

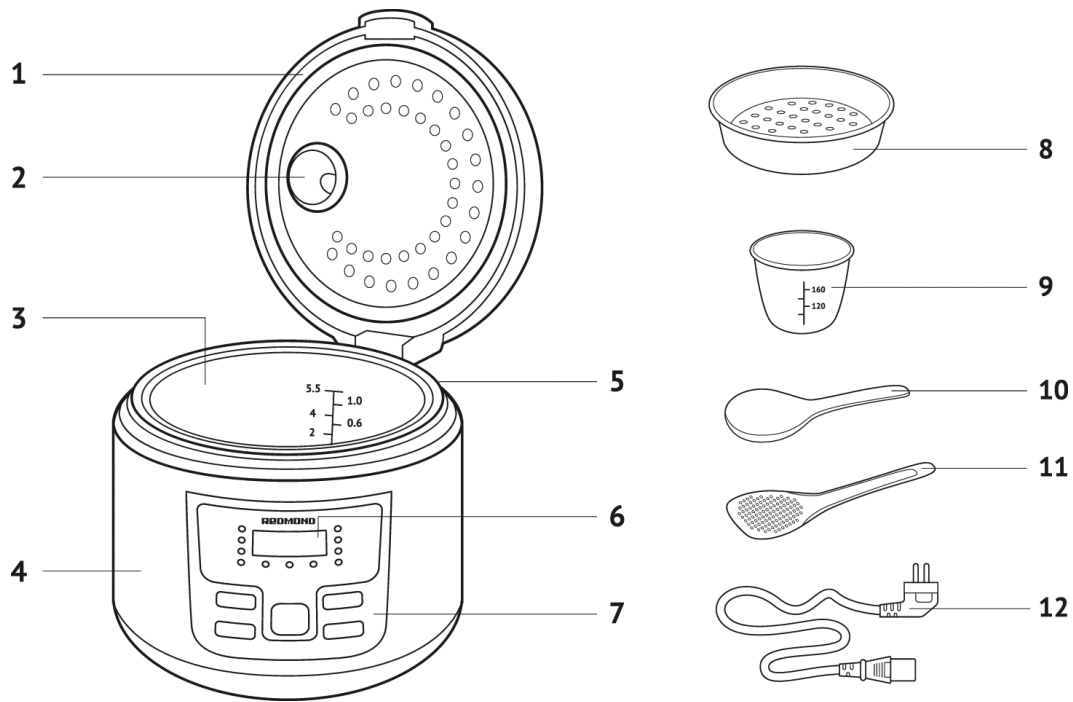
REDMOND

Мультиварка
RMC-M21



Руководство по эксплуатации

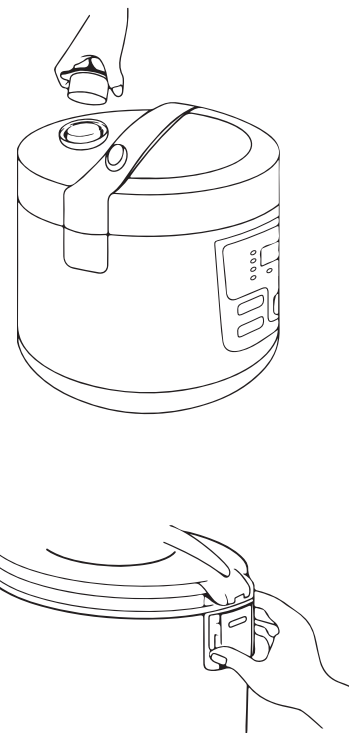
A1



A2



A3



СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	6	Овощные и фруктовые пюре.....	11
Программы.....	6	Молочные и безмолочные каши.....	12
Функции	6	Йогурты.....	12
Комплектация	6	Супы	12
Устройство прибора	6	Стерилизация посуды	12
Элементы панели управления	7	Пастеризация	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	7	Разогрев детского питания.....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	7	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	13
Перед началом эксплуатации	7	Расстойка теста	13
Установка времени приготовления.....	7	Выпечка хлеба.....	13
Функция «Отсрочка старта»	7	Приготовление фондю.....	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	8	Приготовление творога.....	14
Функция разогрева блюд.....	8	Приготовление сыра.....	14
Общие рекомендации по приготовлению	8	V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	15
Программа «РИС / КРУПЫ».....	8	Правила по уходу и очистке	15
Программа «ПЛОВ».....	8	Очистка корпуса прибора.....	15
Программа «ЖАРКА»	9	Очистка чаши	15
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»	9	Очистка клапана выпуска пара	15
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке.....	9	Удаление конденсата	15
Программа «ЙОГУРТ / ТЕСТО».....	9	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Программа «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ».....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	16
Программа «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»	10	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	17
Программа «ГРЕЧКА»	10	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	17
Программа «СУП / БОБОВЫЕ»	11	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
Программа «ПАР / ВАРКА».....	11	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	11		
Приготовление детского питания.....	11		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это

обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перегибался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Не-профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	RMC-M21
Мощность	800 Вт
Напряжение	220-240 В / 50 Гц
Объем чаши	5 л
Покрывание чаши	антипригарное
Дисплей	светодиодный цифровой
Съемный паровой клапан	есть

Программы

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1. РИС / КРУПЫ | 6. ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ |
| 2. ПЛОВ | 7. ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ |
| 3. ЖАРКА | 8. ГРЕЧКА |
| 4. МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ | 9. СУП / БОБОВЫЕ |
| 5. ЙОГУРТ / ТЕСТО | 10. ПАР / ВАРКА |

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 24 часов
Разогрев блюд	до 24 часов
Отсрочка старта	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга «50 рецептов»	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

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

Устройство прибора А1

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Крышка с ручкой для переноски | 8. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Съемный паровой клапан | 9. Мерный стакан |
| 3. Чаша | 10. Черпак |
| 4. Корпус прибора | 11. Плоская ложка |
| 5. Контейнер для сбора конденсата | 12. Шнур электропитания |
| 6. Светодиодный дисплей | |
| 7. Панель управления | |

Элементы панели управления **A2**

1. Индикация программы «РИС / КРУПЫ»
2. Индикация программы «ПЛОВ»
3. Индикация программы «ЖАРКА»
4. Индикация программы «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»
5. Индикация программы «ЙОГУРТ / ТЕСТО»
6. Индикация программы «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»
7. Кнопка «Подогрев / Отмена»
8. Кнопка «Старт»
9. Кнопка «Отсрочка старта»
10. Цифровой дисплей
11. Индикация программы «ГРЕЧКА»
12. Индикация программы «СУП / БОБОВЫЕ»
13. Индикация программы «ПАР / ВАРКА»
14. Индикация режима «Подогрев»
15. Индикация программы «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»
16. Кнопка «Выбор программы»
17. Кнопка «Время приготовления»

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки (при наличии).



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

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.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

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



При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со Сводной таблицей программ приготовления.

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет отложить старт программы приготовления до 24 часов.

1. Нажатием на кнопку **«Выбор программы»** выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**, при этом индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите значение часов для времени отсрочки. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите значение минут для времени отсрочки. При каждом нажатии кнопки значение будет увеличиваться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте кнопку.
5. По окончании установки времени отсрочки нажмите кнопку **«Старт»**.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**, после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программе «ЖАРКА» функция «Отсрочка старта» недоступна.

Прибор оборудован энергонезависимой памятью. В случае кратковременного отключения электричества все настройки прибора будут сохранены.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (за исключением программы «ЙОГУРТ / ТЕСТО») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов.

На дисплее отображается прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Подогрев / Отмена». Индикатор режима «Подогрев» на дисплее погаснет.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M21 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «Подогрев / Отмена». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере будет отображаться прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70-75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Подогрев / Отмена». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.

Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять пищу на этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к пересушиванию блюда и изменению их вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M21 книги «50 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-M21 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, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки. В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.



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

Программа «РИС / КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления риса, каш и детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Выбор программы», выберите программу «РИС / КРУПЫ».
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе «РИС / КРУПЫ» время приготовления составляет 28 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев / Отмена».

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Выбор программы» выберите программу «ПЛОВ».
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
- Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

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 **«Отсрочка старта»** в данной программе недоступна.

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
- Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ЖАРКА»** время приготовления составляет 15 минут.
- Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
- Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора – это позволит получить хрустящую корочку. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно

соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

- Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»**.
- Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»** время приготовления составляет 33 минуты.
- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
- Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа **«МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ»** 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, гречка, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



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

Программа «ЙОГУРТ / ТЕСТО»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. На данной программе функция автоподогрева недоступна.

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Программа «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»** время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
9. Спустя 5-10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна — это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Уход за мультиваркой».

Программа «ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»** время приготовления составляет 40 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Программа «ГРЕЧКА»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«ГРЕЧКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ГРЕЧКА»** время приготовления составляет 35 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Программа «СУП / БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), компотов и маринадов, а также для варки чечевицы, фасоли, гороха и других бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«СУП / БОБОВЫЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«СУП / БОБОВЫЕ»** время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Программа «ПАР / ВАРКА»

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

В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 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.
3. При варке овощей и других продуктов:
4. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
5. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

6. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
7. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, выберите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
8. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ПАР / ВАРКА»** время приготовления составляет 15 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта.
10. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления. Обратный отсчет времени работы программы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
11. По завершении приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
12. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

III. 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-M21** может облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка — 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-M21**.

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. В нашей книге рецептов представлено много рецептов прикорма для малышей разного возраста:

Возраст 4-6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши, однокомпонентные соки.

Возраст 6-8 месяцев: овощные и фруктовые пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8-12 месяцев: овощные и фруктовые многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; 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. Ее пищевая ценность 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. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M21 на программе «ЙОГУРТ / ТЕСТО» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

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 уже с 8-месячного возраста.

Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



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 посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара.

В мультиварке REDMOND RMC-M21 можно создать как паровой, так и водяной (медиаинский) способы 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.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. 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 «Выбор программы» выберите программу «СУП / БОБОВЫЕ».
5. Установите время стерилизации 1 час. По умолчанию в программе «СУП / БОБОВЫЕ» время приготовления также составляет 1 час.

6. Нажмите кнопку «Старт». Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс пастеризации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы «СУП / БОБОВЫЕ». Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите 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, детские столовые приборы, прорезыватели и т.д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 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 «Выбор программы» установите программу «ПАР / ВАРКА».
5. Установите время работы программы 30 минут. По умолчанию в программе «ПАР / ВАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку «Старт». Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы «ПАР / ВАРКА». Устройство перейдет в режим автоподогрева. На дисплее загорится соответствующий индикатор, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку «Подогрев / Отмена».

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

Пастеризация

Процесс однократового нагревания (чаще всего жидких) продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 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.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

- Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети
- Нажатием кнопки **«Подогрев / Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
- Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации	35 мин	40 мин	45 мин	48 мин	50 мин	50 мин

- Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

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

Разогрев детского питания

В мультиварке REDMOND RMC-M21 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции **«Отсрочка старта»**.

- Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
- Установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
- Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс разогрева. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
- Через 30 минут температура продукта составит 37-39°C и будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится.
- При необходимости нажатием кнопки **«Подогрев / Отмена»** можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
- Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом! 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!

IV. 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, объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального.

Одним из основных условий успешного процесса являются отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M21 в режиме **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

- Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешенное тесто в чашу.
- Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
- Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
- Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется обратный отсчет времени работы программы.
- Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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 внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы. При расстойке теста применение функции «Отсрочка старта» нежелательно.

Выпечка хлеба

Последовательное сочетание нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-M21 позволяет расширить ее функциональные возможности. В частности, в ней вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
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 **«Выбор программы»**, выберите программу **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ / ТЕСТО»** время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
7. По окончании программы (после звукового сигнала) нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите программу **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»**.
8. Установите время работы программы согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»** время приготовления составляет 1 час.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
10. По окончании программы прозвучит сигнал. Откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
11. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»**.
12. Установите время работы программы согласно рецепту.
13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
14. По завершении программы прозвучит сигнал — ваш хлеб готов.
15. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.



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

Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», 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.

STOP

Во время выпечки чаши и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения хлеба из прибора.

Приготовление фондю

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде какелон (в переводе с французского — «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.).

Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M21** в программе **«ПАР / ВАРКА»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ПАР / ВАРКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе **«ПАР / ВАРКА»** время приготовления составляет 25 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев / Отмена»**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Устройство перейдет в режим автоподогрева, начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев / Отмена»**.

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, легко усваиваемым 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.

С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M21** 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 «50 рецептов».



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

Приготовление сыра

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из них 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.

вах. Людям, соблюдающим диету, следует также обращать внимание на степень жирности сыра. Теперь в мультиварке **REDMOND RMC-M21** 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 «50 рецептов».

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 прибора сразу после использования.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «ПАР / ВАРКА».

STOP Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Очистка корпуса прибора

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Внутреннюю алюминиевую крышку рекомендуется чистить после каждого приготовления.

Очистка чаши

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

Очистка клапана выпуска пара А3

Очистку выпускного клапана необходимо производить после каждого использования прибора.

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, при этом не прикладывайте значительного усилия.
2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

Удаление конденсата А3

Во время приготовления образуется конденсат, который собирается в специальном контейнере на корпусе прибора. Контейнер необходимо очищать после каждого использования.

1. Аккуратно надавите на нижнюю часть контейнера и слегка потянув на себя, извлеките его.
2. Вылейте конденсат и вымойте контейнер.
3. После очистки установите контейнер на место.
4. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора вокруг чаши. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
---	---

После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность
---	--

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т.д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
--	---

Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве
---	--

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

 В ряде моделей в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева. В этом случае программа приготовления останавливается и прибор переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г/ Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35 / 40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	30 / 40
Рыба (филе)	500	500	25
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	20
Манты/хинкали	4 шт.	500	40 / 35
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	35
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	50
Овощи (свежемороженные)	500	500	30
Яйцо куриное	3 шт.	500	25

 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.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, час	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление круп, гарниров	28 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+	12
ПЛОВ	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	–	+	12
МОЛОЧНАЯ КАША / ДЕСЕРТЫ	Приготовление каш на молоке	33 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+	12
ГРЕЧКА	Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	12
СУП/БОБОВЫЕ	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	15 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	4
ПАР/ВАРКА	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	40 мин	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	+	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление классического йогурта	8 часов	5 мин – 12 часов / 5 мин	+	–	
ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 час	20 мин – 4 часа / 5 мин	+	+	

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M21 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте WWW.MULTIVARKA.PRO либо в магазинах официальных дилеров.

	RAM-CL1 – щипцы для чаши Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.
--	--

	RAM-G1 – комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других моделей.
	RB-C502, RB-C505, RB-C508 – чаши с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея) Емкость 5 литров. Обладают 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. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.
	RB-S500 – 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.
	RB-A500, RB-A501, RB-A503 – чаши с антипригарным покрытием производства компании DAIKIN® (Япония) Емкость 5 литров. Антипригарное покрытие устойчиво к механическим повреждениям. Чаши отлично проводят тепло и прекрасно подходят для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

В случае какого-либо сбоя в работе мультиварки на дисплее прибора отображается соответствующий код ошибки.

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента), либо неплотн закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети

Неисправ- ность	Возможная причина	Устранение неисправности
Блюдо гото- вится слиш- ком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки уста- новлена с перекосом	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 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством 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.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортёр: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M21-UM-2