

REDMOND

Мультиварка RMC-M170



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 **REDMOND RMC-M170** — современный многофункциональный прибор нового поколения 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 **REDMOND RMC-M170**, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка **REDMOND RMC-M170** также существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

20 автоматических программ и 28 программ ручной настройки дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. А если вы человек творческий, вам придется по душе специальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»**, которая позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом. С **«МУЛЬТИПОВАРОМ»** ваши кулинарные возможности становятся поистине безграничными!

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу со 120 различными рецептами. 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. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке **REDMOND RMC-M170** вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой 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.

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 видеорецепты), 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 мультиварки.....	7
Панель управления.....	8
Индикаторы дисплея.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым включением.....	11
Блокировка от детей.....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	12
Перед началом эксплуатации.....	12
Установка времени приготовления.....	12
Отсрочка старта программы.....	13
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	13
Предварительное отключение автоподогрева.....	13
Энергонезависимая память.....	14
Общие рекомендации по приготовлению.....	14
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	15
Программа «РИС/КРУПЫ».....	16
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	17
Программа «ПЛОВ».....	18
Программа «ЖАРКА МЯСА».....	19
Программа «ЖАРКА РЫБЫ».....	20
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	21
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ».....	23
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ».....	24
Программа «ПАСТА».....	25
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	26
Программа «СУП».....	27

Программа «ЙОГУРТ».....	28
Программа «ВЫПЕЧКА».....	29
Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	30
Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	31
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	32
Программа «ВАРКА/БОБОВЫЕ».....	33
Программа «РАЗОГРЕВ».....	34
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	35
Расстойка теста.....	35
Приготовление фондю	35
Приготовление во фритюре	36
Приготовление творога, сыра.....	37
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	38
Приготовление детского питания.....	38
Пастеризация.....	39
Стерилизация.....	40
Подогрев детского питания.....	41
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	42
Общие правила и рекомендации	42
Очистка корпуса	42
Очистка чаши.....	42
Очистка внутренней алюминиевой крышки	43
Очистка съемного парового клапана.....	43
Удаление конденсата	44
Очистка рабочей камеры	44
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	45
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	45
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	48
Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»	49
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	50
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	52
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	53
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	54

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M170
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, русифицированный
Паровой клапан.....	съемный
Внутренняя крышка.....	съемная
3D-нагрев.....	есть

Автоматические программы

- | | | | |
|----------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Мультиповар | 6. Жарка рыбы | 11. Паста | 16. Мясо на пару |
| 2. Рис/Крупы | 7. Жарка овощей | 12. Молочная каша | 17. Рыба на пару |
| 3. Томление | 8. Тушение мяса | 13. Суп | 18. Овощи на пару |
| 4. Плов | 9. Тушение рыбы | 14. Йогурт | 19. Варка/Бобовые |
| 5. Жарка мяса | 10. Тушение овощей | 15. Выпечка | 20. Разогрев |

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Блокировка панели управления.....	есть

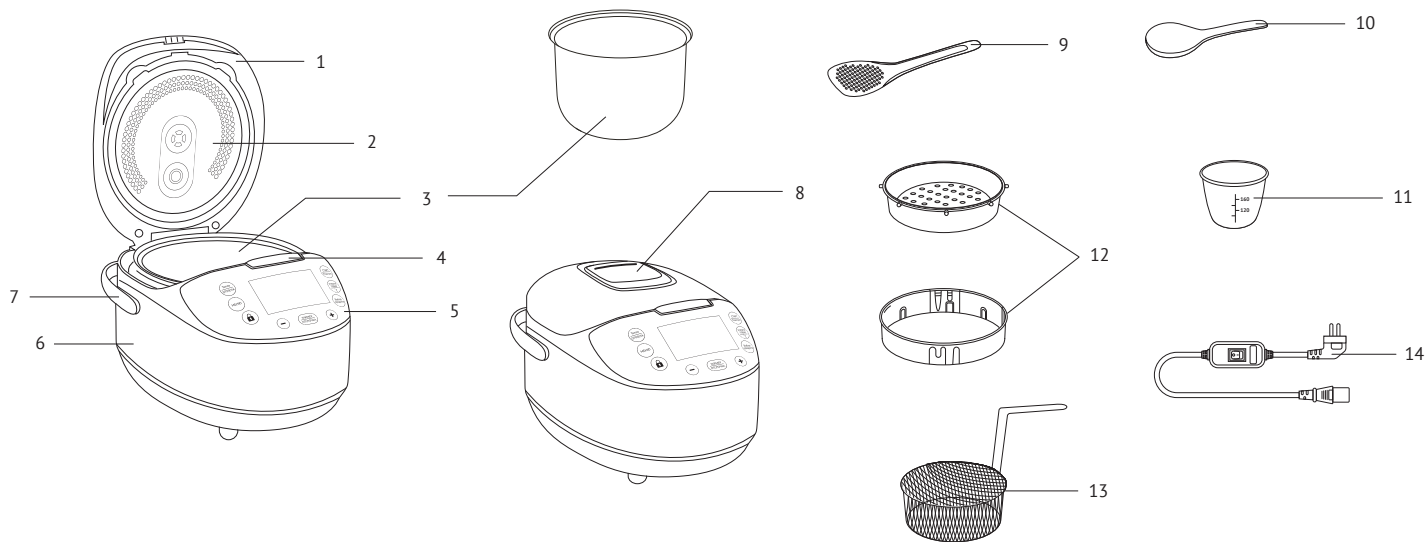
Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C530.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом.....	1 шт.
Корзина со съемной ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга «120 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.

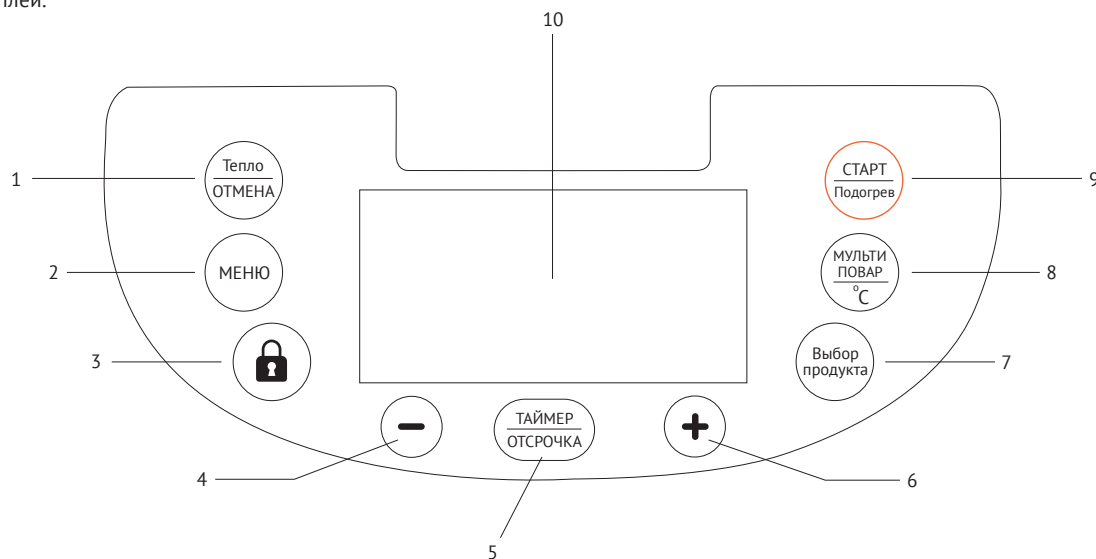
Устройство мультиварки

1. Крышка прибора
2. Съемная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съемный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Шнур электропитания с выключателем



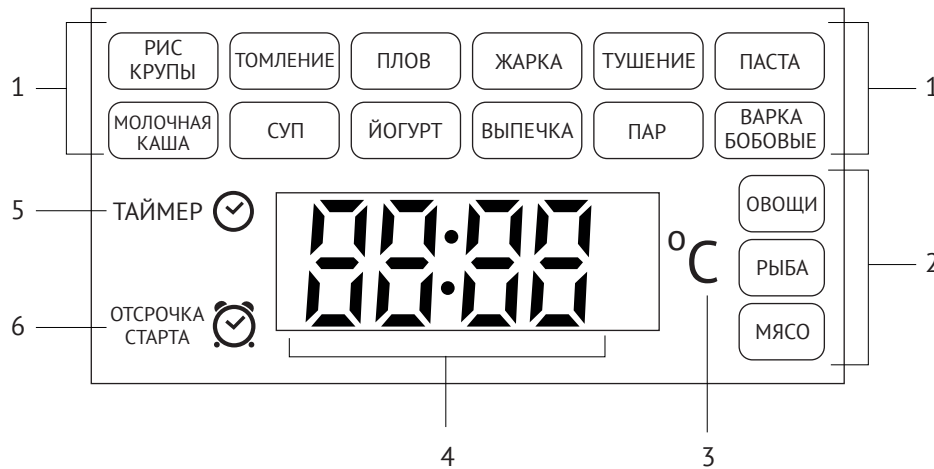
Панель управления

1. «Тепло/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; включение программы «Разогрев»; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
3.  – блокировка панели управления.
4. «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
5. «Таймер/Отсрочка» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта.
6. «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
7. «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
8. «Мультиповар/°C» – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт/Подогрев» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
10. Дисплей.



Индикаторы дисплея

1. Программы приготовления
2. Виды продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР»
3. Выбор температуры
4. Значение температуры, времени приготовления или времени отложенного старта
5. Выбор времени приготовления; индикация режима приготовления
6. Выбор времени отсрочки старта; индикация режима отсрочки старта



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Меры безопасности



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

- 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 электробезопасности. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его 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 пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 42).




***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, 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. 42*).

Блокировка от детей

Мультиварка REDMOND RMC-M170 оборудована функцией блокировки панели управления от несанкционированного использования («блокировка от детей»). Для включения блокировки нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, после чего все остальные кнопки панели управления перестанут реагировать на нажатие. Этой функцией можно воспользоваться в любой момент: в режиме ожидания, во время установки программы или после начала ее работы.

Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

- Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
- Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание загрязнения нагревательного диска и стенок рабочей камеры прибора не рекомендуется заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки.
- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.
- Не включайте прибор с пустой чашей – перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M170 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Чтобы изменить время (кроме программы «МУЛЬТИПОВАР»):

1. Нажатием кнопки «**Меню**» выберите программу приготовления. На дисплее появится индикатор «**Таймер**» и время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**». Время приготовления на дисплее начнет мигать.
3. Нажатием кнопок «**-**» и «**+**» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

Об установке времени приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» см. стр. 15.

При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 50).

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

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

В программе «ПАСТА» после закипания воды будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду. Отсчет установленного времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт / Подогрев».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт / Подогрев».

Чтобы установить время отсрочки старта (кроме программы «МУЛЬТИПОВАР»):

1. Выберите программу приготовления нажатием кнопки «**Меню**».
2. Нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**», при необходимости измените время приготовления (стр. 12). Еще раз нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**». На дисплее появится индикатор «**Отсрочка старта**» и время отсрочки (время, оставшееся до конца процесса приготовления, с учетом времени отложенного старта).
3. Нажатиями кнопок «**-**» и «**+**» уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

Об установке времени приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» см. стр. 15.

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

Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «ПАР» начинается только по достижению мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**», на дисплее отображается прямая отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая кнопку «**Тепло/Отмена**».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M170 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**», пока индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» (индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**» загорится).

Энергонезависимая память

Мультиварка RMC-M170 имеет энергонезависимую память. При кратковременном отключении электричества прибор сохранит настройки и затем вернется к работе на том этапе, на котором работа была прервана.



Внимание! Если электричество отключено надолго и продолжение процесса приготовления невозможно или не желательно, обязательно отсоедините прибор от электросети. При следующем включении для сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена», пока на дисплее не появится сообщение «- - -».

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M170 книге «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-M170 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

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

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M170 предусмотрена универсальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»** с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170°C, шаг изменения 5°C) и времени (от 2 минут до 15 часов, шаг изменения — 1 минута для интервала до 1 часа, 10 минут для интервала более 1 часа) приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M170 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета. Функция автоподогрева в этой программе доступна при установке температуры от 75 до 170°C.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажмите кнопку «Мультивар/°C». На дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию — 100°C). Нажатиями кнопок «-» и «+» можно уменьшить или увеличить значение температуры.
4. Через 2-3 секунды после установки температуры на дисплее загорится индикатор «Таймер» и мигающие цифры времени приготовления, установленного по умолчанию (30 минут).

Если вы не успели установить желаемую температуру приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала, затем повторите установку сначала.

Нажатием кнопок «-» и «+» можно уменьшить или увеличить время приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13). Для этого нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее появится индикатор Отсрочка старта и время, оставшееся до конца приготовления блюда с учетом отсрочки. Изменяйте значение времени нажатием кнопок «-» и «+». Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

5. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Подогрев» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «Тепло/Отмена». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «Старт/Подогрев», пока не погаснет индикатор кнопки «Тепло/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Старт/Подогрев» снова включит данную функцию (стр. 13).
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Тепло/Отмена») или в режим ожидания.
8. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 49).

Программа «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и рассыпчатых каш из разных видов круп, а также для приготовления гарниров. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 4 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**РИС/КРУПЫ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



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

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 15 часов с шагом установки в 10 минут для интервала до 1 часа и в 30 минут для интервала более 1 часа.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение **«I»**.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (3 часа).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, рыбой или овощами. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение *«I»*.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (15 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

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

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (12 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

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

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для жарки овощей. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (18 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

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

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для тушения мяса и мясных продуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ТУШЕНИЕ**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



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

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для тушения рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ТУШЕНИЕ**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



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

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для тушения овощей. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ТУШЕНИЕ**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



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

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий, пельменей, хинкали и т. п., отваривания яиц и сосисок. Диапазон установки времени приготовления – 2 минут – 1 час с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту. Налейте воду в чашу не более чем на половину объема, чтобы все ингредиенты (включая загружаемые впоследствии) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «1».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ПАСТА**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
5. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать. Загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**».
6. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты и закройте крышку. Затем нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 4 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут – 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

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

Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение **«I»**.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления йогуртов и расстойки теста. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

1. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «1».
2. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЙОГУРТ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов).
3. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
5. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, 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).



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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ВЫПЕЧКА**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (45 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



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

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.



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

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мант, блюд для детского питания. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ПАР**».
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
8. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
11. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

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



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

Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и блюд для детского питания. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ПАР**».
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
8. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
11. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

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



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

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд, детского питания. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ПАР**».
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
8. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
11. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

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



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

Программа «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для варки овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ВАРКА/БОБОВЫЕ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «-» и «+» (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



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

Программа «РАЗОГРЕВ»

Рекомендуется для разогрева готовых продуктов. Программа разогревает блюдо до 70-75°C и поддерживает его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить вручную.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Выложите готовое блюдо в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение «I».
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс разогрева и прямой отсчет времени.
4. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
5. Чтобы прервать процесс разогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.



Программа «РАЗОГРЕВ» может сохранять продукт в горячем состоянии до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, в результате восстанавливается структура теста, а его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Залог успешной расстойки теста – поддержание особого микроклимата и полное отсутствие сквозняков. На производстве для этого используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M170 в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для расстойки теста обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 49).

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

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

Приготовление фондю

Родиной европейского фондю признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. По классическому рецепту в расплавленную смесь сыра, белого вина и приправ, температура которой поддерживается на огне или с помощью специальных устройств, особыми вилочками макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира. Аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское хо-го или японские блюда набэмоно.

С мультиваркой REDMOND RMC-M170 приготовить фондю очень просто, используя программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 49).

Фондю – очень калорийная пища. Имейте это в виду, если придерживаетесь определенной диеты.

Приготовление во фритюре

Французское слово *friture* переводится буквально как «жарение в масле». Способ приготовления различных продуктов путем погружения в кипящий растопленный животный жир или растительное масло известен человечеству с древних времен.

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M170 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (входит в комплект).

Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 49).

Использование корзины для жарки во фритюре

1. Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. **Будьте осторожны: масло очень горячее!**
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.

В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.

Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.

Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

При приготовлении во фритюре продукты частично впитывают масло. Имейте это в виду, если придерживаетесь определенной диеты или имеете противопоказания к употреблению жирной пищи.

Приготовление творога, сыра

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

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

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

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

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M170 вы можете легко и быстро приготовить нежный домашний творог, а также великолепные натуральные домашние сыры, экспериментируя с их вкусами добавкой различных наполнителей. Следуйте инструкциям прилагаемой книги рецептов.

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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M170 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-M170.

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

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4-6 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> • Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши. • Однокомпонентные соки.
6-8 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> • Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. • Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
8-12 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> • Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. • Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. • Супчики на овощном бульоне.

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

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

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M170 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 28).

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

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

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-M170 можно пастеризовать продукты на программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение **«I»**.
2. Нажмите кнопку **«Мультиповар/°С»**. На дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию – 100°C). Нажатием кнопок **«-»** и **«+»** установите значение температуры 75°C.
3. Через 2-3 секунды после установки температуры на дисплее загорится индикатор **«Таймер»** и мигающие цифры времени приготовления, установленного по умолчанию (30 минут).

*Если вы не успели установить желаемую температуру приготовления, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала, затем повторите установку сначала.*

4. Нажатием кнопок **«-»** и **«+»** установите время приготовления, руководствуясь приведенной ниже таблицей. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте. Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	36	38	40	42	44

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M170 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети. Переведите выключатель на шнуре в положение **«I»**.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
4. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
5. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера.
2. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
3. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.

8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы простерилизованы. Прибор перешел в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке REDMOND RMC-M170 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку мультиварки.
3. Используйте программу **«МУЛЬТИПОВАР»**: установите значение температуры 40°C; время, необходимое для подогрева, установите по своему усмотрению.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 13*).
5. Предварительно отключите функцию автоподогрева (*стр. 13*).

Обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом перед его употреблением!



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

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «МЯСО НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя программу «РАЗОГРЕВ» (стр. 34).
- Если вы не используете прибор длительное время, следите, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней верхней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора.
3. Не прилагая усилия, потяните верхнюю часть внутренней крышки на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте алюминиевую крышку выступами в нижние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

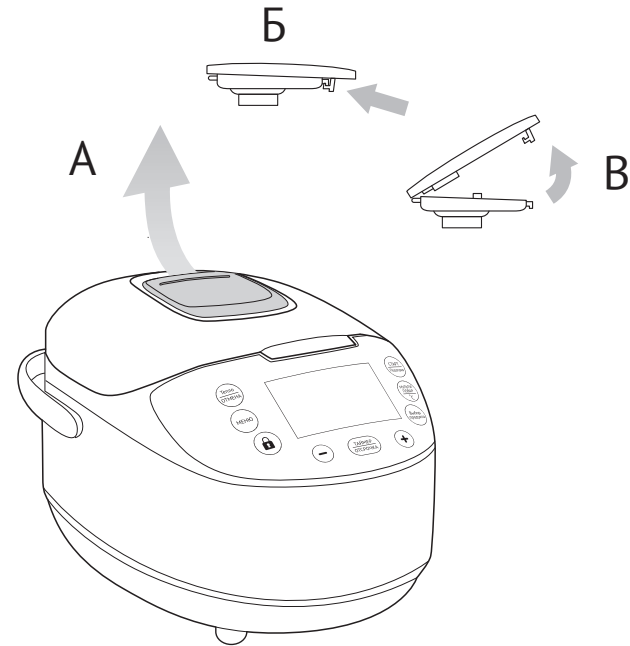
Очистка съемного парового клапана

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

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя, как показано на рисунке А.
2. Переверните клапан, откройте пластиковую защелку на внутренней стороне в направлении стрелки и снимите внутренний кожух (рисунки Б и В).
3. Промойте обе части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: установите кожух на место, совместив выступы на основной части клапана с соответствующими пазами кожуха. Закройте защелку. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора отверстиями в противоположную от панели управления сторону.



Внимание! Во избежание разрыва резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке и установке.



Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Удаляйте конденсат после каждого использования с помощью кухонной салфетки, предварительно дав прибору остыть.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, это может привести к некорректной работе прибора. В этом случае необходимо произвести очистку поверхностей рабочей камеры.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

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

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

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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 26).
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, порции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено. 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.

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

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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	20 мин / 30 мин
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
5	Рыба (филе)	500	500	10 мин
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженные	500	500	5 мин
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 час 10 мин
11	Овощи свежемороженные	500	500	10 мин
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	10 мин

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

Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	расстойка теста, приготовление уксуса
40°C	приготовление йогуртов
45°C	закваска
50°C	брожение
55°C	приготовление помадки
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	приготовление пунша
75°C	пастеризация, приготовление белого чая
80°C	приготовление глинтвейна
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	приготовление красного чая
95°C	приготовление молочных каш
100°C	приготовление безе или варенья
105°C	приготовление холодца
110°C	стерилизация
115°C	приготовление сахарного сиропа
120°C	приготовление рульки
125°C	приготовление тушеного мяса
130°C	приготовление запеканок
135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	копчение

145°C	запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	запекание мяса (в фольге)
155°C	выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	жарка птицы
165°C	жарка стейков
170°C	жарка в кляре, приготовление наггетсов и картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода в рабочий режим	Автоподогрев*
ВАРКА/БОБОВЫЕ		Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
ЖАРКА	МЯСО	Жарка мяса	15 мин	5 мин – 2 часа/1 мин	-	-	+
	РЫБА	Жарка рыбы	12 мин				
	ОВОЩИ	Жарка овощей	18 мин				
ЙОГУРТ		Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 минут – 12 часов / 5 мин	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш на молоке	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C	30 мин	2 мин – 1 час / 1мин 1 час – 15 часов / 10 мин	+	-	+

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода в рабочий режим	Автоподогрев*
ПАР	МЯСО	Приготовление на пару мяса	40 мин	5 мин – 2 часа/5 мин	+	+	+
	РЫБА	Приготовление на пару рыбы	25 мин				
	ОВОЩИ	Приготовление на пару овощей	30 мин				
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	-	+	+
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	-	+
РИС/КРУПЫ		Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	-	+
СУП		Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ		Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3 часа	10 мин – 1 час / 10 мин 1 час – 15 часов / 30 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Тушение мяса	1 час	10 мин – 12 часов/5 мин	+	-	+
	РЫБА	Тушение рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ	Тушение овощей	40 мин				

* В программе «МУЛЬТИПОВАР» функция автоподогрева доступна при установке температуры от 75 до 170°C.

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M170 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 — щипцы для чаши.

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



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

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



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 брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.



RHP-M01 — ветчинница.

Устройство для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемый рабочий объем (максимальный — 1,4 л).



RB-C530 — чаша с керамическим антипригарным покрытием.

Внутреннее керамическое покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E5	Нарушение в работе температурных датчиков	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

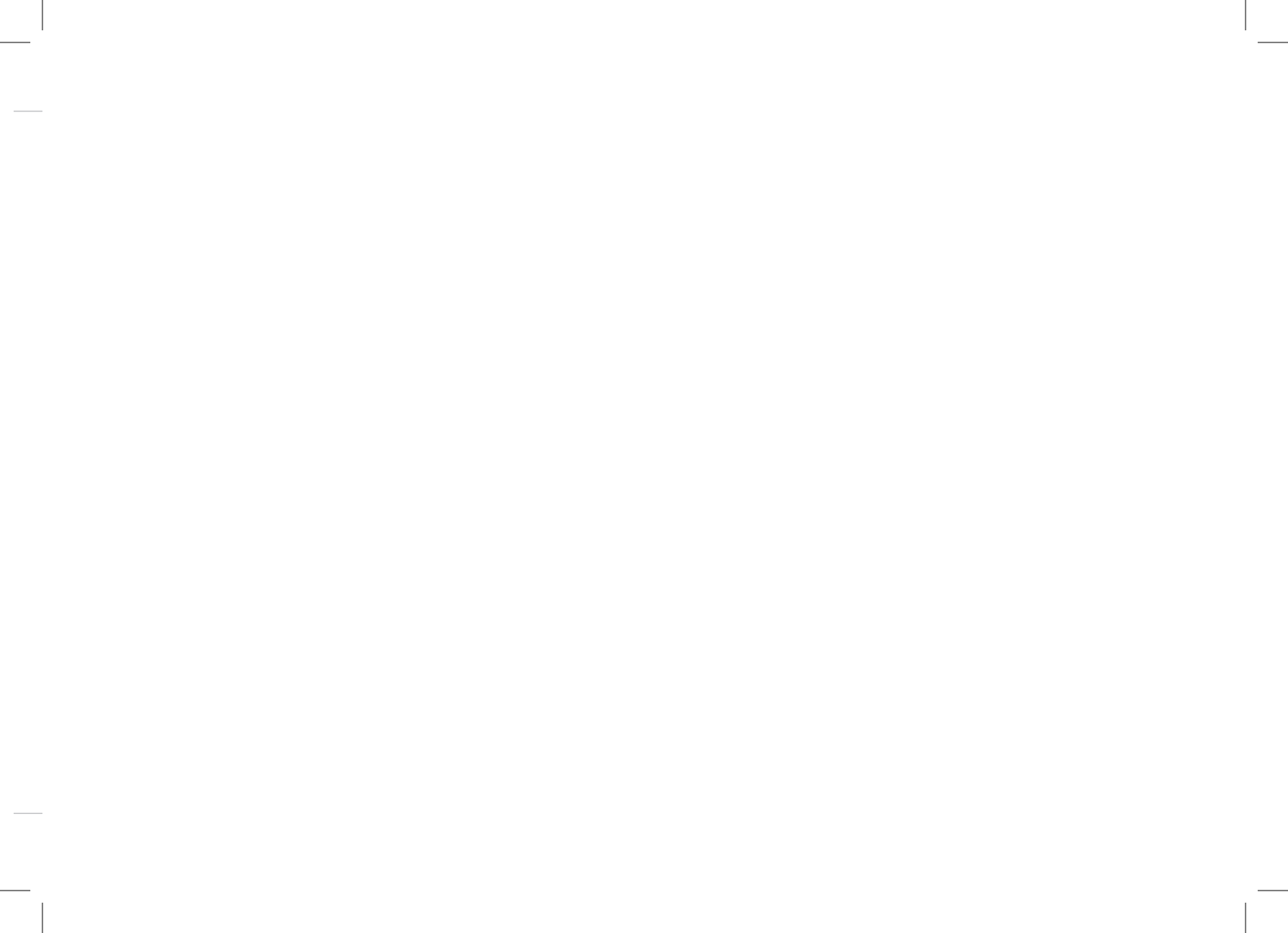
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на **25 месяцев** с момента 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, антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен срок службы прибора — 5 лет со дня его приобретения. Срок действителен 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. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



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

Version 1.5