ/ ДЕСЕРТЫ»	16
Программа «ПАР/ СУП/ ПАСТА»	17
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	20
Приготовление фондю	20
Приготовление творога	21
Приготовление сыра	21
Выпечка хлеба	22
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	23
Приготовление детского питания	23
Стерилизация	24
Пастеризация	25

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	26
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	28
НА ПАРУ	28
ЖАРКА	29
ТУШЕНИЕ	31
ВАРКА	32
ВЫПЕЧКА	34
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	36
Таблица режимов приготовления (заводские установки)	37
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)	38
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	39
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	40

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-M4515
Мощность	700 Вт
Напряжение	220-230 В, 50 Гц
Объем чаши	4 л
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей	светодиодный цифровой
Съемный клапан выхода пара	есть

ПРОГРАММЫ

– ЖАРКА	есть
– ПЛОВ	есть
– МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	есть
– ВЫПЕЧКА/ ПИЦЦА	есть
– ТУШЕНИЕ/ ДЕСЕРТЫ	есть
– ПАР/ СУП/ ПАСТА	есть

ФУНКЦИИ

– Отсрочка старта	есть, до 24 часов
– Поддержание температуры готовых блюд	есть, до 24 часов
– Разогрев блюд	есть, до 24 часов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

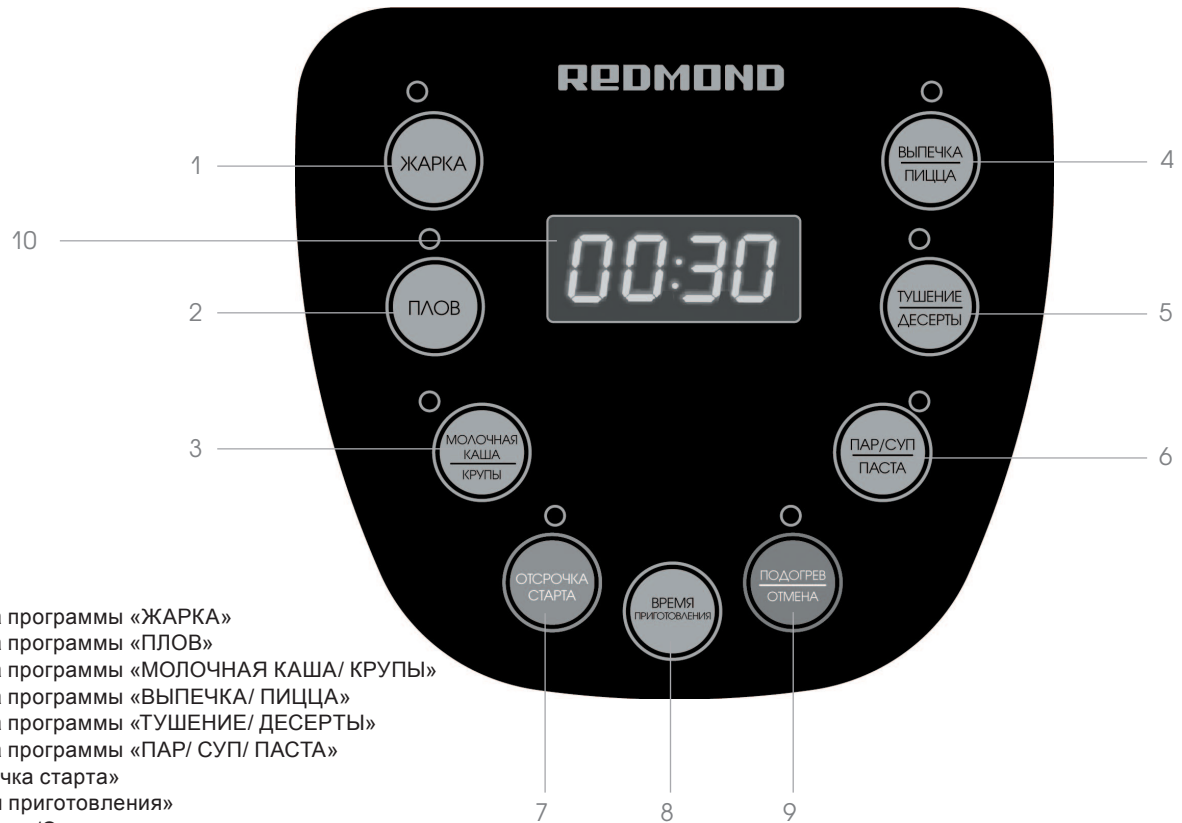
Мультиварка с установленной внутрь чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Книга «101 рецепт»	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ REDMOND RMC-M4515



1. Корпус прибора
2. Крышка
3. Ручка для переноски
4. Съёмный паровой клапан
5. Панель управления
6. Контейнер для сбора конденсата
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Черпак
9. Плоская ложка
10. Мерный стакан



1. Кнопка выбора программы «ЖАРКА»
2. Кнопка выбора программы «ПЛОВ»
3. Кнопка выбора программы «МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ»
4. Кнопка выбора программы «ВЫПЕЧКА/ ПИЦЦА»
5. Кнопка выбора программы «ТУШЕНИЕ/ ДЕСЕРТЫ»
6. Кнопка выбора программы «ПАР/ СУП/ ПАСТА»
7. Кнопка «Отсрочка старта»
8. Кнопка «Время приготовления»
9. Кнопка «Подогрев/Отмена»
10. Цифровой дисплей

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 вышеуказанных, 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 и изделия может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

• В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. Иначе 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 его работы и открытия крышки.

• Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожные действия во время подключения или отключения от электросети могут привести к травмам. Всегда выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения.

• Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура 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 повреждениям прибора, не попадающим под условия гарантии.

• Изделие не предназначено для использования детьми, людьми без соответствующих знаний и опыта, а также людьми 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 прибора убедитесь, что он отключен от электросети и остыл. Для очистки 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 наклеек с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии 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. 26).

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора и 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-M4515** предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. Выберите нужную программу приготовления, нажав соответствующую кнопку. На дисплее для каждой программы будет отображаться время приготовления по умолчанию.
2. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите требуемое время работы для выбранной программы. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку **«Подогрев/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 с таблицей режимов приготовления (*стр. 37*)

Внимание!

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

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

Данная функция позволяет отложить начало выполнения программы приготовления в интервале **от 5 минут до 24 часов** с шагом настройки **в 5 минут**.

1. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Загорится индикатор кнопки, индикатор времени начнет мигать.
2. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите время, через которое должна быть запущена программа приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

- При установке времени отсрочки старта помните, что время работы программы не входит в выбранный промежуток.
- Не рекомендуется устанавливать большой интервал времени для отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.)
- Функция **«Отсрочка старта»** доступна для функции разогрева блюд.
- В программе **«ЖАРКА»** функция **«Отсрочка старта»** недоступна.
- 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 75-80°C в течение 24 часов. При этом на дисплее отображается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева. При необходимости можно выключить автоподогрев, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»** (индикатор кнопки погаснет).

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку **REDMOND RMC-M4515** можно использовать для разогрева холодных блюд, (при этом возможна отсрочка старта). 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 прибор к электросети.
3. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).
4. Нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**». Загорится индикатор кнопки и включится функция разогрева. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции. Прибор разогреет блюдо до 75°-80°С. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов.
5. При необходимости разогрева можно выключить, нажав кнопку «**Подогрев/Отмена**» (индикатор кнопки погаснет).

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M4515** книге «**101 рецепт**», 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-M4515** командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке времени приготовления либо использованию автоматических программ тщательно составлялись с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

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

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 1 часа 30 минут** с шагом установки **в 1 минуту**. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Жарка».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет **15 минут**.

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

5. Через **5 секунд** после окончания ввода данных начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой — это позволит получить хрустящую корочку.

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

Несмотря на то, что функция автоподогрева может поддерживать температуру блюда в течение 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

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. 28).

ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 2 часов** с шагом установки в **5 минут**.

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, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Плов».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

6. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

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. 28).

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления каш на воде и молоке, приготовления гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 4 часов** с шагом установки **в 5 минут**.

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, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Молочная каша/ Крупы**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «**МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ**» время приготовления составляет **25 минут**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

6. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

- Программа «**МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ**» 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;
 - смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
 - строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой кулинарной книги (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов следует 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 не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 28).

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА/ ПИЦЦА»

Предназначена для выпечки запеканок, пирогов, бисквитов и приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 8 часов** с шагом установки **в 5 минут**.

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, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Выпечка/ Пицца**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «**ВЫПЕЧКА/ ПИЦЦА**» время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на **5 секунд**, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

6. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

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. 28)

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ/ ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для тушения мяса, рыбы, овощей, приготовления различных гарниров, десертов, фруктовых пюре и варенья. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **10 минут до 12 часов** с шагом установки в **5 минут**.

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, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Тушение/ Десерты**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «*Установка времени приготовления*», стр. 9). По умолчанию в программе «**ТУШЕНИЕ/ ДЕСЕРТЫ**» время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «*Функция «Отсрочка старта*», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «**Подогрев/Отмена**» и повторите установку заново.

6. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

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. 28).

ПРОГРАММА «ПАР/ СУП/ ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Варки супов, макарон, полуфабрикатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут**. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

Для приготовления на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«ПАР/ СУП/ ПАСТА»**
5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе **«ПАР/ СУП/ ПАСТА»** время приготовления составляет **40 минут**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** и повторите установку заново.

7. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. **Отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).**
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится функция автоподогрева и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

При приготовлении на пару вы можете воспользоваться таблицей времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 36).

*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. 28).*

При варке супов:

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, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**ПАР/ СУП/ ПАСТА**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «**ПАР/ СУП/ ПАСТА**» время приготовления составляет **40 минут**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

6. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится функция автоподогрева и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

При варке макарон и полуфабрикатов:

1. Налейте в чашу не более **3 литров** воды и вставьте ее в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Нажмите кнопку **«ПАР/ СУП/ ПАСТА»**
3. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе **«ПАР/ СУП/ ПАСТА»** время приготовления составляет **40 минут**.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

5. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления.
6. После закипания воды (начнется обратный отсчет времени работы программы) откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится функция автоподогрева и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

При варке некоторых продуктов (макарон,пельмени и т.п.) может образовываться пена. Для предотвращения ее выхода за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде **какелон** (в переводе с французского — «расплавленный») и употребляемых в компании. В зависимости от основного продукта 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-M4515** в программе «**ПАР/ СУП/ ПАСТА**» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю согласно рецепту. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Пар/ Суп/ Паста**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «*Установка времени приготовления*», стр. 9). По умолчанию в программе «**ПАР/ СУП/ ПАСТА**» время приготовления составляет **40 минут**.

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «**Подогрев/Отмена**» и повторите установку заново.

5. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. Отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТВОРОГА

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и минеральных веществ, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

Творог великолепно сочетается со сметаной, кефиром, простоквашей, молоком, а также с любыми фруктами и ягодами. Это идеальная начинка для пирожков, ватрушек и отличная основа для вкусных и полезных запеканок или сырников. Диетологи рекомендуют употреблять натуральный творог небольшой жирности или обезжиренный и не советуют увлекаться фабричными творожными массами.

С помощью программы «**ПАР/ СУП/ ПАСТА**» в мультиварке **REDMOND RMC-M4515** вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги «**101 рецепт**».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРА

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Сыры находят самое широкое применение в кулинарии. Они несут большую пользу организму, но, учитывая высокую калорийность этого продукта, следует употреблять его в умеренных количествах. Людям, соблюдающим диету, следует также обращать внимание на степень жирности сыра.

Теперь в мультиварке **REDMOND RMC-M4515** вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «**101 рецепт**».

Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Возможности мультиварки **REDMOND RMC-M4515** позволяют выпекать не только разнообразные бисквиты и кексы, но также использовать ее в качестве хлебопечки и самостоятельно испечь вкусный домашний хлеб. В кулинарной **книге «101 рецепт»** представлено несколько рецептов выпечки белого и черного хлеба.

1. Замесите тесто и дайте ему расстояться, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите 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. Нажмите кнопку **«Выпечка/ Пицца»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 9). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА/ ПИЦЦА»** время приготовления составляет **1 час**.

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** и повторите установку заново.

6. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
7. По окончании программы приготовления раздастся звуковой сигнал. Откройте крышку, выньте чашу, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.

ВНИМАНИЕ! Во время приготовления прибор и чаша нагреваются. Будьте осторожны, используйте кухонные перчатки.

8. Закройте крышку, повторите пункты 4 и 5.
9. По окончании работы программы приготовления раздастся звуковой сигнал. Используя кухонные перчатки достаньте чашу из мультиварки и выньте из нее хлеб.
10. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Перед тем, как использовать муку, рекомендуется ее просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Для получения оптимального результата при выпечке хлеба не рекомендуется использовать функции отложенного старта и автоподогрева, а также без необходимости открывать крышку прибора на всех этапах приготовления.

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. 28).

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M4515** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге «**101 рецепт**» вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему 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-M4515**.

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.

ВОЗРАСТ 4-6 МЕСЯЦЕВ

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки.

ВОЗРАСТ 6-8 МЕСЯЦЕВ

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

ВОЗРАСТ 8-12 МЕСЯЦЕВ

Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, 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.

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 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!

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M4515** 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. Нажмите кнопку «**Тушение/ Десерты**».
5. Установите время стерилизации согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «**ТУШЕНИЕ/ ДЕСЕРТЫ**» время приготовления составляет **1 час**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «**Подогрев/Отмена**» и повторите установку заново.

7. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/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. Нажмите кнопку «**Пар/Суп/Паста**».
5. Установите время стерилизации **40 минут** (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 9). По умолчанию в программе «**ПАР/СУП/ ПАСТА**» время приготовления составляет **40 минут**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отсрочка старта», стр. 10).

ВНИМАНИЕ! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.

7. Через **5 секунд** после окончания ввода данных автоматически начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы режима.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

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

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Пастеризация — это процесс однократного нагревания продуктов (чаще всего жидких) 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 «**Подогрев/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 «**Подогрев/Отмена**».

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

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации	40 мин	55 мин	1 час 5 мин	1 час 10 мин	1 час 20 мин	1 час 30 мин

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети 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 протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение **15 минут** прокипятить половину лимона в программе «ПАР/СУП/ПАСТА» (см. раздел «Программа «ПАР/СУП/ПАСТА», стр. 17).

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**. Внутреннюю алюминиевую крышку рекомендуется очищать после каждого приготовления.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Рекомендуется после каждого приготовления в соответствии с **Правилами по уходу и очистке**. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю и внутреннюю поверхности чаши насухо.

ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на крышке прибора. Производите его очистку после каждого приготовления.

- Не прикладывая значительного усилия снимите выпускной клапан, приподняв его за выступ и потянув вверх, как показано на рисунке. Если клапан вынимается с трудом, можно аккуратно нажать на него со стороны внутренней крышки.
- Отделите внутреннюю часть клапана, повернув ее против часовой стрелки, полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
- Просушите клапан, соберите в обратной последовательности и установите на место.

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления образуется конденсат, который собирается в специальном контейнере на корпусе прибора. Контейнер необходимо очищать после каждого использования.

- Аккуратно надавите на нижнюю часть контейнера до его открытия, затем аккуратно извлеките его, потянув вверх.
- Вылейте конденсат и вымойте контейнер.
- После очистки установите контейнер на место.
- Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости в приборе вокруг чаши. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

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 их решения.

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, и 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. 36) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюда тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 36)
Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или 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. 36)
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или 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. 36) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной 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 с 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, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной 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 с 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, убедитесь, 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. п.)	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

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, убедитесь, 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. п.)	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 данной 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 приготовления из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной 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 с 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 указанные в рецепте ингредиенты
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/ кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/ говядины (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	500	30/35
2	Филе баранины (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	500	45
3	Филе курицы (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	500	25
4	Фрикадельки/ котлеты	480 (8 шт)/ 360 (3 шт)	500	25/30
5	Рыба (филе)	500	500	20
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженные	500	500	5
7	Манты/ хинкали	4 шт.	500	30
8	Картофель (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	500	20
9	Морковь (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	500	30
10	Свекла (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	500	40
11	Овощи (заморозка)	500	500	8
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	12

** 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.*

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, мин	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Отложенный старт	функция автоподогрева
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей; приготовление гарниров	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1мин	---	+
ПЛОВ	Приготовление различных сортов плова	1 час	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	Приготовление различных каш на воде и молоке; приготовление гарниров	25 мин	5 мин – 4 часа / 5 мин	+	+
ВЫПЕЧКА/ПИЦЦА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов; приготовление пиццы	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
ТУШЕНИЕ/ДЕСЕРТЫ	Тушение мяса, рыбы, овощей; приготовление различных блюд, фруктовых пюре, десертов, варенья	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
ПАР/СУП/ПАСТА	Приготовление мясных, рыбных и овощных блюд на пару; приготовление бульонов, супов; варка макарон, сосисок, замороженных полуфабрикатов	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M4515** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки.
Подходят к любым чашам для мультиварок.



VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1, E3	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента либо неплотно закрыта крышка.	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E2, E4	Системная ошибка, возможен выход из строя температурного датчика, либо сработала автоматическая защита от перегрева.	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	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 электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 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.multivarka.pro
Made in China