## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Модель | RMC-M150 |
| Мощность | 860 Вт |
| Напряжение | 220-230 В |
| Объем чаши | 5 л |
| Покрытие чаши | антипригарное DAIKIN® (Япония) |
| Дисплей | светодиодный |
| 3D нагрев | есть |
| Отключение звукового сигнала | есть |

**ПРОГРАММЫ:**

| | |
|---|---|
| «МУЛЬТИПОВАР» | есть |
| «ТУШЕНИЕ» | есть |
| «ВЫПЕЧКА» | есть |
| «РИС /КРУПЫ» | есть |
| «МАКАРОНЫ» | есть |
| «НА ПАРУ» | есть |
| «ТОМЛЕНИЕ» | есть |
| «ЖАРКА» | есть |
| «ПЛОВ» | есть |
| «СУП» | есть |
| «МОЛОЧНАЯ КАША» | есть |
| «ЙОГУРТ» | есть |
| «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» | есть |
| «ХЛЕБ» | есть |
| «ВАРКА» | есть |
| «ЭКСПРЕСС» | есть |

| | |
|---|---|
| - Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) | есть, до 24 часов |
| - Отключение функции автоподогрева | |
| - Функция разогрева блюд | есть, до 24 часов |
| - Функция отложенного старта | есть, до 24 часов |

## Комплектация

| | |
|---|---|
| Мультиварка | 1 шт. |
| Чаша RB-A503 | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару | 1 шт. |
| Корзина RAM-FB1 для жарки во фритюре | 1 шт. |
| Мерный стакан | 1 шт. |
| Черпак | 1 шт. |
| Плоская ложка | 1 шт. |
| Держатель для черпака/ложки | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| Книга «200 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 мультиварки**



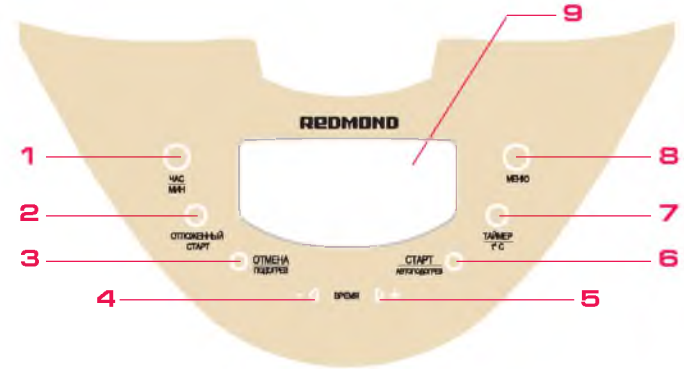

1. Крышка прибора
2. Съемная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съемный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Держатель для черпака и ложки
15. Щипцы для извлечения чаши



## Панель управления

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным светодиодным дисплеем.

1. **Час /Мин** — выбор часов или минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта; включение/отключение звукового сигнала.
2. **Отложенный старт** — включение режима установки времени отложенного старта.
3. **Отмена /Подогрев** — включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
4. **«—»** — уменьшение значения часов или минут в режимах установки времени; выбор автоматической программы приготовления.
5. **«+»** — увеличение значения часов или минут в режимах установки времени; выбор автоматической программы приготовления.
6. **Старт /Автоподогрев** — включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
7. **Таймер /t°C** — переход в режим установки времени приготовления; выбор режима установки времени/температуры приготовления (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
8. **Меню** — выбор автоматической программы приготовления.
9. **Дисплей.**




## Устройство дисплея

1. Индикатор прогресса работы программы приготовления.
2. Индикатор режима установки времени приготовления.
3. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления.
4. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
5. Индикатор питания.
6. Индикатор звукового сигнала.
7. Индикатор работы.
8. Индикатор режима показаний таймера (время/температура).
9. Таймер.



# I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## Меры безопасности

■ Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.

■ Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.

■ Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением питания прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

■ Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Несоответствие мощности удлинителя и прибора может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

■ В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

**Внимание! Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором в момент открытия крышки.**

■ Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после его использования, а также во время чистки или перемещения.

■ Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.

■ Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.

■ Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.

■ Изделие не предназначено для использования детьми, людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.

■ Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.

■ Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.

■ Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

## Перед первым включением

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора *(см. раздел «Уход за мультиваркой», стр. 43)*.

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

# II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

## Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на ровную твердую горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора и выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

## Звуковой сигнал

В данной модели мультиварки предусмотрена возможность отключения звукового сигнала. Для этого после подключения прибора к электросети нажмите и удерживайте кнопку **«Час /Мин»**. Через несколько секунд на дисплее погаснет индикатор звукового сигнала. Для включения сигнала повторно нажмите и удерживайте кнопку **«Час /Мин»**. Индикатор звукового сигнала снова загорится.

## Установка времени приготовления

В мультиварке **REDMOND RMC-M150** можно самостоятельно устанавливать время приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы (кроме программы **«ЭКСПРЕСС»**). Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.
Чтобы изменить время приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку **«Таймер /t°C»** выберите режим установки времени приготовления. На дисплее загорится индикатор ***ТАЙМЕР***, а индикатор минут начнет мигать.
2. Нажимая кнопку **«Час /Мин»** выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
3. Нажатием на кнопку **«+»** увеличивайте, а нажатием на кнопку **«—»** уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена /Подогрев»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

**ВАЖНО!**
При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный в выбранной программе приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек *(см. стр. 56)*.

Для вашего удобства диапазон задаваемого в программах времени приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы и довести блюдо до кондиции, если оно не приготовилось в основное время.

В программе **«НА ПАРУ»** отсчет установленного времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

В программе **«МАКАРОНЫ»** отсчет установленного времени приготовления начинается с момента закипания воды (будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду).

### Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне **от 5 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки **«Отложенный старт»** включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение минут.
3. Нажимая кнопку **«Час /Мин»** выберите режим установки часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
4. Нажатием на кнопку **«+»** увеличивайте, а нажатием на кнопку **«—»** уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
5. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку **«Старт /Автоподогрев»** несколько секунд. Таймер перестанет мигать, начнется работа функции **«Отложенный старт»**, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена /Подогрев»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

*Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА»**, **«МАКАРОНЫ»** и **«ЭКСПРЕСС»**.*

*Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

*При установке времени для функции **«Отложенный старт»** необходимо учитывать, что отсчет времени в программе **«НА ПАРУ»** начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).*

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах **70-80°С** в течение **24 часов**. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»**, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.
При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке **REDMOND RMC-M150** предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**, пока индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** не погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите и удерживайте кнопку **«Старт /Автоподогрев»** еще раз — индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** загорится.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку **REDMOND RMC-M150** можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Подогрев»** до звукового сигнала. Загорятся индикатор ***ПОДОГРЕВ*** на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до **70-80°С** и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение **24 часов**. При необходимости разогрев можно прекратить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

*Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 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 рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M150** книге **«200 рецептов»**, разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M150** 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 и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке **REDMOND RMC-M150** предусмотрена универсальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»** с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

Ниже вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

## Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе **«МУЛЬТИПОВАР»** мультиварка **REDMOND RMC-M150** сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до **80°С**, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»** после запуска программы приготовления. При этом индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** загорится.

Диапазон установки температуры в программе составляет **35°С — 180°С** с шагом изменения в **5°С**.

Диапазон установки времени приготовления — **от 2 минут до 15 часов** с шагом изменения в **1 минуту** (для интервала **до 1 часа**) или в **5 минут** (для интервала **более 1 часа**).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (**100°С**).
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимую температуру приготовления.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
7. Нажатием на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
8. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт /Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Автоматическое включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки **«Отмена/ Подогрев»** соответственно загорится или погаснет).

11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы в данном режиме) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

*В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (см. стр. 55).*

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**1час**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ***1/2*** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**50 минут**).
6. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

> *Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не будет кусочков налипшего теста — бисквит готов.*
>
> *При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоподогрева блюда на всех этапах приготовления.*
>
> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«РИС /КРУПЫ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**30 минут**).
6. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макаронных изделий, пельменей, сосисок, хинкали, яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту**. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Перед запуском программы убедитесь, что звуковой сигнал включен (на дисплее светится индикатор звукового сигнала).

Функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступна.

1. Налейте в чашу воды не выше максимальной отметки на ее внутренней поверхности. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МАКАРОНЫ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**8 минут**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал. Аккуратно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

> *При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.*
>
> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут**.

Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

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. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«НА ПАРУ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**20 минут**).
6. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

> *Если при установке времени приготовления в данной программе вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (см. стр. 54).*
>
> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**5 часов**).
6. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту**.

Функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЖАРКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

> *Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.*
>
> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**1 час**).
6. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**1 час**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**25 минут**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

**Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке**

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из 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»** *(см. стр. 45)* или воспользуйтесь универсальной программой **«МУЛЬТИПОВАР»**. Оптимальная температура для приготовления молочной каши составляет **95°С**. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## Программа «ЙОГУРТ»

**Йогурт** — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы **«ЙОГУРТ»** вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут**.

В программе **«ЙОГУРТ»** функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ***1/2*** на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЙОГУРТ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**8 часов**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт /Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

> *Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта **REDMOND RAM-G1** (приобретается отдельно).*
>
> *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления детского питания. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**1 час**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## 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. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки ***1/2*** на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ХЛЕБ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**2 часа**).
6. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10).*

   **Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.**
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
9. Следуйте инструкциям по выпечке хлеба из книги рецептов. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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

*Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.*

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

*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 (см. стр. 45).*

## Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления составляет **от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**40 минут**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

## Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа для быстрого приготовления риса и рассыпчатых каш из круп. Время работы программы составляет **15 минут**. Регулировки времени приготовления и функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступны.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЭКСПРЕСС»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт /Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 45).*

# III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

## Расстойка теста

**Расстойка (поднятие)** — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования 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 и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M150** в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (**100°C**).
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимую температуру для расстойки согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
7. Нажатием на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
8. Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт /Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Следуйте инструкциям по приготовлению из книги рецептов. В данной программе функция автоподогрева будет автоматически отключена. Не рекомендуется включать функцию автоподогрева, так как это негативно отразится на качестве продукта.
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

*В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 55).*

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

*При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.*

## Приготовление фондю

**Фонду́** — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой *какелон* (в переводе с французского — «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M150** в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф–поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (**100°C**).
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
7. Нажатием на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
8. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт /Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** соответственно загорится или погаснет).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

> *В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества разнообразных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 55).*

## Жарка во фритюре

**Фритюр** — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°С. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке **REDMOND RMC-M150** вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое 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. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
3. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (**100°C**).
4. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
5. Повторно нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
6. Нажатием на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт /Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
9. Присоедините ручку к корзине для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
10. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. **Будьте осторожны: масло очень горячее!** Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
12. Аккуратно откройте крышку и присоедините ручку к корзине *(см. пункт 9)*.
13. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.

**ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее!** Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.

14. Для отмены введенной программы и прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

*В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 55).*

## Приготовление творога

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

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

С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M150** вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги **«200 рецептов»**.

## Приготовление сыра

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

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

Теперь в мультиварке **REDMOND RMC-M150** 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 **«200 рецептов»**.

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

# IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

## Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M150** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-M150**.

**Прикорм** — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

| | |
|---|---|
| **ВОЗРАСТ 4-6 МЕСЯЦЕВ** | Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки. |
| **ВОЗРАСТ 6-8 МЕСЯЦЕВ** | Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. |
| **ВОЗРАСТ 8-12 МЕСЯЦЕВ** | Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне. |

### ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

### МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

**ЙОГУРТЫ**

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M150** вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома *(см. стр. 27)*.

**СУПЫ**

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

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

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M150** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

**Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):**

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**1 час**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

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

**Для сосок и мелких предметов (паровой способ):**

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«НА ПАРУ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**20 минут**).
5. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
6. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт /Автоподогрев»** и **«Отмена /Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт /Автоподогрев»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена /Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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

## Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°С в течение 1 часа либо до температуры 70-80°С на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMC-M150** можно пастеризовать продукты на программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (**100°C**).
4. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите температуру **75°C**.
5. Повторно нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
6. Нажатием на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.

   **Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.**
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки «**Старт /Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени пастеризации. При пастеризации функция автоподогрева будет автоматически отключена.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

*По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.*

**Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости**

| Объем, л | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Время пастеризации, мин | 4 | 7 | 13 | 18 | 20 | 24 |

### Подогрев детских продуктов

В мультиварке **REDMOND RMC-M150** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу **2 литра** воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«—»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (**100°C**).
4. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите температуру **40°C**.
5. Повторно нажмите кнопку **«Таймер /t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (**15 минут**).
6. Нажатием на кнопки **«+»** и **«—»** установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта *(см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10)*.
7. При необходимости установите время отложенного старта *(см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11)*.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт /Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт /Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до **40°C** составит **20 минут**, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена /Подогрев»**.

*Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!*

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

# V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

## Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона в течение 15 минут на программе **«НА ПАРУ»**.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).**

## Очистка корпуса

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

## Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультиварки.

## Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки нажмите вверх пластмассовый фиксатор до отсоединения крышки, как показано на рисунке.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте съемную крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины для очистки внутренней крышки нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в нижние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на верхнюю часть внутренней крышки до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.



1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана по часовой стрелке (в направлении 🔓) до упора. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

**Внимание! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.**

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор против часовой стрелки (в направлении 🔒). Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

### Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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

# VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

## На пару

**Продукт не приготовился (сырой)**

| Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|
| Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару |
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу |
| Неверно выбрано время приготовления | Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 54) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |
| Неверно подобраны ингредиенты | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 54) |
| Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте | Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления |
| Мало жидкости | Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды |

**Продукт переварился**

| Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|
| Неверно выбран тип продукта | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 54) |
| Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте | Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления |
| Неверно выбрано время приготовления | Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 54) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |

## Жарка

**Продукт пригорает**

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

**Продукт не приготовился**

| Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу |
| Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла | Следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |
| Избыток влаги | Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте |

**Продукт потерял форму нарезки во время приготовления**

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

## Тушение

### Продукт пригорает

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

### Продукт не приготовился

| Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|
| Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления |
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу |
| Большие общие пропорции начальной закладки продукта | Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки |
| Продукт не подходит для тушения | Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте |
| Неправильно выбрано время приготовления | Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время |

**Продукт потерял форму нарезки во время приготовления**

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

## Варка

**Продукт выкипает**

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

**Продукт не приготовился**

| Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|
| Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления |
| Низкая температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу |
| Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассерованы, и т. п.) | Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении |
| Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных | Следуйте рекомендациям книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки |

**Продукт пригорел**

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

**Продукт переварился**

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

## Выпечка

**Продукт пригорает (подгоревшее тесто на дне чаши)**

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

**Продукт влажный**

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

**Тесто не пропеклось**

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

**Выпечка не поднялась**

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

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару ***

| № п/п | Продукт | Вес, г /кол-во | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 х 1,5 см) | 500 | 500 | 20 /30 |
| 2 | Филе баранины (кубиками 1,5 х 1,5 см) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Филе курицы (кубиками 1,5 х 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Фрикадельки /котлеты | 180 (6 шт.)/ 450 (3 шт.) | 500 | 10 /15 |
| 5 | Рыба (филе) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Манты /хинкали | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Картофель (кубиками 1,5 х 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| 9 | Морковь (кубиками 1,5 х 1,5 см) | 500 | 1000 | 35 |
| 10 | Свекла (кубиками 1,5 х 1,5 см) | 500 | 1500 | 70 |
| 11 | Овощи (свежезамороженные) | 500 | 500 | 10 |
| 12 | Яйцо на пару | 3 шт. | 500 | 10 |

** 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 настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|---|---|---|
| 1 | 35°C | расстойка теста и приготовление и 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 или детского питания |
| 7 | 65°C | варка мяса в вакуумной упаковке |
| 8 | 70°C | приготовление пунша |
| 9 | 75°C | пастеризация или 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 |
| 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 |

## Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР» (продолжение)

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|---|---|---|
| 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 | выпечка изделий из дрожжевого теста |
| 26 | 160°C | жарка птицы |
| 27 | 165°C | жарка стейков |
| 28 | 170°C | жарка в кляре |
| 29 | 175°C | приготовление наггетсов |
| 30 | 180°C | приготовление картофеля фри |

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления/ шаг установки | Отложенный старт | Выход на рабочие параметры | Автоподогрев |
|---|---|---|---|---|---|---|
| МУЛЬТИПО-ВАР | Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления | 15 мин | 2 мин — 1 час / 1 мин<br>1 час — 15 часов /5 мин | + | — | + |
| ТУШЕНИЕ | Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд | 1 час | 10 мин — 12 часов / 5 мин | + | — | + |
| ВЫПЕЧКА | Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста | 50 мин | 10 мин — 8 часов / 5 мин | + | — | + |
| РИС /КРУПЫ | Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде | 30 мин | 5 мин — 4 часа / 5 мин | + | — | + |
| МАКАРОНЫ | Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов | 8 мин | 2 мин — 1 час / 1 мин | — | + | + |
| НА ПАРУ | Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов | 20 мин | 5 мин — 2 часа / 5 мин | + | + | + |
| ТОМЛЕНИЕ | Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного | 5 часов | 10 минут — 8 часов / 10 мин | + | — | + |

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) (продолжение)**

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления/ шаг установки | Отложенный старт | Выход на рабочие параметры | Автоподогрев |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ЖАРКА | Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд | 15 мин | 5 минут — 2 часа / 1 мин | — | — | + |
| ПЛОВ | Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами) | 1 час | 10 мин — 2 часа / 5 мин | + | — | + |
| СУП | Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов | 1 час | 10 мин — 8 часов / 5 мин | + | — | + |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Приготовление каш на молоке | 25 мин | 5 мин — 4 часа / 1 мин | + | — | + |
| ЙОГУРТ | Приготовление различных видов йогурта | 8 часов | 10 мин — 12 часов / 5 мин | + | — | — |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Приготовление детского питания | 1 час | 10 мин — 12 часов / 5 мин | + | — | + |
| ХЛЕБ | Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста | 2 часа | 10 мин — 6 часов / 5 мин | + | — | + |
| ВАРКА | Варка овощей и бобовых | 40 мин | 5 мин — 8 часов / 5 мин | + | — | + |
| ЭКСПРЕСС | Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде | 15 мин | — | — | — | + |

# VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (ПРИОБРЕТАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M150** 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-FB1 — корзина для жарки во фритюре.**
Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом не менее 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.



**RAM-G1 — комплект баночек для йогурта с маркерами даты на крышках (4 шт.).**
Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.



**RB-A501 (RIP-A2) — чаша с антипригарным покрытием Teflon® от компании Du Pont™.**
Емкость 5 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно, использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине.

**RB-C502 (RIP-C2) — чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея).**
Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана 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 компании Daikin® (Япония).**
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 (RIP-S2) — стальная чаша.**
Емкость 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.



# VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Код ошибки | Возможные неисправности | Устранение ошибки |
|---|---|---|
| **E1 – E3** | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении 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 инструкцией 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, керамические, тефлоновые и прочие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

**Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее двух лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.**

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

Инструкция загружена с сайта http://www.panatex.com.ua руководства по эксплуатации и инструкции аудио,видео,бытовая и кухонная техника в формате pdf.