

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-PM190



Руководство по эксплуатации





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям наших клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция нашей компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM190 – современный многофункциональный прибор «2 в 1» для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над нашей новой моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM190, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM190 также существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, скороварки, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

23 автоматические программы дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка (в том числе, во фритюре), выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд.

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 реализована современная технология приготовления блюд под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сохранить все полезные свойства продуктов, их натуральный вкус и цвет, что является для вас залогом здорового питания и отличного самочувствия. Одной из важнейших особенностей работы прибора в режиме скороварки является сокращение времени приготовления блюд более чем в два раза по сравнению с классическими способами. Теперь приготовить овощной суп можно за 20 минут, рыбу или гарнир – за 15-20 минут, плов – за 25 минут.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую в себя 200 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro). Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 вы сможете создавать практически любое блюдо – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой-скороваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

### **REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!**

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

На страницах официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане вы можете получить самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6
Автоматические программы.....	6
Функции.....	6
Комплектация .....	6
Устройство прибора .....	7
Панель управления .....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым включением .....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	12
Перед началом эксплуатации .....	12
Открытие/закрытие крышки .....	12
Паровой клапан .....	12
Система защиты .....	13
Установка времени приготовления .....	13
Функция «Отсрочка старта» .....	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	14
Функция разогрева блюд .....	14
Общие рекомендации по приготовлению .....	15
Приготовление при высоком давлении (режим скороварки – клапан выпуска пара закрыт).....	16
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА» .....	16
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ» .....	17
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ» .....	18
Программа «СУП С МЯСОМ» .....	19
Программа «СУП РЫБНЫЙ» .....	20
Программа «СУП ОВОЩНОЙ» .....	21
Программа «ВАРКА МЯСА».....	22
Программа «ВАРКА РЫБЫ» .....	23
Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ».....	24
Программа «БОБОВЫЕ» .....	25
Программа «МЯСО НА ПАРУ» .....	26

Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	27
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	28
Программа «ПЛОВ» .....	29
Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки – клапан выпуска пара открыт) .....	30
Программа «ЖАРКА МЯСА» .....	30
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	32
Программа «ХЛЕБ».....	33
Программа «ЙОГУРТ».....	34
Программа «ПАСТА».....	35
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	36
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке.....	36
Программа «ВЫПЕЧКА» .....	37
Программа «ПОПКОРН» .....	38
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	39
Жарка во фритюре.....	39
Расстойка теста.....	39
Подогрев детских продуктов.....	40
V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	41
Правила по уходу и очистке.....	41
Очистка корпуса .....	41
Очистка чаши.....	41
Очистка внутренней части крышки .....	41
Очистка парового клапана .....	41
Удаление конденсата.....	41
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	42
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	42
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	44
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	45
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	46
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	46

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM190
Мощность .....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное керамическое
Дисплей .....	цифровой
Паровой клапан.....	съёмный
Система защиты.....	4-уровневая:
1. клапан регулировки давления	
2. температурный датчик	
3. температурный предохранитель	
4. датчик блокировки крышки	
Звуковой сигнал о готовности продукта.....	есть

### Автоматические программы

#### В режиме скороварки:

1. Тушение мяса
2. Тушение рыбы
3. Тушение овощей
4. Суп с мясом
5. Суп рыбный
6. Суп овощной
7. Варка мяса
8. Варка рыбы
9. Варка овощей
10. Бобовые
11. Мясо на пару
12. Рыба на пару

13. Овощи на пару

14. Плов

#### В режиме мультиварки:

1. Попкорн
2. Жарка мяса
3. Жарка рыбы
4. Жарка овощей
5. Хлеб
6. Йогурт
7. Паста
8. Молочная каша
9. Выпечка

### Функции

Отсрочка старта .....	есть, до 24 часов
Разогрев блюда.....	есть, до 24 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	есть, до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть

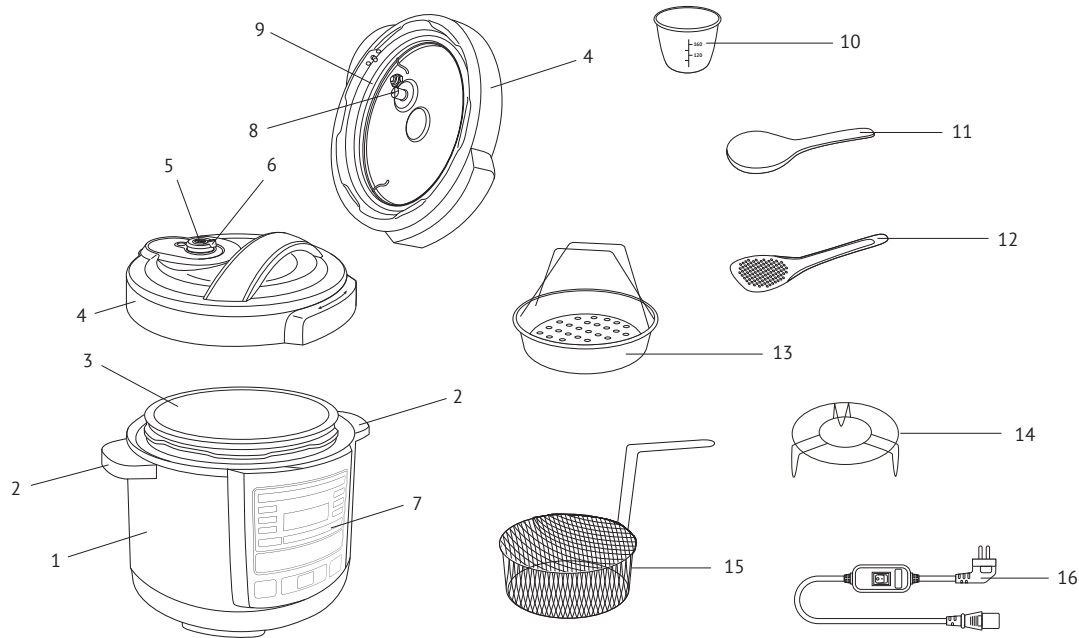
### Комплектация

Мультиварка-скороварка .....	1 шт.
Чаша с антипригарным керамическим покрытием.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару .....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Подставка из нержавеющей стали .....	1 шт.
Запасное уплотнительное кольцо.....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Книга «200 рецептов» .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания с выключателем .....	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 прибора

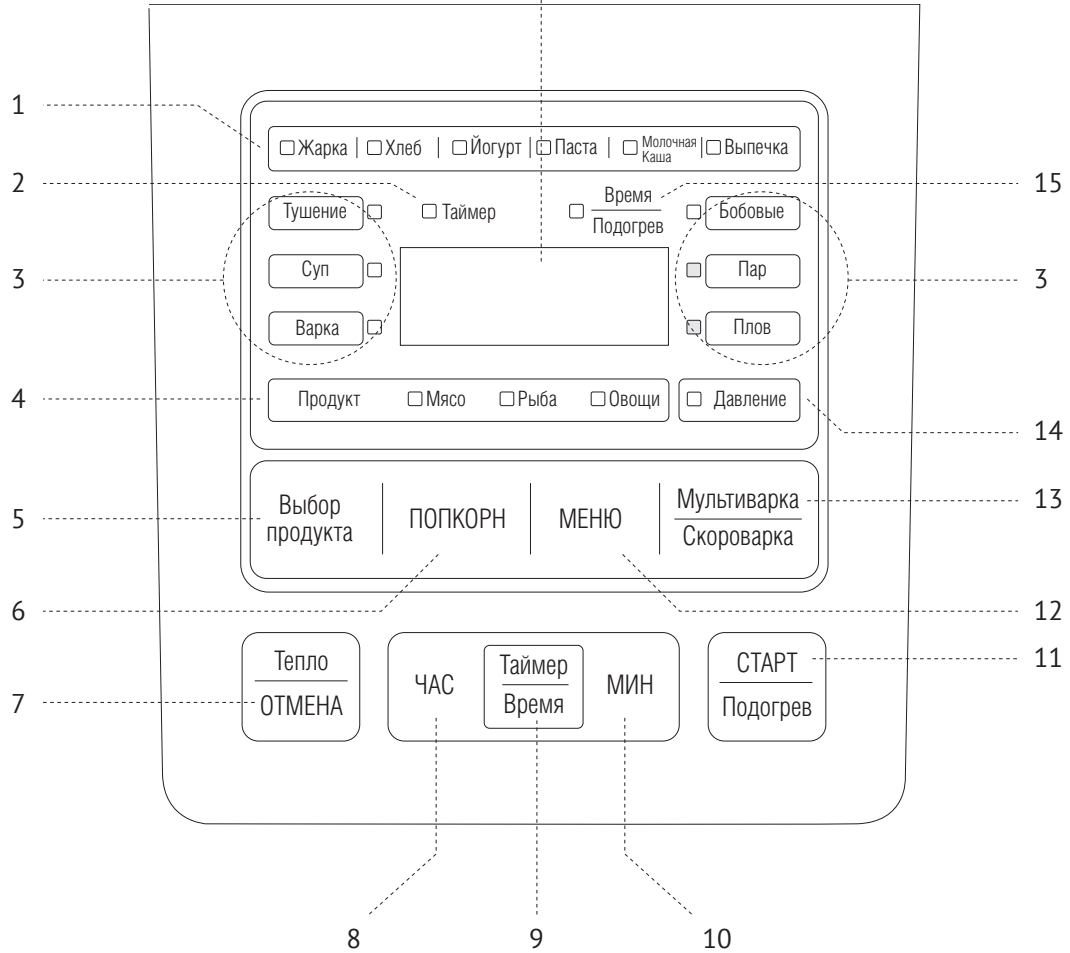
- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1. Корпус прибора.                              | 6. Переключатель клапана выпуска пара.    | 12. Плоская ложка.                       |
| 2. Ручки для переноски прибора.                 | 7. Панель управления с дисплеем.          | 13. Контейнер для приготовления на пару. |
| 3. Чаша с антипригарным керамическим покрытием. | 8. Внутренний кожух клапана выпуска пара. | 14. Подставка из нержавеющей стали.      |
| 4. Крышка с ручкой для переноски.               | 9. Уплотнительное кольцо.                 | 15. Корзина для жарки во фритюре.        |
| 5. Выходное отверстие клапана.                  | 10. Мерный стакан.                        | 16. Шнур электропитания с выключателем.  |
|   | 11. Черпак.                               |  |



**Панель управления**

1. Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки
2. Индикатор режима установки времени отложенного старта
3. Индикаторы автоматических программ для режима скороварки
4. Индикаторы вида продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «НА ПАРУ»
5. Кнопка «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «НА ПАРУ»
6. Кнопка выбора программы «ПОПКОРН»
7. Кнопка «Тепло/Отмена» – отмена всех сделанных установок; прерывание программы приготовления; включение функции разогрева
8. Кнопка «Час» – выбор значения часов при установке времени отложенного старта/ времени приготовления
9. Кнопка «Таймер/Время» – установка времени отложенного старта/ времени приготовления
10. Кнопка «Мин» – выбор значения минут при установке времени отложенного старта/ времени приготовления
11. Кнопка «Старт/Подогрев» – старт программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
12. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления
13. Кнопка «Мультиварка/Скороварка» – переключение режимов мультиварка/скороварка
14. Индикатор наличия давления в рабочей камере
15. Индикатор режима установки времени приготовления/ индикатор работы функции автоподогрева
16. Цифровой дисплей





## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### Меры безопасности



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

- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или иное другое использование устройства является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- **Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током.** Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

- **Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения.** Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перегибался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



*Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 41).



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

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

### **Перед первым включением**

Осторожно распакуйте изделие и извлеките его из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.**

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 41).



*Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Перед началом эксплуатации

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

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

### Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь нормализации давления в приборе.

#### Для блокировки крышки:

1. Опустите крышку на корпус прибора, совместив край ее выступа с линией маркировки на корпусе (см. рисунок). Крышка должна ровно и без перекосов опуститься на корпус.
2. Зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке до упора.

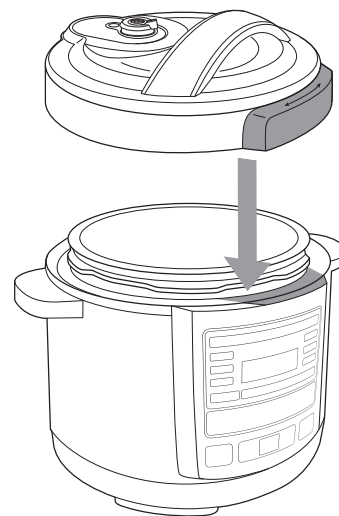


**ВНИМАНИЕ!** Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар. Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку. Не поднимайте прибор за ручку на крышке! Для подъема и переноски устройства используйте ручки на его корпусе.

### Паровой клапан

На крышке прибора находится клапан выпуска пара, который необходимо установить в одно из рабочих положений в зависимости от выбранного способа приготовления. Если указатель переключателя клапана находится:

- в положении **ЗАКРЫТ** – в рабочей камере будет поддерживаться высокое давление (режим скороварки);
- в положении **ОТКРЫТ** – приготовление происходит при обычном давлении (режим мультиварки).





*Технологический люфт переключателя клапана выпуска пара не является неисправностью.*

*По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.*

*При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов и т. п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после окончания процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пюреобразные блюда, необходимо подождать 5–10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.*

***ВНИМАНИЕ!** При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте осторожны!*

### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM190 оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. Когда показатели придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Для изменения времени приготовления:

1. Выберите режим приготовления, нажав кнопку **«Мультиварка/Скороварка»**. Затем выберите автоматическую программу приготовления, нажимая кнопку **«Меню»**. На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажмите кнопку **«Таймер/Время»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее отобразится индикатор **Время/Подогрев**.
3. При нажатии на кнопку **«Час»** будет увеличиваться значение часов, при нажатии на кнопку **«Мин»** – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку **«Тепло/Отмена»**, после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

*При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со сводной таблицей программ приготовления (стр. 45).*

*Обратный отсчет времени приготовления в режиме скороварки, а также на программе «ПАСТА» (режим мультиварки) начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «Старт/Подогрев».*

### Функция «Отсрочка старта»

Эта функция позволяет отложить процесс приготовления на срок от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. После выбора программы приготовления дважды нажмите кнопку **«Таймер/Время»**. На дисплее высветится время отсрочки старта по умолчанию – **2:00**, индикатор **Таймер** будет мигать. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время, через которое будет запущена программа приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
2. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
3. Чтобы отменить установки, нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**. После этого введите параметры программы заново.

*Функция отсрочки старта недоступна в программах «ЖАРКА», «ПАСТА», «ЙОГУРТ».*

*При установке времени отсрочки старта следует учитывать, что в режиме скороварки, а также в программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых температуры и давления.*

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

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80°C в течение 12 часов. Включается автоматически по окончании программы приготовления после звукового сигнала, при этом на дисплее загорается индикатор **Время/Подогрев** и отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажимая и удерживая до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»** (индикатор на дисплее **Время/Подогрев** погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, повторно нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**.

### Функция разогрева блюд

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°C.

1. Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
2. Установите переключатель клапана выпуска пара в положение **ЗАКРЫТ**. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**. На дисплее загорится индикатор **Время/Подогрев** и начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 12 часов, после чего разогрев автоматически выключится.
4. Чтобы прекратить разогрев, повторно нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**. Индикатор **Время/Подогрев** погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

### Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 реализованы 23 автоматические программы приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления на пару при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице (стр. 47).

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке книги «200 рецептов», разработанной специально для этой модели. Данная книга – результат большой и кропотливой работы команды наших поваров. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, последовательность действий, установки времени приготовления, варианты использования автоматических режимов тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки-скороварки.

- Запрещается заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Для продуктов, набухающих при варке или выделяющих пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.) – выше отметки **2,0**.
- Запрещается готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный объем жидкости – 2 мерных стакана).
- Запрещается использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле под давлением. Можно пассеровать измельченные овощи в небольшом количестве масла или бульона **при открытой крышке**.

## Приготовление при высоком давлении (режим скороварки – клапан выпуска пара закрыт)

### Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Предназначена для тушения мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ТУШЕНИЕ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«МЯСО»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ МЯСА» составляет 40 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
10. Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор **Давление**.
11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
14. Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
15. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



### Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Предназначена для тушения рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ТУШЕНИЕ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«РЫБА»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ РЫБЫ» составляет 18 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
10. Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор **Давление**.
11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
14. Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
15. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Предназначена для тушения овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ТУШЕНИЕ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ» составляет 15 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
10. Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор **Давление**.
11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
14. Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
15. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «СУП С МЯСОМ»

Предназначена для приготовления мясных бульонов, супов с мясом. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«СУП»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«МЯСО»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «СУП С МЯСОМ» составляет 40 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
10. Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор **Давление**.
11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
14. Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
15. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «СУП РЫБНЫЙ»

Предназначена для приготовления рыбных супов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«СУП»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«РЫБА»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «СУП РЫБНЫЙ» составляет 30 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
10. Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор **Давление**.
11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
14. Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
15. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «СУП ОВОЩНОЙ»

Предназначена для приготовления овощных супов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«СУП»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «СУП ОВОЩНОЙ» составляет 20 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
10. Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор **Давление**.
11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
14. Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
15. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «ВАРКА МЯСА»

Предназначена для варки мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ВАРКА»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«МЯСО»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА МЯСА» составляет 40 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор Давление.*

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
11. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз*

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

## Программа «ВАРКА РЫБЫ»

Предназначена для варки рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ВАРКА»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«РЫБА»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА РЫБЫ» составляет 30 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор Давление.*

По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).

10. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для варки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **3,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ВАРКА»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
7. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА ОВОЩЕЙ» составляет 25 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор Давление.*

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
11. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



### Программа «БОБОВЫЕ»

Предназначена для варки бобовых, приготовления различных гарниров. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 5 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **2,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **Мультиварка/Скороварка** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **Меню** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«БОБОВЫЕ»**.
6. Нажимая кнопку **Таймер/Время** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «БОБОВЫЕ» составляет 1 час.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **Старт/Подогрев**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **Тепло/Отмена** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
10. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **Тепло/Отмена** до звукового сигнала.

### Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мясных блюд на пару. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Сковорода»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
6. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«НА ПАРУ»**.
7. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«МЯСО»**.
8. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «МЯСО НА ПАРУ» составляет 15 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
10. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

14. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления на пару рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «**Мультиварка/Скороварка**» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
6. Нажмите кнопку «**Меню**» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «**НА ПАРУ**».
7. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**» установите подпрограмму «**РЫБА**».
8. Нажимая кнопку «**Таймер/Время**» установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «РЫБА НА ПАРУ» составляет 12 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
10. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «**Старт/Подогрев**». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

14. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

### Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления овощных блюд на пару. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотнo закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Сковорода»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
6. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«НА ПАРУ»**.
7. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
8. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» составляет 10 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
10. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
12. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

14. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «ПЛОВ»

Предназначена для приготовления плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **2,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ПЛОВ»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ПЛОВ» составляет 25 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

*Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
10. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы дать ему остыть.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

## Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки – клапан выпуска пара открыт)

### Программа «ЖАРКА МЯСА»

Предназначена для жарки мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку **«Мультиварка/Скороварка»**.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ЖАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«МЯСО»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе **«ЖАРКА МЯСА»** составляет 20 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



*Во время жарки продуктов крышка прибора должна быть снята! Если вы закрыли и случайно зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переворачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.*

***ВНИМАНИЕ!** Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» прибору необходимо дать полностью остыть.*

### Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Предназначена для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку **«Мультиварка/Скороварка»**.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ЖАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА РЫБЫ» составляет 13 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



*Во время жарки продуктов крышка прибора должна быть снята! Если вы закрыли и случайно зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переверачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.*

***ВНИМАНИЕ!** Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» прибору необходимо дать полностью остыть.*

### Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для жарки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку **«Мультиварка/Скороварка»**.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ЖАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»** установите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА ОВОЩЕЙ» составляет 15 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



*Во время жарки продуктов крышка прибора должна быть снята! Если вы закрыли и случайно зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переворачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.*

***ВНИМАНИЕ!** Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» прибору необходимо дать полностью остыть.*



### Программа «ХЛЕБ»

Предназначена для выпечки хлеба различных сортов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. При закладке теста следите за тем, чтобы его объем не превышал отметки 1,0 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ХЛЕБ»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ХЛЕБ» составляет 3 часа.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
9. За 1 час до окончания работы программы откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
10. Закройте крышку и продолжайте выпекание.
11. По завершении программы прозвучит сигнал. Ваш хлеб готов.
12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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

1. Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
2. Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого также зависит качество выпекаемого продукта.
3. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

### Программа «ЙОГУРТ»

С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе недоступны функции «Отсрочка старта» и «Авто-подогрев».

1. Подготовьте закуску для йогурта в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **1,5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Сковорода»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ЙОГУРТ»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 13*). По умолчанию время приготовления в программе «ЙОГУРТ» составляет 8 часов.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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

### Программа «ПАСТА»

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. Обратный отсчет времени приготовления в данной программе начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

1. Налейте в чашу воды (не выше отметки **2,0** на внутренней поверхности чаши).
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ПАСТА»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ПАСТА» составляет 8 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.
8. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, затем закройте и заблокируйте крышку. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления молочных каш. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки **1,5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» составляет 25 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

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

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



*Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.*

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились не выше отметки **1,0** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ВЫПЕЧКА»**.
6. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию время приготовления в программе «ВЫПЕЧКА» составляет 45 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 14).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

**Программа «ПОПКОРН»**

Для приготовления попкорна предусмотрена автоматическая программа «ПОПКОРН».

1. Переложите зерна для попкорна (без упаковки, не более 200 граммов за раз!) в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Переключатель клапана выпуска пара поверните в положение **ОТКРЫТ**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ПОПКОРН». На дисплее замигает надпись **Pop**.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Подогрев». Прозвучит сигнал, надпись **Pop** загорится ровно, начнется работа в выбранной программе приготовления. Отсчет времени работы в данной программе не отображается. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал.
6. Подождите, пока не прекратятся щелчки внутри чаши, затем откройте крышку и выньте чашу с готовым попкорном.



***ВНИМАНИЕ!** При приготовлении попкорна прибор сильно нагревается! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы.*

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. Рекомендуется жарка с открытой крышкой прибора.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку **«Мультиварка/Скороварка»**.
3. Нажимайте кнопку **«Меню»**, пока на дисплее не загорится индикатор программы **«ЖАРКА»**.
4. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»**. Прозвучит сигнал, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Вставьте ручку\* в корзину для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.
6. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Будьте осторожны: масло очень горячее!
7. Через указанное в рецепте время приподнимите и зафиксируйте корзину на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекло масло.

*\* В случае использования корзины для жарки REDMOND RAM-FB1 (входит в комплект). Возможно использование корзин для жарки во фритюре от других производителей.*

#### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста 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 в пекарнях используются специальные шкафы. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM190 в программе «ЙОГУРТ» 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. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
3. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
4. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ЙОГУРТ»**.
5. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
7. По завершении работы программы прозвучит сигнал.
8. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс расстойки теста на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



*Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме. Объем первоначальной закладки теста не должен превышать отметку 1,0 шкалы на внутренней поверхности чаши.*

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

### Подогрев детских продуктов

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 можно быстро и безопасно 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-скороварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение **ОТКРЫТ**.
3. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку **«Мультиварка/Скороварка»** для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
4. Нажмите кнопку **«Меню»** несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы **«ЙОГУРТ»**.
5. Нажимая кнопку **«Таймер/Время»** установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева.
7. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C составит 30 минут.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс разогрева на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

*Перед употреблением не забудьте взболтать подогретый продукт!*



## V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» (режим скороварки).

Для очистки прибора используйте мягкую ткань и средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования.



*При очистке запрещается использовать абразивные вещества, губки с абразивным покрытием и химически агрессивные вещества. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.*

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

Очистка чаши рекомендуется после каждого использования прибора в соответствии с «Правилами по уходу и очистке». Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

### Очистка внутренней части крышки

Внутреннюю поверхность крышки также рекомендуется очищать после каждого использования. Уплотнительную резинку на внутренней части крышки очищайте по мере необходимости: аккуратно снимите резинку, промойте теплой водой и установите на место – ровно и без перекосов.



*Внимание! Не скручивайте и не вытягивайте уплотнительную резинку. Это может привести к ее деформации.*

### Очистка парового клапана

Очистку клапана выпуска пара также рекомендуется производить после каждого использования устройства:

1. Отвинтите кожух клапана на внутренней стороне крышки.
2. Промойте кожух и клапан теплой водой. При сильном засоре клапана можете использовать для прочистки иглу или тонкую проволоку.
3. Привинтите кожух клапана на место.

### Удаление конденсата

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

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении (в режиме мультivarки) и способы их устранения

В данном разделе собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в режиме мультivarки, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

<b>При варке:</b> выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
<b>При выпечке</b> (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</li> <li>• Антипригарное покрытие чаши повреждено.</li> </ul>	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо промыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

<b>При жарке:</b> вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрыло дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
<b>При тушении:</b> в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки-скороварки без необходимости.
<b>При варке:</b> в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
<b>При выпечке:</b> вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

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

#### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

#### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

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

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Выбор продукта (овощи / рыба/ мясо)	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ЖАРКА	Мясо	Жарка мяса, рыбы, овощей, приготовление во фритюре	20 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	+	-	-	+
	Рыба		13 мин					
	Овощи		15 мин					
ХЛЕБ		Выпечка хлеба	3 часа	10 мин – 6 часов / 5 мин	-	+	-	+
ЙОГУРТ		Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 мин – 12 часов / 5 мин	-	+	-	-
ПАСТА		Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам	8 минут	2 мин – 1 час / 1 мин	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш на молоке	25 мин	10 мин – 1 час 30 мин / 5 мин	-	+	-	+

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Выбор продукта (овощи / рыба/ мясо)	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	–	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Мясо	Тушение мяса, рыбы, овощей	40 мин	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		18 мин					
	Овощи		15 мин					
СУП	Мясо	Приготовление мясных бульонов, рыбных и овощных супов	40 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		30 мин					
	Овощи		20 мин					
ВАРКА	Мясо	Варка мяса, рыбы, овощей	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		30 мин					
	Овощи		25 мин					
БОБОВЫЕ		Варка бобовых, приготовление различных гарниров	1 час	10 мин – 5 часов / 5 мин	–	+	+	+
НА ПАРУ	Мясо	Приготовление мясных блюд, рыбы и овощей на пару	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		12 мин					
	Овощи		10 мин					
ПЛОВ		Приготовление плова	25 мин	10 мин – 2 часа / 5 мин	–	+	+	+
ПОПКОРН		Приготовление попкорна	–	–	–	–	–	–

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

	Продукт	Вес, г / кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	10
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 / 15
5	Рыба (филе)	500	500	12
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженные	500	500	5
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	15
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	10
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	10
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	10
11	Овощи (заморозка)	500	500	10
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	5

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

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM190. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro), либо в магазинах официальных дилеров.



### REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

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



### REDMOND RAM-G1 — комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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



### RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 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 моделей. Можно мыть в посудомоечной машине.



### RHP-M1 — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.



## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

<b>Сообщение об ошибке на дисплее</b>	<b>Возможные неисправности</b>	<b>Устранение ошибки</b>
E1, E2, E4	Системные ошибки (возможен выход из строя платы управления, температурных датчиков или датчика давления).	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут. Плотнo закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на **25 месяцев** с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, 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 другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

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



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



Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA  
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

RMC-PM190-UM-1.3