

REDMOND

Мультиварка

RMC-M60



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-M60** — 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-M60** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество замечательных блюд, которые обогатят ваш рацион — от простых до настоящих кулинарных шедевров. Ведь благодаря появлению целого ряда новых функций в мультиварке **REDMOND RMC-M60** можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. **12 программ** позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду; варить каши, супы, гарниры, макароны, плов; делать йогурты, тесто, фондю; готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения. В мультиварке **REDMOND RMC-M60** усовершенствована универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**», благодаря которой теперь можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в еще большем диапазоне значений, что выгодно отличает ее от других аналогичных моделей.

Мультиварка **REDMOND RMC-M60** довольно компактна. Она не занимает много места и удобна при перевозке. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка **REDMOND RMC-M60** позволит освободить пространство на кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров **со 120 рецептами**, адаптированными для данной модели, станет для вас настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

Мультиварку REDMOND RMC-M60 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

www.multivarka.pro

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	32
Комплектация.....	8	Приготовление йогурта.....	32
Устройство мультиварки.....	9	Приготовление фондю.....	33
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	12	Выпечка хлеба.....	34
Меры безопасности.....	12	Приготовление творога.....	36
Перед первым включением.....	14	Приготовление сыра.....	37
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	15	IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	38
Перед началом эксплуатации.....	15	Приготовление детского питания.....	38
Функция поддержания температуры		Стерилизация.....	40
готовых блюд (автоподогрев).....	15	Пастеризация	42
Функция разогрева блюд.....	16	Разогрев детского питания.....	43
Установка времени приготовления.....	16	V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	44
Функция «Отложенный старт».....	18	Правила по уходу и очистке.....	44
Общие рекомендации по приготовлению.....	20	Очистка корпуса.....	44
Программа «ЭКСПРЕСС».....	21	Очистка чаши.....	44
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	22	Очистка внутренней крышки.....	44
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	24	Очистка клапана выпуска пара.....	45
Программа «РИС – КРУПЫ».....	26	Удаление конденсата.....	45
Программа «ПАР».....	27	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	46
Программа «СУП».....	28	ВАРКА НА ПАРУ.....	46
Программа «ЖАРКА».....	29	ЖАРКА	48
Программа «ТУШЕНИЕ».....	30	ТУШЕНИЕ.....	50
Программа «ВЫПЕЧКА».....	31		

ВАРКА.....	52
ВЫПЕЧКА.....	55
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	57
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	58
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	59
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	60
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	62
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	63

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-M60
Мощность	750 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное, керамическое
ЖК-дисплей	есть

ПРОГРАММЫ

Программа «ЭКСПРЕСС»	есть
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	есть
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	есть
Программа «РИС-КРУПЫ»	есть
Программа «ЖАРКА»	есть
Программа «ПАР»	есть
Программа «СУП»	есть
Программа «ТУШЕНИЕ»	есть
Программа «ВЫПЕЧКА»	есть
Функция поддержания температуры	
готовых блюд (автоподогрев)	есть, до 24 часов
Функция подогрева блюд	есть, до 24 часов
Функция отложенного старта	есть, до 24 часов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

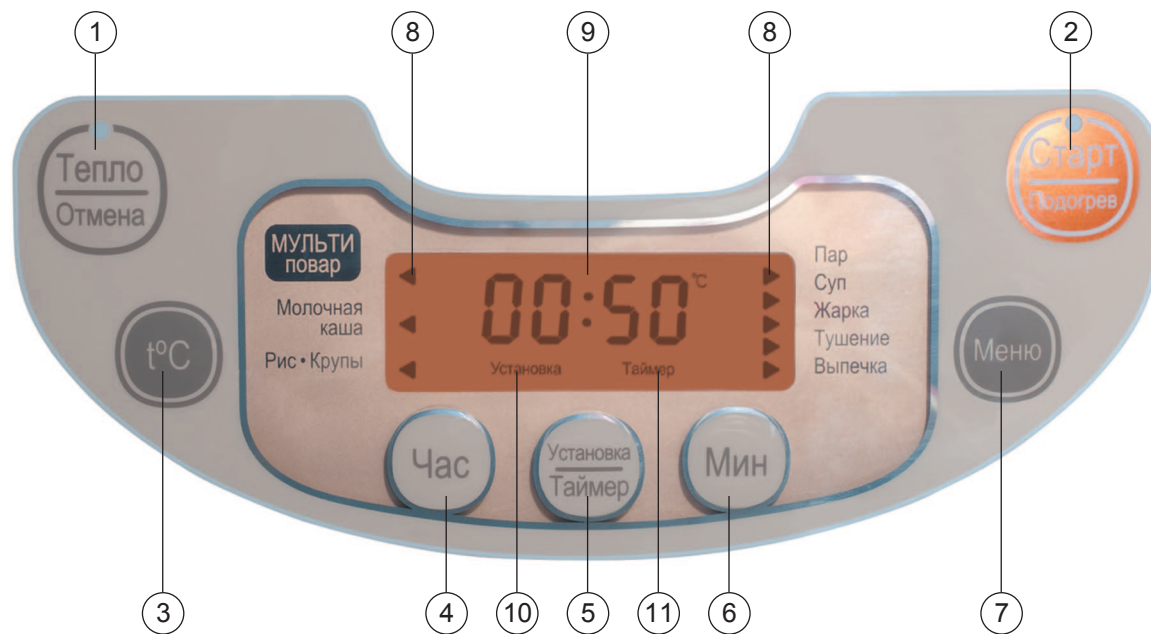
1. Верхняя крышка
2. Уплотнительная резинка
3. Чаша с керамическим антипригарным покрытием
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Смотровое окно
7. Съёмная внутренняя крышка
8. Ручка для переноски
9. Держатель для черпака и ложки
10. Корпус
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Кабель электропитания



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Мультиварка **REDMOND RMC-M60** оборудована влагозащищенной панелью управления с ЖК-дисплеем.

1. **«Тепло/Отмена»** — включение/отключение автоподогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
2. **«Старт/Подогрев»** — включение заданной программы приготовления; включение программы **«ЭКСПРЕСС»**; предварительное отключение автоподогрева.
3. **«t°C»** — установка значения температуры в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.
4. **«Час»** — выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
5. **«Установка/Таймер»** — выбор режима ввода времени приготовления и отложенного старта.
6. **«Мин»** — выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
7. **«Меню»** — выбор автоматической программы приготовления.
8. Индикаторы выбранной автоматической программы приготовления.
9. Таймер — отображает:
 - установленное время для функции **«Отложенный старт»**;
 - обратный отсчет времени приготовления;
 - прямой отсчет времени работы функции автоподогрева;
 - температуру приготовления (в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**).
10. Индикатор режима ввода значения времени для функции **«Отложенный старт»**.
11. Индикатор режима ввода значения времени 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, в противном случае несоответствие мощности удлинителя 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. Иначе 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 во время открытия крышки.
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожность может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после 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 или 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 прибор отключен от электросети и полностью остыл. Для очистки 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 автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, в этом случае произведите очистку прибора (см. раздел «*Уход за мультиваркой*», стр. 44).



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 твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар из клапана выпуска пара, расположенного на крышке прибора, 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 внешние и внутренние части мультиварки (включая чашу) не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Включается автоматически по завершении работы основной программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах **70-75°C** в течение 24 часов. При этом горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**, а на дисплей выводится прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости работу функции автоподогрева можно остановить нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»** (индикатор кнопки погаснет).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

При расстойке теста, приготовлении йогурта и других блюд при температуре до **70°C** включение функции автоподогрева по окончании работы программы приготовления может привести к нежелательному результату. Поэтому в мультиварке **REDMOND RMC-M60** предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы повторно нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»** (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»** еще раз.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку **REDMOND RMC-M60** можно использовать для разогрева холодных блюд:

1. Переложите готовое блюдо в чашу, установите ее в мультиварку.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»** (загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки, таймер начнет отсчет времени разогрева).

Прибор разогреет блюдо до **70°-75°С**. Данная температура будет поддерживаться в течение **24 часов**.

При необходимости работу функции можно остановить нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»** (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).

Несмотря на то, что мультиварка может сохранять блюдо в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом виде более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению ее вкусовых качеств.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе автоматической программы на дисплее отображается время ее работы по умолчанию. В мультиварке **REDMOND RMC-M60** для каждой программы предусмотрена возможность изменения установленного времени приготовления (шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы):

1. После выбора программы приготовления нажимайте на кнопку **«Установка/Таймер»** до появления на дисплее надписи **Таймер**.
2. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите желаемое время приготовления в возможном диапазоне для выбранной программы. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени.

3. Чтобы установить **минимальное время приготовления**, нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения часов.
4. По окончании установки времени приготовления перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

При самостоятельной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный в выбранной программе приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (см. стр. 59).

Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу выбранной программы, если блюдо, по вашему мнению, не приготовилось в основное время.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция позволяет задать время, через которое начнется выполнение выбранной программы приготовления. Установить время можно в диапазоне **от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту**.

Установка времени отложенного старта

После выбора автоматической программы, установки значений температуры (в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**) и времени приготовления вы можете установить время отложенного старта:

1. Нажимайте на кнопку **«Установка/Таймер»** до появления на дисплее надписи **«Установка»**. Таймер покажет нулевые значения часов и минут.
2. Нажатием на кнопки **«Час»** и **«Мин»** установите желаемое время начала приготовления в формате 24 часов. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
3. По окончании установки времени нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется работа функции **«Отложенный старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Подогрев»**, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени отсрочки запуска программы.
4. Через установленное время начнет работу программа приготовления, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** и начнется обратный отсчет времени приготовления.

По завершении работы программы автоматически включится автоподогрев, а на дисплей будет выводиться прямой отсчет времени работы в данном режиме.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

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

Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

*Вы можете заранее отключить функцию **автоподогрева**, повторно нажав кнопку «Старт/Подогрев» сразу после начала работы функции «Отложенный старт».*

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M60** книге «**120 рецептов**», разработанной специально для этой модели. Данная книга — результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M60** 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 в зависимости от их объема, вида продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки. В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

*Если вы считаете, что вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке **REDMOND RMC-M60** предусмотрена универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**», 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 «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш на воде. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления, функция **«Отложенный старт»** и предварительное отключение автоподогрева блюд.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления. Загорятся индикаторы, кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы. Время работы программы составит **30 минут**.
4. По завершении программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
5. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).

ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления практически любых блюд, с использованием выбранных пользователем значений температуры и времени приготовления. Благодаря программе **«МУЛЬТИПОВАР»** мультиварка **REDMOND RMC-M60** сможет заменить целый ряд кухонных приборов. Кроме того, программа **«МУЛЬТИПОВАР»** позволяет осуществить в мультиварке практически любой заинтересовавший вас рецепт, прочитанный в старой кулинарной книге или взятый из Интернета.

Диапазон установки температуры: **40-130°C** с шагом изменения в **30°C**.

Диапазон установки времени **от 2 минут до 15 часов** с шагом изменения:
в интервале **от 2 минут до 1 часа — 1 минута**;
в интервале **от 1 часа до 15 часов — 5 минут**.

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 отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
4. Нажатием кнопки **«t°C»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **40°C**.
5. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).

7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
9. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
10. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

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

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).*

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 4 часов** с шагом установки: в интервале **от 5 минут до 1 часа — 1 минута**; в интервале **от 1 часа до 4 часов — 5 минут**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** время приготовления составляет **25 минут**.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа **«Молочная каша»** предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»** (стр. 45) или воспользуйтесь универсальной программой **«МУЛЬТИПОВАР»**. Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет **100°C**. Количество ингредиентов и время приготовления определяйте согласно рецепту.

ПРОГРАММА «РИС - КРУПЫ»

Подходит для приготовления риса, различных видов плова и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 4 часов** с шагом установки: в интервале **от 5 минут до 1 часа — 1 минута**; в интервале **от 1 часа до 4 часов — 5 минут**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы уровень воды был ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«РИС - КРУПЫ»**.
4. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«РИС - КРУПЫ»** время приготовления составляет **25 минут**.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).

ПРОГРАММА «ПАР»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 2 часов** с шагом установки **в 5 минут**.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора.
3. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«ПАР»** время приготовления составляет **40 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
9. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
10. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Вы можете воспользоваться таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 57).

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).*

ПРОГРАММА «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и других напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 8 часов** с шагом установки **в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**.
4. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступна.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«ЖАРКА»** время приготовления составляет **15 минут**.
5. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Чтобы избежать пригорания продуктов, рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).*

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 12 часов** с шагом установки **в 10 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **1 час 20 минут**.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

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

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились не выше 1/3 от максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
4. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** можно заранее отключить автоподогрев. Индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев (если он не был заранее отключен) и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/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 найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).*

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Йогурт — кисломолочный продукт, очень популярный во всем мире благодаря своим замечательным вкусовым и ценным пищевым качествам. С помощью программы **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились не выше 1/2 от максимального уровня шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажатием кнопки **«t°C»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** установлена температура приготовления **40°C**.
6. Нажмите кнопку **«Установка Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
7. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
9. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** отключите автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
10. По завершении программы прозвучит сигнал.
11. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

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

При приготовлении йогурта следуйте инструкциям из рецепта и обязательно отключите автоподогрев.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы найдете ответы на ваши вопросы и необходимые рекомендации (стр. 46).*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде *какелон* (в переводе с французского — «расплавленный») и употребляемых в компании. В зависимости от основного продукта фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M60** в режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю согласно рецепту. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажатием кнопки **«t°C»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** установлена температура приготовления **40°C**.
6. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
7. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы. Следуйте инструкциям по приготовлению из рецепта.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Прервать работу функции можно нажатием кнопки **«Тепло/Отмена»**.
10. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

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

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-M60** позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного рецепта. Выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажатием кнопки **«t°C»** установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** установлена температура приготовления **40°C**.
6. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**, начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** отключите автоподогрев. Индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет.
9. По окончании работы программы приготовления раздастся сигнал.
10. Нажимая кнопку **«Меню»** установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
11. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **1 час**.
12. Повторите пункты **7** и **8**.
13. По окончании программы приготовления раздастся сигнал. Откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните и положите обратно.
ВНИМАНИЕ! Во время приготовления прибор и чаша нагреваются. Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.

14. Закройте крышку, повторите пункты **10, 11, 12**.
15. По окончании работы программы приготовления раздастся сигнал. Используя кухонные рукавицы достаньте чашу из мультиварки и выньте из нее хлеб.
16. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

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

Для получения оптимального результата не рекомендуется использовать функции отложенного старта и автоподогрева, а также без необходимости открывать крышку прибора на всех этапах приготовления хлеба.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

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 минеральных веществ, который увеличивает сопротивляемость организма к инфекциям, нормализует 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 программы **«МУЛЬТИПОВАР»** в мультиварке **REDMOND RMC-M60** вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги **«120 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.

Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыра в мультиварке **REDMOND RMC-M60** в программе «**МУЛЬТИПОВАР**», которые вы найдете в прилагаемой книге рецептов. Теперь вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители.

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-M60** 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-M60**.

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-M60** в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (см. стр. 32).

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-M60** можно реализовать оба этих способа 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. Нажмите кнопку **«Установка/Таймер»**, кнопками **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления, загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** отключите автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/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 мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Установите чашу в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА НА ПАРУ»**.
5. Нажимая кнопку **«Установка/Таймер»** установите время работы программы (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). По умолчанию в программе **«ВАРКА НА ПАРУ»** время стерилизации составляет **30 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. раздел **«Отложенный старт»**, стр. 18).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления. Загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Повторным нажатием кнопки **«Старт/Подогрев»** отключите автоподогрев (индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»** погаснет). Обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода мультиварки на рабочий режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Тепло/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 их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMC-M60** можно пастеризовать продукты в программе «**МУЛЬТИПОВАР**».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше отметки максимального уровня 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 «**МУЛЬТИПОВАР**».
4. Нажимая кнопку «**t°C**» установите температуру **70°C**. По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» установлена температура **40°C**.
5. Нажав кнопку «**Установка/Таймер**» установите время работы программы (см. раздел «**Установка времени приготовления**», стр. 16). По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» время приготовления составляет **15 минут**.
6. Нажмите кнопку «**Старт/Подогрев**». Начнется выполнение установленной программы приготовления. Загорятся индикаторы кнопок «**Тепло/Отмена**» и «**Старт/Подогрев**». Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Включится автоподогрев, начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме. Отключить функцию можно нажатием кнопки «**Тепло/Отмена**».
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку «**Тепло/Отмена**».

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

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1	1,5	2
Время	35 минут	40 минут	1 час	1 час 40 минут

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

В мультиварке **REDMOND RMC-M60** 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 корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
4. Нажимая кнопку **«t°C»** установите температуру **40°C**. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** установлена температура **40°C**.
5. Нажав кнопку **«Установка/Таймер»**, установите время работы программы (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 16). Минимальное требуемое время разогрева продукта — **20 минут**. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. Нажмите кнопку **«Старт/Подогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления. Загорятся индикаторы кнопок **«Тепло/Отмена»** и **«Старт/Подогрев»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку **«Тепло/Отмена»**.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл! 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 режиме «ПАР».

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 производить 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 КРЫШКИ

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В верхней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора.
3. Отсоедините внутреннюю алюминиевую крышку от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.

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 ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Откройте крышку мультиварки. Снимите внутреннюю алюминиевую крышку.
2. Аккуратно надавите на паровой клапан с внутренней стороны до его отделения от крышки.
3. Поверните внутреннюю часть клапана против часовой стрелки. Разберите клапан.
4. Промойте все детали клапана в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.
5. Соберите клапан в обратном порядке, вставьте и поверните внутреннюю часть по направлению часовой стрелки.
6. Установите крышку парового клапана на крышке прибора.

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время работы прибора возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном углублении вокруг чаши.

1. Откройте крышку прибора, выньте чашу из корпуса.
2. Удалите конденсат с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

ВАРКА 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, 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. 57) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а также исходя из особенностей работы данной модели мультиварки
Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов на пару из таблицы (стр. 57)

Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит требуемое 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 на пару из таблицы (стр. 57)
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит требуемое время приготовления
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 57) 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 из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом 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 время, указанное в рецепте. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное 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
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 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 время, указанное 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 (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 время, указанное в рецепте
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 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, неровно установлена чаша	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 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 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 дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно подобрано время приготовления либо пропорции продуктов меньше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Время приготовления блюд, указанное в рецептах и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом 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 время, указанное 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 ВЛАЖНЫЙ

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

ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Плохо взбиты яйца с сахаром	Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте. Используйте только рекомендованные продукты. Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна	
Плохо вымешено 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	Свинина/ говядина (филе, нарезанное кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	800	40/50
2	Баранина (филе)	500	800	60
3	Курица (филе)	500	600	30
4	Фрикадельки/ котлеты	500	800	30/45
5	Рыба (филе)	500	600	20
6	Креветки салатные (очищенные, вареные и замороженные)	500	600	20
7	Манты/ хинкали	5 шт.	600	30/35
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	600	20
9	Морковь	500	600	40
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1000	60
11	Овощи (свежемороженые)	500	600	20
12	Яйцо на пару	5 шт.	600	20

* 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	40°C	приготовление йогуртов и заквасок
2	70°C	приготовление пунша, различных видов чая; пастеризация
3	100°C	приготовление вязких каш на воде, студня, заливного, варенья и десертов
4	130°C	приготовление мясных рулетов, различных запеканок

**Обращаем ваше внимание на то, что данная таблица носит рекомендательный характер.*

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки,	Отложенный старт, час	Функция автоподогрева
МУЛЬТИ-ПОВАР	приготовление любых блюд при ручных настройках температуры и времени приготовления	15 мин	2 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 15 часов / 5 мин	24	есть
МОЛОЧНАЯ КАША	приготовление молочных каш, детского питания	25 мин	5 мин – 1 час / 1мин 1 час – 4 часа / 5 мин	24	есть
РИС - КРУПЫ	приготовление риса, гарниров и каш на воде	25 мин	5 мин – 1 час / 1мин 1 час – 4 часа / 5 мин	24	есть
ПАР	приготовление на пару овощей, мяса, птицы, морепродуктов, детского питания	40 мин	10 мин – 2 часа / 5мин	24	есть
СУП	приготовление первых блюд (суп, борщ, уха, щи, рассольник, солянка и т. д.)	1 час	10 мин – 8 часов /5 мин	24	есть
ЖАРКА	жарка мяса, рыбы, овощей, полуфабрикатов	15 мин	5 мин – 1 час / 1мин	нет	есть
ТУШЕНИЕ	тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 час 20 мин	10 мин – 12 часов / 10 мин	24	есть
ВЫПЕЧКА	приготовление выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 час	10 мин – 8 часов /5 мин	24	есть
ЭКСПРЕСС	быстрое приготовление риса	30 мин	-----	нет	есть

VIII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M60** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** или в магазинах официальных дилеров.



REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

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

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E0, E1	Системная ошибка, возможен выход из строя верхнего или нижнего датчика температуры, платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если при повторном включении мультиварки 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 и тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т. д.)

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен срок службы прибора — 5 лет со дня его приобретения. Срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. 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

Номер редакции № 1
Version # 1