

Технические характеристики

Модель	RMC-M13	RMC-M23
Мощность	500 Вт	860 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц	
Объем чаши	3 л	5 л
Покрытие чаши	Антипригарное керамическое Anato® (Корея)	
Дисплей	Светодиодный	
Тип управления	Электронный	
Паровой клапан	Съемный	
Съемная внутренняя крышка	Есть	
Выключатель питания на корпусе прибора	Есть	
Энергонезависимая память	Есть	
Отключение звуковых сигналов	Есть	

Функции

Автоподогревесть, до 12 ч
 Предварительное отключение автоподогрева..... есть
 Отсрочка стартаесть, до 24 ч
 Разогрев блюдесть, до 12 ч

Программы

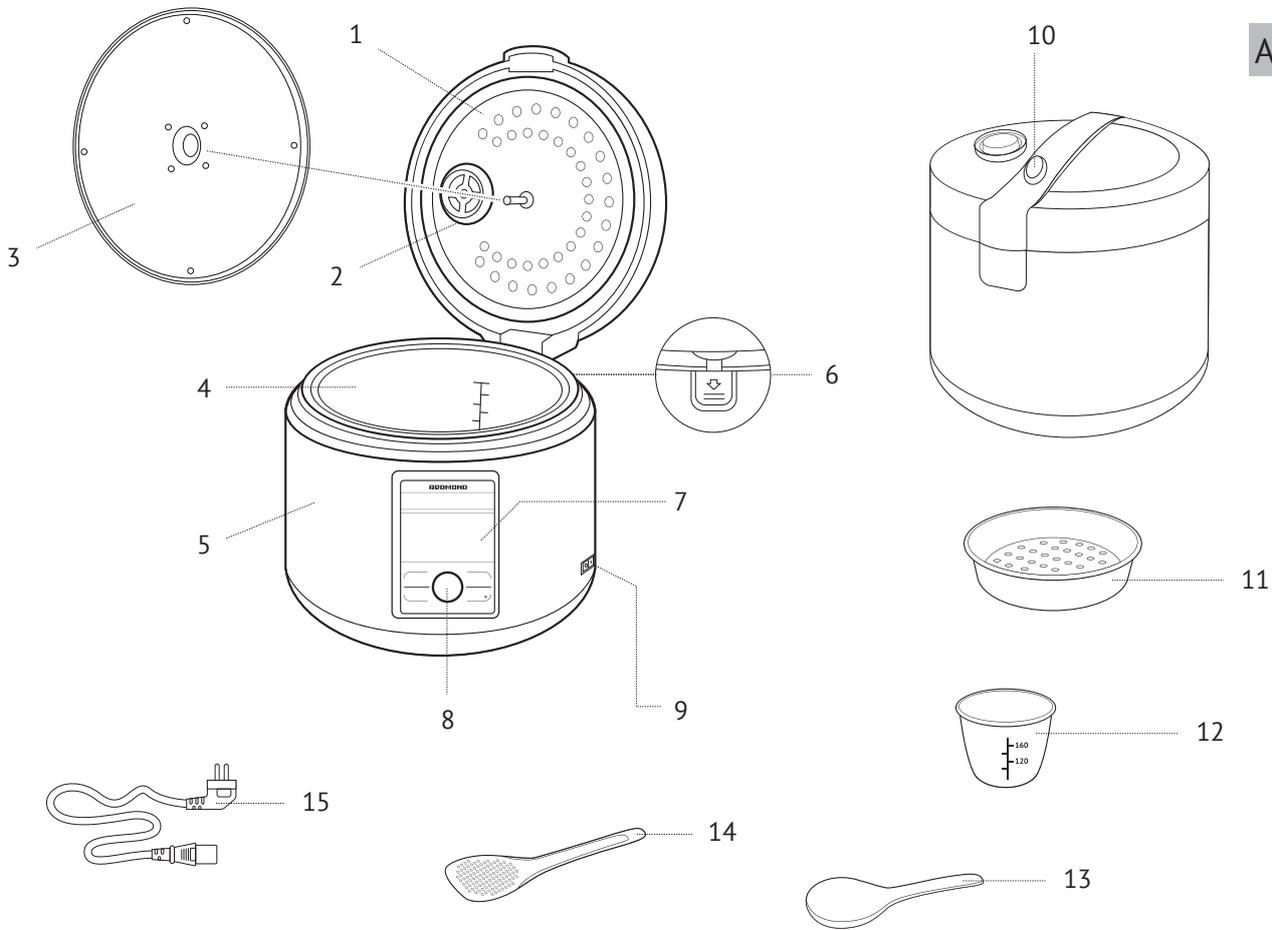
- | | | | |
|----------------|---------------------|---------------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА | 15. МОЛОЧНАЯ КАША | 22. ХЛЕБ |
| 2. ЭКСПРЕСС | 9. ТУШЕНИЕ | 16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | 23. ПЛОВ |
| 3. РИС/КРУПЫ | 10. ТВОРОГ | 17. ЗАПЕКАНИЕ | 24. ФРИТЮР |
| 4. НА ПАРУ | 11. ЙОГУРТ | 18. ПЕЛЬМЕНИ | 25. ТОМЛЕНИЕ |
| 5. ВАРКА | 12. ДЕСЕРТЫ | 19. МАКАРОНЫ | |
| 6. СУП | 13. ХОЛОДЕЦ | 20. МАНТЫ | |
| 7. ЖАРКА | 14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО | 21. ПИЦЦА | |

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга «120 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.



Устройство мультиварок RMC-M13/RMC-M23 **A1**

1. Крышка с ручкой
2. Съёмный паровой клапан
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Чаша

Модель	RMC-M13	RMC-M23
Чаша	RB-C302	RB-C502

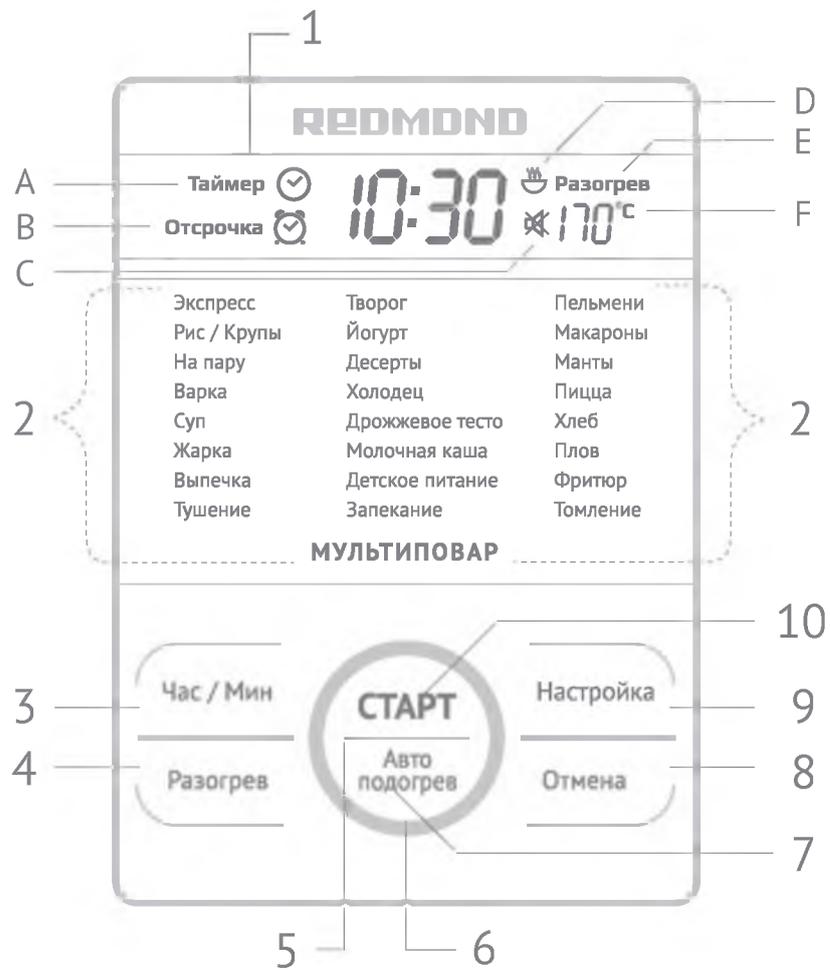
5. Корпус прибора
6. Контейнер для сбора конденсата
7. Панель управления с дисплеем
8. Кольцо регулировки
9. Выключатель питания
10. Кнопка открытия крышки
11. Контейнер для приготовления на пару
12. Мерный стакан
13. Черпак
14. Плоская ложка
15. Шнур электропитания

Элементы панели управления A2

1. Дисплей.
2. Индикаторы программ приготовления.
3. Кнопка «Час/Мин» — включение режима установки текущего времени; выбор значения часов/минут в режимах установки текущего времени, времени приготовления и отсрочки старта.
4. Кнопка «Разогрев» — включение функции разогрева блюд (в режиме ожидания).
5. Кнопка «Старт/Автоподогрев» с индикаторами «Старт» и «Автоподогрев» — запуск программы приготовления; предварительное отключение автоподогрева.
6. Кольцо регулировки: выбор программы приготовления; установка текущего времени / времени приготовления / времени отсрочки старта; установка температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР». При вращении по часовой стрелке значения увеличиваются, при вращении против часовой стрелки — уменьшаются. С помощью кольца регулировки можно совершать 16 переключений за оборот на 360°.
7. Индикатор **Автоподогрев** загорается на кнопке во время работы функции автоподогрева.
8. Кнопка «Отмена» — прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек; включение/отключение звуковых сигналов (в режиме ожидания).
9. Кнопка «Настройка» — включение режима настройки параметров программы; переход в режим установки температуры приготовления (в программе «МУЛЬТИПОВАР») / времени отсрочки старта.
10. Индикатор «Старт» горит во время работы программы приготовления и функции отсрочки старта; мигает при выходе на рабочую температуру в программах «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» и «МАНТЬ».

Устройство дисплея

- A. Индикатор «Таймер» — загорается при установке времени приготовления / во время работы программы.
- B. Индикатор «Отсрочка» — загорается при установке времени отсрочки старта / во время работы прибора в режиме отсрочки старта.
- C. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- D.  — индикатор работы функции автоподогрева.
- E. Индикатор «Разогрев» — загорается во время работы функции разогрева блюд.
- F. Индикатор значения температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».





Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 51).

STOP **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно выньте изделие и его комплектующие из коробки, удалите все упаковочные материалы. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе.



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 (стр. 51).



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Режим ожидания

По умолчанию подключенный к электросети прибор находится в режиме ожидания: на дисплее отображается текущее время в 24-часовом формате. Если при установке параметров выбранной программы в течение минуты ни одна кнопка не была нажата, прибор возвращается в режим ожидания, при этом все сделанные ранее настройки сбрасываются.

Настройка часов

Для настройки текущего времени:

1. Нажмите и удерживайте кнопку **«Час/Мин»** в режиме ожидания. На дисплее отобразятся индикатор , индикатор текущего времени будет мигать.
2. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

По завершении установки текущего времени не нажимайте никаких кнопок в течение нескольких секунд. Установленное значение времени будет сохранено.

Включение/отключение звуковых сигналов

В мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 предусмотрена возможность включения/отключения звуковых сигналов, сопровождающих нажатие кнопок и завершение процесса приготовления. Для отключения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена»**. Чтобы снова включить звуковые сигналы, повторно нажмите кнопку **«Отмена»**.

Энергонезависимая память

Мультиварки REDMOND RMC-M13/RMC-M23 имеют энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 15 минут в режиме приготовления) все заданные вами настройки сохраняются. Прибор вернется к работе на том этапе, на котором она была прервана.



Внимание! Если продолжение процесса приготовления нежелательно, нажмите кнопку «Отмена». Прибор перейдет в режим ожидания.

Установка времени приготовления

В мультиварках RMC-M13/RMC-M23 можно изменять время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Вращая кольцо регулировки, выберите нужную программу. На дисплее загорится индикатор **Таймер**, для каждой программы будет отображаться время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«Настройка»**. Индикатор значения часов будет мигать.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.



Важно! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 60).

В программах «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ» и «ФРИТЮР» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру; в программе «НА ПАРУ» – при образовании достаточного количества пара в чаше.

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово. Отложить процесс приготовления можно на длительное время – до 24 часов с шагом установки в 15 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки **«Старт/Автоподогрев»**.

1. Вращая кольцо регулировки, выберите нужную программу приготовления.
2. Установите время приготовления для выбранной программы.
3. Если выбрана программа «МУЛЬТИПОВАР», установите температуру приготовления (стр. 20).
4. Нажмите кнопку **«Настройка»**. Индикатор **Отсрочка**, а также индикатор значения времени отложенного старта будут мигать на дисплее.
5. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

6. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. На дисплее будут отображаться индикатор «Отсрочка» и индикатор текущего времени. При нажатии кнопки **«Час/Мин»** на дисплее отобразится заданное время суток, к которому блюдо будет готово.
8. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена»**, после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



Важно! Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).



В программах «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» функция «Отсрочка старта» недоступна.

При установке времени в функции «Отсрочка старта» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после выхода прибора на рабочие параметры.

Прибор оборудован энергонезависимой памятью. В случае кратковременного отключения электричества (до 15 минут в режиме приготовления) все настройки прибора будут сохранены.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** (индикатор **Автоподогрев** погаснет).



Несмотря на то что режим автоподогрева рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.

Данная функция недоступна в программах «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР».

В программе «ХЛЕБ» время работы функции автоподогрева составляет 3 часа, в программах «ВЫПЕЧКА», «ЗАПЕКАНИЕ» — 4 часа.

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, пока индикатор **Автоподогрев** не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** еще раз, загорится индикатор **Автоподогрев**.



*Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре ниже 80°C функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (загорится индикатор **Автоподогрев**).*

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Разогрев**». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «**Отмена**». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



Важно! Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке книги «120 рецептов», разработанной специально для моделей REDMOND RMC-M13/RMC-M23.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и опробованы в мультиварках 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 температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данных моделей мультиварок.

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

В мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 также предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает большие возможности для ваших кулинарных экспериментов. Используя данную программу, вы можете устанавливать температуру и время приготовления в широком диапазоне значений.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту. Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. Нажмите кнопку «**Настройка**». Установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Повторно нажмите кнопку «**Настройка**» для перехода в режим установки температуры приготовления. Индикатор значения температуры будет мигать на дисплее. Вращая кольцо регулировки, выберите нужное значение температуры. По умолчанию температура приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C.
6. При повороте кольца по часовой стрелке значение температуры будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 58).

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. 54).

Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп, варки различных продуктов.

В данной программе недоступны регулировки времени приготовления, функции автоподогрева и отсрочки старта.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ЭКСПРЕСС» (индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразится символ «---»).
4. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться динамический индикатор.
5. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».

Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для варки риса, каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 25 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«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. 54).

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

1. Налейте в чашу 600–1000 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 прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «НА ПАРУ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
5. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
6. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 57).



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. 54).

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для варки овощей, мяса, рыбы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ВАРКА». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 45 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «СУП». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы и других продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЖАРКА**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 18 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора – это позволит получить хрустящую корочку.

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



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. 54).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут. Время работы автоподогрева в программе «ВЫПЕЧКА» составляет 4 часа.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ВЫПЕЧКА**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 50 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Внимание! При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки.

После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна — это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход за прибором» (стр. 51).

Хотя режим автоподогрева рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго.



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. 54).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ТУШЕНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ТВОРОГ»

С помощью мультиварок REDMOND RMC-M13/RMC-M23 вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

В программе «ТВОРОГ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ТВОРОГ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 20 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ЙОГУРТ» недоступна функция автоподогрева.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЙОГУРТ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 8 часов.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**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. 54).



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДЕСЕРТЫ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ХОЛОДЕЦ»

Рекомендуется для приготовления холодца. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом в 10 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ХОЛОДЕЦ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 4 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Рекомендуется для расстойки дрожжевого 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, объем увеличивается до 50–70% от первоначального. Основные условия успешной расстойки – отсутствие сквозняков, постоянная температура и влажность воздуха, для чего используются специальные шкафы. В мультиварках RMC-M13/RMC-M23 в данной программе вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» недоступна функция автоподогрева.

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы тесто находилось ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



ВАЖНО! Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной 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.

При расстойке теста применение функции отсрочки старта нежелательно.



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. 54).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям 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. 54).



Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР» (оптимальная температура приготовления составляет 95°C).

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварки REDMOND RMC-M13/RMC-M23 помогут облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. В программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 40 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (*стр. 17*).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 17*).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество 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 мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23.

Программа «ЗАПЕКАНИЕ»

Рекомендуется для запекания различных блюд в фольге. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут. Время работы автоподогрева в программе «ЗАПЕКАНИЕ» составляет 4 часа.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЗАПЕКАНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ПЕЛЬМЕНИ»

Рекомендуется для варкипельменей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

В программе «ПЕЛЬМЕНИ» недоступны функции автоподогрева и отсрочки старта.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ПЕЛЬМЕНИ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 13 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макарон. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

В программе «МАКАРОНЫ» недоступны функции автоподогрева и отсрочки старта.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**МАКАРОНЫ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 8 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «МАНТЫ»

Рекомендуется для приготовления мантов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

В программе «МАНТЫ» недоступны функции автоподогрева и отсрочки старта.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«МАНТЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«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. 54).

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ПИЦЦА**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом в 5 минут.

Время работы автоподогрева в программе «ХЛЕБ» составляет 3 часа.

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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ХЛЕБ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 3 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



ВНИМАНИЕ! Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения готового хлеба из прибора.

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

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого также зависит качество выпекаемого продукта.

При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

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. 54).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ПЛОВ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Программа «ФРИТЮР»

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину (приобретается отдельно).

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 40 минут с шагом в 5 минут.

Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ФРИТЮР**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 18 минут.
3. При необходимости установите нужное время приготовления (*стр. 17*).
4. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
5. Повторно нажав кнопку «**Старт/Автоподогрев**» после запуска программы, отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** погаснет).
6. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется. Равномерно разложите продукты в корзине.
7. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Выньте корзину с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки во фритюре используйте кухонные рукавицы.



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. 54*).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для томления овощей, рыбы, мяса. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 10 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ТОМЛЕНИЕ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 3 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы также найдете рецепты блюд для ребенка – с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23.

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 кулинарной книге представлены множество рецептов прикорма для малышей разного возраста:

ВОЗРАСТ 4–6 МЕСЯЦЕВ

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, 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. Ее пищевая ценность 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. Его можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок REDMOND RMC-M13/RMC-M23 в программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

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 малышек вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



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 посуды и предметов гигиены

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 мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы 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 корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «СУП». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
5. Установите необходимое время стерилизации (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении пастеризации прозвучит сигнал. 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.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**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. 54).

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т.д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«НА ПАРУ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 17).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Отмена»**.

Пастеризация

Процесс однократного 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 их 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 корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Разогрев»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.
7. По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
RMC-M13	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	-	-
RMC-M23	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках RMC-M13/RMC-M23 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции отсрочки старта.

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 корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 8 часов.
5. Установите необходимое время разогрева (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37–39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки «Отмена» можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.
9. Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

Внимание! Не рекомендуется подогреть 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

Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях — с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* — «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

В основе классического европейского рецепта — расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью особых вилок макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира.

С мультиварками REDMOND RMC-M13/RMC-M23 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «НА ПАРУ». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «НА ПАРУ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. Установите время приготовления согласно рецепту.
5. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение установленной программы.
6. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).
7. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «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. 54).

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.

Теперь в мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 с помощью программы «МУЛЬТИПОВАР» 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 «120 рецептов».



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

Приготовление халвы

В мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 можно приготовить халву, используя программу «ЖАРКА». Следуйте рецепту приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для халвы 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 прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ЖАРКА» (индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию).
4. Установите время приготовления согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.



Рекомендуется обжаривать ингредиенты для халвы при открытой крышке прибора.

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

Несмотря на то что режим автоподогрева рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



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. 54).

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем протереть чистые чашу и внутреннюю крышку 9-процентным раствором уксуса, после чего обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».

Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 19).

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

Будьте аккуратны при очистке резиновых или силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Очищать чашу можно как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут (стр. 19). Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки аккуратно отсоедините внутреннюю крышку от основной, снимите ее со штыря.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Установите алюминиевую крышку на место.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки (в направлении <loosen>) до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке (в направлении <tighten>). Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. В случае применения моющего средства необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

Хранение прибора

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.

Для компактного хранения можно уложить комплектующие в чашу и разместить ее в корпусе мультиварки.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 		<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 34).
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено. 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.

При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	



В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления	
			RMC-M13	RMC-M23
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин	25 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин	15 мин
Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5 мин	5 мин
Манты/Хинкали	4 шт.	500	15 мин	15 мин
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин	20 мин
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40 мин	40 мин
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 ч 10 мин	1 ч 10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин	10 мин
Яйцо	3 шт.	500	10 мин	10 мин



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.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

№	Название программы	Рекомендации по приготовлению	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт, ч	Автоподогрев, ч
1	МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 12 ч / 1 мин	-	24	12
2	ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш из круп	-	-	-	-	-
3	РИС/КРУПЫ	Варка риса, приготовление каш из цельнозерновых круп на воде	25 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	24	12
4	НА ПАРУ	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	24	12
5	ВАРКА	Варка овощей, мяса, рыбы и других продуктов	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
6	СУП	Приготовление различных первых блюд (борщ, рассольник и т. д.)	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
7	ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, птицы	18 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	12
8	ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	4
9	ТУШЕНИЕ	Тушение овощей, мяса, рыбы и других продуктов	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	12
10	ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	20 мин	5 мин – 1 ч / 5 мин	-	24	12
11	ЙОГУРТ	Приготовление домашнего йогурта	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	-
12	ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных рецептов	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	12

№	Название программы	Рекомендации по приготовлению	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт, ч	Автоподогрев, ч
13	ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца, заливного	4 ч	10 мин – 10 ч / 10 мин	-	24	12
14	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Расстойка дрожжевого теста	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	-
15	МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	30 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	24	12
16	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	12
17	ЗАПЕКАНИЕ	Запекание различных продуктов в фольге	30 мин	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	24	4
18	ПЕЛЬМЕНИ	Варкапельменей	13 мин	10 мин – 1 ч / 1 мин	+	-	-
19	МАКАРОНЫ	Варка макарон	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин	-	-	-
20	МАНТЫ	Варка мантов	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	-
21	ПИЦЦА	Приготовление пиццы	30 мин	10 мин – 1 ч / 5 мин	-	24	12
22	ХЛЕБ	Выпечка хлеба	3 ч	10 мин – 6 ч / 5 мин	-	24	3
23	ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	12
24	ФРИТЮР	Жарка во фритюре	18 мин	5 мин – 40 мин / 5 мин	+	-	-
25	ТОМЛЕНИЕ	Томление мяса, рыбы, овощей и других продуктов	3 ч	10 мин – 12 ч / 10 мин	-	24	12

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам RMC-M13/RMC-M23 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

RAM-G1 — комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности продукта. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RHP-M01 — ветчинница для RMC-M23

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.

RB-A300 — чаша с антипригарным покрытием для RMC-M13

Емкость: 3 литра. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша с керамическим покрытием производства ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, для RMC-M13), RB-C502 (5 л, для RMC-M23)

Чаша имеет керамическое покрытие, устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличным антипригарным и теплопроводным свойствам этих чаш пища не пригорает, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

RB-A503 — чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония) для RMC-M23

Емкость: 5 литров. Антипригарное покрытие устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

RB-S500 — стальная чаша для RMC-M23

Емкость: 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варенья. Отлично подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре или крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. 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 с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	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 25 месяцев с момента 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 руководством по эксплуатации, 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, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



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.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Redmond RMC-M23 для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.