

REDMOND

Мультиварка

RMC-M90



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка **REDMOND RMC-M90** — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой **REDMOND RMC-M90** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке **REDMOND RMC-M90**, благодаря появлению целого ряда новых функций, можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. **17** автоматических программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения.

В мультиварке **REDMOND RMC-M90** вы можете отключить автоподогрев вручную с момента запуска программы приготовления.

Это позволяет не только предотвратить возможное пересыхание блюда, но и существенно сэкономить электроэнергию.

Также в данной модели усовершенствована универсальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»**, благодаря которой можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в еще большем диапазоне значений, что выгодно отличает ее от других аналогов. Кроме того, по окончании установленного времени в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** автоподогрев не будет включаться, если выбрана температура приготовления менее 80°C. Таким образом, вам не придется беспокоиться об отключении автоподогрева при расстойке теста, приготовлении йогурта и т. п. При необходимости в таких случаях можно включить автоподогрев самостоятельно.

Несмотря на большой объем чаши, мультиварка **REDMOND RMC-M90** довольно компактна. Ее удобно перевозить, а благодаря сбалансированному расположению ручки мультиварка не опрокидывается при переноске. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, фритюрницы, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка **REDMOND RMC-M90** поможет освободить пространство на кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров с 200 рецептами, адаптированными под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

Мультиварку REDMOND RMC-M90 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

www.multivarka.pro

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|---|----|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 8 | III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ | 41 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | 14 | Расстойка теста..... | 41 |
| Меры безопасности..... | 14 | Приготовление фондю..... | 43 |
| Перед первым включением..... | 15 | Жарка во фритюре..... | 45 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ | 16 | Приготовление творога..... | 47 |
| Перед началом эксплуатации..... | 16 | Приготовление сыра..... | 47 |
| Установка времени приготовления..... | 16 | IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ | 48 |
| Функция «Отложенный старт»..... | 18 | Приготовление детского питания..... | 48 |
| Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | 19 | Стерилизация..... | 50 |
| Предварительное отключение автоподогрева..... | 19 | Пастеризация..... | 52 |
| Функция разогрева блюд..... | 19 | Подогрев детских продуктов..... | 53 |
| Общие рекомендации по приготовлению..... | 20 | V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ | 54 |
| Программа «МУЛЬТИПОВАР»..... | 21 | Правила по уходу и очистке..... | 54 |
| Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»..... | 23 | Очистка корпуса..... | 54 |
| Программа «ТУШЕНИЕ»..... | 25 | Очистка чаши..... | 54 |
| Программа «ЖАРКА»..... | 26 | Очистка внутренней крышки..... | 54 |
| Программа «СУП»..... | 27 | Очистка съемного парового клапана..... | 55 |
| Программа «НА ПАРУ»..... | 28 | Удаление конденсата..... | 56 |
| Программа «МАКАРОНЫ»..... | 29 | VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 57 |
| Программа «ТОМЛЕНИЕ»..... | 31 | На пару..... | 57 |
| Программа «ВАРКА»..... | 32 | Жарка..... | 58 |
| Программа «ВЫПЕЧКА»..... | 33 | Тушение..... | 60 |
| Программа «КРУПЫ»..... | 34 | Варка..... | 61 |
| Программа «ПЛОВ»..... | 35 | Выпечка..... | 63 |
| Программа «ЙОГУРТ»..... | 36 | Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару..... | 65 |
| Программа «ПИЦЦА»..... | 37 | Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»..... | 66 |
| Программа «ХЛЕБ»..... | 38 | Сводная таблица программ приготовления (заводские настройки)..... | 68 |
| Программа «ДЕСЕРТЫ»..... | 39 | VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ | 70 |
| Программа «ЭКСПРЕСС»..... | 40 | VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР | 72 |
| | | IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА | 73 |

ВВЕДЕНИЕ

Технические характеристики

Модель
Мощность
Напряжение
Объем чаши
Покрытие чаши
ЖК-дисплей

RMC-M90

860 Вт
220-230 В
5 л
антипригарное керамическое Anato® (Корея)
есть, цветной

Программы

- МУЛЬТИПОВАР
 - МОЛОЧНАЯ КАША
 - ТУШЕНИЕ
 - ЖАРКА
 - СУП
 - НА ПАРУ
 - МАКАРОНЫ
 - ТОМЛЕНИЕ
 - ВАРКА
 - ВЫПЕЧКА
 - КРУПЫ
 - ПЛОВ
 - ЙОГУРТ
 - ПИЦЦА
 - ХЛЕБ
 - ДЕСЕРТЫ
 - ЭКСПРЕСС
 - Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)
 - Отключение функции автоподогрева
 - Функция разогрева блюд
 - Функция отложенного старта
- есть
есть, до 24 часов
есть
есть, до 24 часов
есть, до 24 часов

Комплектация

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Мультиварка | 1 шт. |
| Чаша RB-C512 | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару | 1 шт. |
| Корзина с ручкой для жарки во фритюре | 1 шт. |
| Мерный стакан | 1 шт. |
| Черпак | 1 шт. |
| Плоская ложка | 1 шт. |
| Держатель для черпака/ложки | 1 шт. |
| Книга «200 рецептов» | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| Сервисная книжка | 1 шт. |
| Шнур электропитания | 1 шт. |

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультиварки



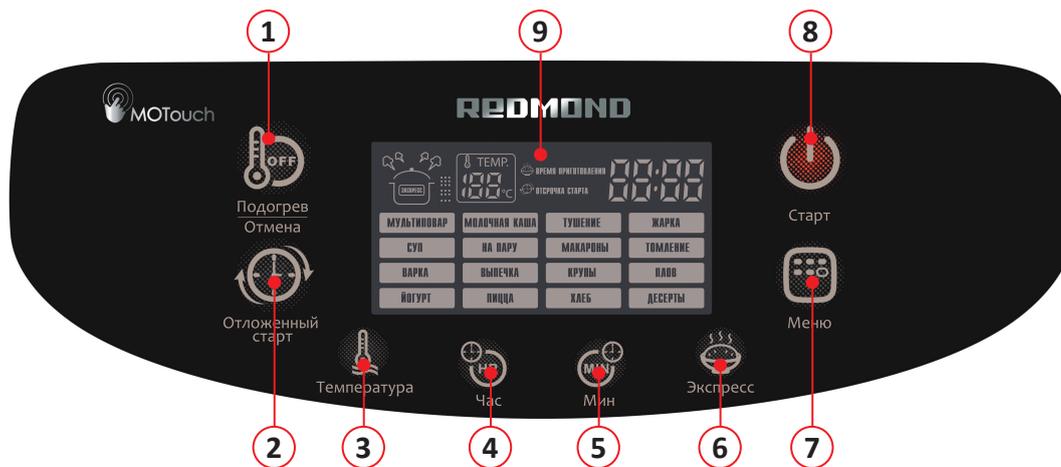


1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съёмный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Суповая ложка
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14.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

Панель управления

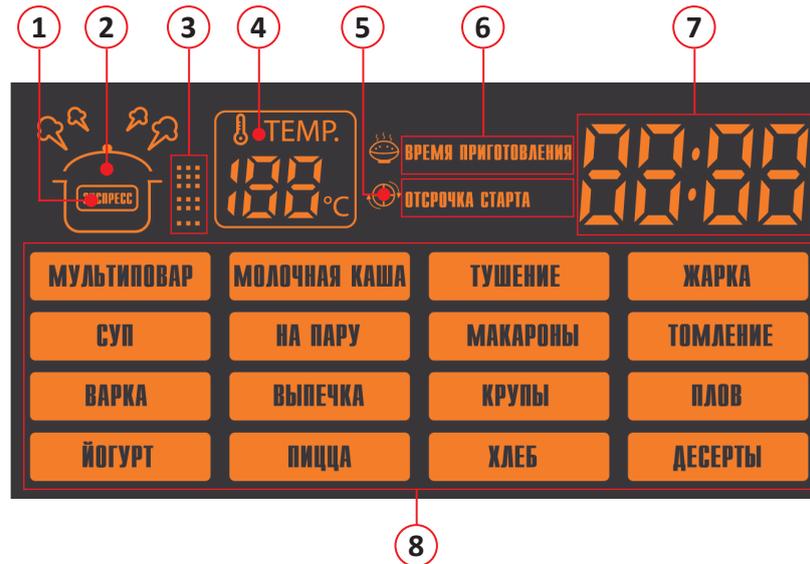
Мультиварка **REDMOND RMC-M90** оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным ЖК-дисплеем.

1. **Подогрев/Отмена** — включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. **Отложенный старт** — включение режима установки времени отложенного старта.
3. **Температура** — установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. **Час** — выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
5. **Мин** — выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
6. **Экспресс** — запуск программы «ЭКСПРЕСС».
7. **Меню** — выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. **Старт** — включение заданного режима приготовления.
9. **Дисплей**.



Устройство дисплея

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС».
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева.
3. Индикатор этапов приготовления.
4. Индикатор установленной температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».
5. Индикатор работы функции «Отложенный старт».
6. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера.
7. Таймер.
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления.



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением питания прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, иначе несоответствие мощности удлинителя и прибора может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- **Внимание!** Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором в момент открытия крышки.
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после его использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.

- Изделие не предназначено для использования детьми, людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (см. раздел «Уход за мультиваркой» стр. 54).



Внимание!

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

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

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

Установка времени приготовления

В мультиварке **REDMOND RMC-M90** можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы **«ЭКСПРЕСС»**. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления нажимая кнопку **«Час»** установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку **«Мин»** установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления **менее одного часа** нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения часов. Затем нажимая кнопку **«Мин»** установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

- При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (*см. стр. 68*).
- Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.
- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления **5 минут**, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.
- В программе **«МАКАРОНЫ»** отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки **«Старт»**.

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне **от 10 минут до 24 часов** с шагом установки **в 10 минут**. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки **«Старт»**.

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки **«Отложенный Старт»** включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись **«Отложенный старт»**, а таймер начнет мигать.
 2. Нажимая кнопку **«Час»** установите значение часов. Установленный формат времени — **24 часа**. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
 3. Нажимая кнопку **«Мин»** установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
 4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения часов. Затем нажимая кнопку **«Мин»** установите нужное значение минут.
 5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.
 6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»** несколько секунд. Загорится индикатор работы функции **«Отложенный старт»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени.
 7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор кнопки погаснет.
- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА»**, **«МАКАРОНЫ»** и **«ЭКСПРЕСС»**.
 - Не рекомендуется использовать функцию **«Отложенный старт»**, если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
 - При установке времени в функции **«Отложенный старт»** необходимо учитывать, что отсчет времени в программе **«НА ПАРУ»** начинается только по достижению мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах **70-75°C** в течение **24 часов**. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке **REDMOND RMC-M90** предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Меню»**, пока индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»** еще раз, индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку **REDMOND RMC-M90** можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

Прибор разогреет блюдо до **70-75°C** и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение **24 часов**. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

- *Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

Общие рекомендации по приготовлению

*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M90** книге «**200 рецептов**», разработанной специально для этой модели.*

*Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M90** 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-M90** 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.*

*В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в режиме программы «**МУЛЬТИПОВАР**».*

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка **REDMOND RMC-M90** 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.

Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до **80°C** функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «**Меню**» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «**Подогрев/Отмена**» загорится.

Диапазон установки температуры: **35°C — 170°C** с шагом изменения в **5°C**.

Диапазон установки времени **5 минут — 12 часов** с шагом изменения в **1 минуту** для интервала **до 1 часа** или **5 минут** — для интервала **более 1 часа**.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку «**Температура**» установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. В программе «**МУЛЬТИПОВАР**» температура по умолчанию составляет **100°C**.
5. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления (см. раздел «*Установка времени приготовления*», стр. 16). По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» время приготовления составляет **15 минут**.
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел «*Функция «Отложенный старт»*», стр. 18).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы кнопок «**Старт**» и «**Подогрев/Отмена**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.

9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

- *В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (см. стр. 66).*
- *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).*

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 1 часа 30 минут** с шагом установки в **1 минуту**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** время приготовления составляет **10 минут**.
5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»** (см. стр. 57) или воспользуйтесь универсальной программой **«МУЛЬТИПОВАР»**. Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет **95°C**. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 20 минут до 12 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **1 час**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 1 часа 30 минут** с шагом установки в **1 минуту**.

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

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
 2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЖАРКА»**.
 4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ЖАРКА»** время приготовления составляет **15 минут**.
 5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 6. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- *Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.*
 - *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).*

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 20 минут до 8 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**, начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «НА ПАРУ»

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

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
 2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«НА ПАРУ»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления составляет **15 минут**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**, начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**), или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (см. стр. 65).
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий, пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 2 до 20 минут** с шагом установки в **1 минуту**. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после закипания воды.

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

1. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды был ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МАКАРОНЫ**».
4. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 16*). По умолчанию в программе «**МАКАРОНЫ**» время приготовления составляет **8 минут**.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы кнопок «**Старт**» и «**Подогрев/Отмена**», начнется выполнение установленной программы.
6. Нажав и удерживая кнопку «**Меню**» можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**» погаснет). Повторным нажатием кнопки «**Меню**» можно снова включить данную функцию.
7. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «**Старт**»).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Подогрев/Отмена**».

- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **1 до 8 часов** с шагом установки в **10 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ТОМЛЕНИЕ»** время приготовления составляет **5 часов**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 2 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ВАРКА»** время приготовления составляет **40 минут**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**, начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 20 минут до 8 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **1 час**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- *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 (см. стр. 57).*

Программа «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 4 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«КРУПЫ»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«КРУПЫ»** время приготовления составляет **35 минут**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 20 минут до 1 часа 30 минут** с шагом установки в **10 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ПЛОВ»** время приготовления составляет **1 час**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 6 до 12 часов** с шагом установки в **10 минут**.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЙОГУРТ**».
 5. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 16). По умолчанию в программе «**ЙОГУРТ**» время приготовления составляет **8 часов**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорится индикатор кнопки «**Старт**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «**Старт**»).
 9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «**Подогрев/Отмена**».
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта **REDMOND RAM-G1** (приобретается отдельно).
 - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «**Советы по приготовлению**», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 20 минут до 1 часа** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПИЦЦА»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ПИЦЦА»** время приготовления составляет **25 минут**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 1 до 6 часов** с шагом установки **10 минут**.

В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ХЛЕБ**».
5. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите время, указанное в рецепте (см. раздел «*Установка времени приготовления*», стр. 16). По умолчанию в программе «**ХЛЕБ**» время приготовления составляет **3 часа**.

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

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорится индикатор кнопки «**Старт**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 7. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «**Старт**»).
 8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Подогрев/Отмена**».
- *Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.*
 - *Не рекомендуется использование функции «**Отложенный старт**», так как это может повлиять на качество выпечки.*
 - *Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.*
 - *Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.*
 - *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «**Советы по приготовлению**», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).*

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 4 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ДЕСЕРТЫ»**.
 5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«ДЕСЕРТЫ»** время приготовления составляет **1 час**.
 6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция **«Отложенный старт»**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Экспресс»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления. На дисплее загорится индикатор **ЭКСПРЕСС** и начнется обратный отсчет времени работы программы.
 4. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
 5. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**), или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 6. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 57).

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, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M90** в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту. выложите замешанное тесто в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более трети объема чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
5. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **100°C**.
6. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления согласно рецепту (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 16*). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит сигнал, начнет мигать индикатор кнопки **«Старт»**. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

- В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 66).
- 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

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой *какелон* (в переводе с французского — «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишенов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M90** в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **100°C**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Меню»** можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

- В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 66).

Жарка во фритюре

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. Мультиварка **REDMOND RMC-M90** также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **100°C**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. Вставьте ручку в корзину для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.
9. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
10. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. **Будьте осторожны: масло очень горячее!** Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.
11. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
12. Аккуратно откройте крышку и вставьте ручку в корзину (см. пункт 8).

13. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
 14. **ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее!** Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.
 15. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- *В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 66).*

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ. Творог великолепно сочетается со сметаной, кефиром, простоквашей, молоком, а также с любыми фруктами и ягодами. Это идеальная начинка для пирожков, ватрушек и отличная основа для вкусных и полезных запеканок или сырников. Диетологи рекомендуют употреблять натуральный творог небольшой жирности или обезжиренный и не советуют увлекаться фабричными творожными массами.

С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M90** вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги **«200 рецептов»**.

Приготовление сыра

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

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

Теперь в мультиварке **REDMOND RMC-M90** вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге **«200 рецептов»**.

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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M90** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-M90**.

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

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

Овощные и фруктовые пюре

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

Молочные и безмолочные каши

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

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M90** вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (см. стр. 36).

Супы

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

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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M90** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«СУП»**.
 4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время стерилизации из книги рецептов (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
 5. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 7. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
 8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«НА ПАРУ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время стерилизации (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 16*) согласно рецепту. По умолчанию в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. При необходимости установите время отложенного старта (*см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 18*).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
9. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

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-M90** можно пастеризовать продукты на режиме **«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.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
4. Нажимая кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** установите температуру **75°C**. В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** температура по умолчанию составляет **100°C**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления в соответствии с приведенной ниже таблицей. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Меню»** отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

| Объем, л | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
|--------------------|----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Время пастеризации | 50 минут | 1 час 05 минут | 1 час 15 минут | 1 час 25 минут | 1 час 35 минут | 1 час 45 минут |

Подогрев детских продуктов

В мультиварке **REDMOND RMC-M90** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
 2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
 5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите температуру **40°C**. В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** температура по умолчанию составляет **100°C**.
 6. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите необходимое время подогрева (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
 7. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 18).
 8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»** и начнется выполнение программы.
 9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до **40°C** составит **20 минут**, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени работы программы.
 10. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
 11. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
- *Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!*
 - **Внимание:** *не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.*

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.



4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

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

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

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



Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя, вылейте конденсат и промойте контейнер в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Вставьте контейнер на место.
3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

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



VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

НА ПАРУ

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

| ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|--|---|
| Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару |
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, и при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу |
| Неверно выбрано время приготовления | Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 65) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |
| Неверно подобраны ингредиенты | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 65) |
| Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте | Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления |
| Мало жидкости | Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды |

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

| ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|--|--|
| Неверно выбран тип продукта | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 65) |
| Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте | Следуйте рекомендациям из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления |
| Неверно выбрано время приготовления | Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 65) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |

ЖАРКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ТУШЕНИЕ

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ВАРКА**ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

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

ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ВЫПЕЧКА**ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ (ПОДГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ)**

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

ПРОДУКТ ВЛАЖНЫЙ

| ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|---|---|
| Использованы неподходящие ингредиенты | Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте только указанные в рецепте ингредиенты |
| После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке | Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенным автоподогревом |

ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ *

| | Продукт | Вес, г / кол-во | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|----|--|----------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 | Филе свинины/ говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 20/30 |
| 2 | Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 25 |
| 3 | Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| 4 | Фрикадельки/ котлеты | 180 (6 шт.) 450 (3 шт.) | 500 | 10/15 |
| 5 | Рыба (филе) | 500 | 500 | 10 |
| 6 | Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные) | 500 | 500 | 5 |
| 7 | Манты/ хинкали | 500 | 500 | 15 |
| 8 | Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 15 |
| 9 | Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 35 |
| 10 | Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 1 час 10 мин |
| 11 | Овощи (свежезамороженные) | 500 | 500 | 10 |
| 12 | Яйцо на пару | 3 шт. | 500 | 10 |

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|----|---------------------|--|
| 1 | 35°C | Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и уксуса |
| 2 | 40°C | Рекомендуется для приготовления йогуртов |
| 3 | 45°C | Рекомендуется для закваски |
| 4 | 50°C | Рекомендуется для брожения |
| 5 | 55°C | Рекомендуется для приготовления помадки |
| 6 | 60°C | Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания |
| 7 | 65°C | Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке |
| 8 | 70°C | Рекомендуется для приготовления пунша |
| 9 | 75°C | Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая |
| 10 | 80°C | Рекомендуется для приготовления глинтвейна |
| 11 | 85°C | Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления |
| 12 | 90°C | Рекомендуется для приготовления красного чая |
| 13 | 95°C | Рекомендуется для приготовления молочных каш |
| 14 | 100°C | Рекомендуется для приготовления безе или варенья |
| 15 | 105°C | Рекомендуется для приготовления холодца |
| 16 | 110°C | Рекомендуется для стерилизации |
| 17 | 115°C | Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа |
| 18 | 120°C | Рекомендуется для приготовления рульки |

| | | |
|----|--------------|--|
| 19 | 125°C | Рекомендуется для приготовления тушеного мяса |
| 20 | 130°C | Рекомендуется для приготовления запеканки |
| 21 | 135°C | Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки |
| 22 | 140°C | Рекомендуется для копчения |
| 23 | 145°C | Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге |
| 24 | 150°C | Рекомендуется для запекания мяса в фольге |
| 25 | 155°C | Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста |
| 26 | 160°C | Рекомендуется для жарки птицы |
| 27 | 165°C | Рекомендуется для жарки стейков |
| 28 | 170°C | Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов |

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления/ шаг установки | Отложенный старт | Ожидание выхода на рабочий режим | Автоподогрев |
|----------------------|---|----------------------------------|--|------------------|----------------------------------|--------------|
| МУЛЬТИПОВАР | Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления | 15 мин | 5 мин – 1 час / 1мин 1 час – 12 часов / 5 мин | + | --- | + |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Приготовление каш на молоке | 10 мин | 5 мин – 1 час 30 мин / 1мин | + | --- | + |
| ТУШЕНИЕ | Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд | 1 час | 20 мин – 12 часов / 5мин | + | --- | + |
| ЖАРКА | Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд | 15 мин | 5 мин – 1 час 30 мин / 1мин | --- | --- | + |
| СУП | Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов | 1 час | 20 мин – 8 часов / 5мин | + | --- | + |
| НА ПАРУ | Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов | 15 мин | 5 мин – 2 часа / 5мин | + | + | + |
| МАКАРОНЫ | Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов | 8 мин | 2 мин – 20 мин / 1мин | --- | + | + |

| | | | | | | |
|-----------------|--|---------|--------------------------------|-----|-----|-----|
| ТОМЛЕНИЕ | Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного | 5 часов | 1 час – 8 часов / 10мин | + | --- | + |
| ВАРКА | Варка овощей и бобовых | 40 мин | 5 мин – 2 часа / 5мин | + | --- | + |
| ВЫПЕЧКА | Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста | 1 час | 20 мин – 8 часов / 5мин | + | --- | + |
| КРУПЫ | Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде | 35 мин | 5 мин – 4 часа / 5мин | + | --- | + |
| ПЛОВ | Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей, и овощами | 1 час | 20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин | + | --- | + |
| ЙОГУРТ | Приготовление различных видов йогурта | 8 часов | 6 часов – 12 часов / 10 мин | + | --- | --- |
| ПИЦЦА | Приготовление пиццы | 25 мин | 20 мин – 1 час / 5 мин | + | --- | + |
| ХЛЕБ | Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста | 3 часа | 1 час – 6 часов / 10 мин | + | --- | --- |
| ДЕСЕРТЫ | Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод | 1 час | 5 мин – 4 часов / 5 мин | + | --- | + |
| ЭКСПРЕСС | Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде | 30 мин | ----- | --- | --- | + |

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M90** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаши.

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

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре.

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом 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.

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. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RB-A501 (RIP-A2) — чаша с антипригарным покрытием *Teflon®* от компании *Du Pont™*.

Емкость **5 литров**. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно, использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-C502 (RIP-C2) — чаша с керамическим покрытием производства компании *Anato®* (Корея). Емкость **5 литров**. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-S500 (RIP-S2) — стальная чаша. Емкость **5 литров**. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.



VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

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





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