

REDMOND

Мультиварка
RMC-M11



Руководство по эксплуатации



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.

Мультиварка REDMOND RMC-M11 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. С приобретением мультиварки REDMOND RMC-M11 вы делаете решительный шаг в сторону улучшения качества жизни.

Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M11 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

10 автоматических программ позволяют вам готовить пищу самыми различными способами — от деликатной варки на пару до жарки и запекания. Вы также оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, которая включает 160 разнообразных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров.


Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M11 вы сможете создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).

 *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 перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании 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 перекручивался 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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед 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. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- **STOP** *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8	III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	34
Программы.....	8	Приготовление детского питания.....	34
Функции.....	8	Стерилизация посуды.....	35
Комплектация.....	8	Пастеризация.....	36
Устройство мультиварки.....	8	Разогрев детского питания.....	37
Панель управления.....	10		
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	11	V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	38
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	12	Правила по уходу и очистке.....	38
Установка времени приготовления.....	12	Очистка корпуса прибора.....	38
Функция «Отсрочка старта».....	12	Очистка чаши.....	38
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	13	Очистка клапана выпуска пара.....	38
Функция разогрева блюд.....	13	Удаление конденсата.....	38
Общие рекомендации по приготовлению.....	13	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	39
Программа «РИС/КРУПЫ».....	15	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	45
Программа «ПЛОВ».....	17	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	46
Программа «ЖАРКА».....	19	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	47
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	21		
Программа «ГРЕЧКА».....	23		
Программа «СУП».....	25		
Программа «ЙОГУРТ».....	27		
Программа «ВЫПЕЧКА».....	28		
Программа «ТУШЕНИЕ».....	30		
Программа «ВАРКА НА ПАРУ».....	32		

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M11	Съемная чаша.....	есть
Мощность.....	500 Вт	Съемный паровой клапан.....	есть
Напряжение.....	220-240 В	Тип управления.....	электронный
Объем чаши.....	3 л	Дисплей.....	светодиодный цифровой
Покрывание чаши.....	антипригарное, керамическое Anato® (Корея)		

Программы

РИС/КРУПЫ.....	есть	ВЫПЕЧКА.....	есть
ПЛОВ.....	есть	ТУШЕНИЕ.....	есть
ЖАРКА.....	есть	ГРЕЧКА.....	есть
МОЛОЧНАЯ КАША.....	есть	СУП.....	есть
ЙОГУРТ.....	есть	ВАРКА НА ПАРУ.....	есть

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.	Книга «160 рецептов».....	1 шт.
Контейнер-пароварка.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.
Ложка.....	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.

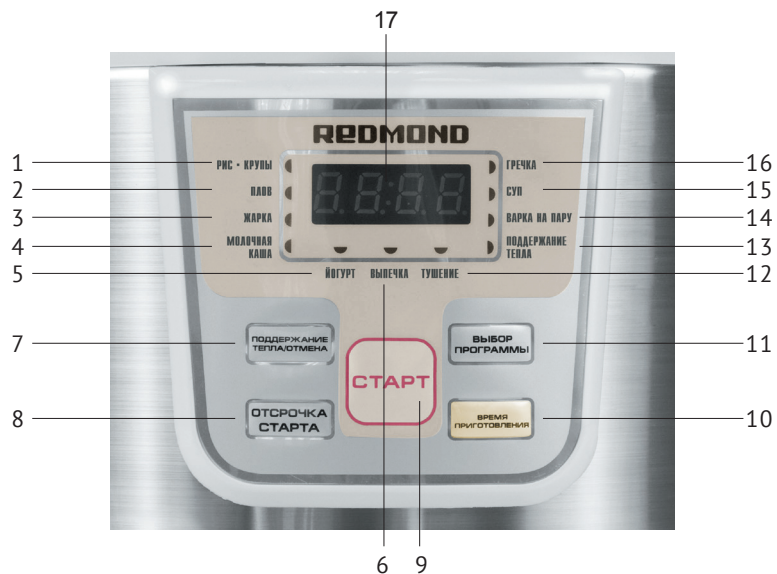
Устройство мультиварки **A1**

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

A1



A2



Панель управления A2

- | | | |
|--|--------------------------------------|--|
| 1. Индикация программы «РИС/КРУПЫ» | 6. Индикация программы «ВЫПЕЧКА» | 12. Индикация программы «ТУШЕНИЕ» |
| 2. Индикация программы «ПЛОВ» | 7. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена» | 13. Индикация режима «Поддержание тепла» |
| 3. Индикация программы «ЖАРКА» | 8. Кнопка «Отсрочка старта» | 14. Индикация программы «ВАРКА НА ПАРУ» |
| 4. Индикация программы «МОЛОЧНАЯ КАША» | 9. Кнопка «Старт» | 15. Индикация программы «СУП» |
| 5. Индикация программы «ЙОГУРТ» | 10. Кнопка «Время приготовления» | 16. Индикация программы «ГРЕЧКА» |
| | 11. Кнопка «Выбор программы» | 17. Дисплей |

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед первым включением

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M11 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажимайте кнопку **«Время приготовления»** для изменения значения времени приготовления в допустимом для выбранной программы диапазоне. 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.



При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со «Сводной таблицей программ приготовления» (стр. 44).

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 приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание тепла / 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») 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 «Поддержание тепла / Отмена». Индикатор режима *Подогрев* на дисплее погаснет.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M11 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 «Поддержание тепла / 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 «Поддержание тепла / 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-M11 книги «160 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и опробованы в мульти-

варке REDMOND RMC-M11 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.

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. Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты.
2. Выложите рис и приправы в чашу мультиварки, залейте водой. Можете использовать свой рецепт приготовления риса (крупа), придерживаясь предложенной последовательности действий. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.

i Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«РИС/КРУПЫ»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (28 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа 30 минут (шаг установки – 1 минута) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.
7. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.





9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Рис** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.



Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

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. Отмерьте рис мерным стаканом по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты.
2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с рецептом. Вы можете использовать свой рецепт приготовления плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.

i Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ПЛОВ»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.
7. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Плов** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.





Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.



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.

1. Выложите ингредиенты и приправы в чашу мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «**Выбор программы**», установите программу «**ЖАРКА**». На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (15 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа (шаг установки – 1 минута) нажатием на кнопку «**Время приготовления**».
5. Нажмите на кнопку «**Старт**», начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
6. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».
7. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой, это позволит получить хрустящую корочку.



Не рекомендуется использовать эту программу в течение продолжительного времени, то есть больше 1 часа. Прежде чем повторно использовать программу «ЖАРКА», дайте прибору полностью остыть.

8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Жарка** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**», чтобы выключить подогрев, откройте крышку.





Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от электросети.



Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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.

1. Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с рецептом.

Вы можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.

i Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (33 минуты). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 1 часа 30 минут (шаг установки – 1 минута) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.
7. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Молочная каша** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.





Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

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. Отмерьте крупу мерным стаканом по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с рецептом.

Вы можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.

i Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к электросети. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ГРЕЧКА»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (35 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.
6. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
7. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Гречка** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.





Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от электросети.

Программа «СУП»

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. Отмерьте все ингредиенты, промойте их и нарежьте.
2. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки.

i Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

3. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.

i Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«СУП»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 15 минут до 8 часов (шаг установки – 5 минут) нажав на кнопку **«Время приготовления»**.
7. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.





9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Суп** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку «**Поддержание тепла/отмена**», чтобы выключить подогрев, откройте крышку.



Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

10. Отключите прибор от электросети.

Программа «ЙОГУРТ»

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

1. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Разместите контейнеры с закваской внутри чаши.
3. Закройте крышку до щелчка.

i Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**.
6. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (8 часов). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 12 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.
7. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, индикатор **Йогурт** погаснет.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** По окончании работы этой программы режим поддержания тепла не включается!

10. Отключите прибор от электросети.





Программа «ВЫПЕЧКА»

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

1. Приготовьте тесто для выпечки согласно рекомендациям выбранного вами рецепта.
2. Смажьте чашу маслом или маргарином для того, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши. Выложите тесто в чашу и выровняйте его.
3. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка.




Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.

5. Подключите прибор к питающей сети.
6. Нажимая на кнопку «**Выбор программы**», установите программу «**ВЫПЕЧКА**». На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (1 час). Вы можете изменить его в интервале от 20 минут до 4 часов (шаг установки – 5 минут) нажав на кнопку «**Время приготовления**».




Обратите внимание на то, что прибор не предназначен для выпечки хлеба!

7. Нажмите на кнопку «**Старт**», начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Чтобы прервать его, используйте кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».
9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Выпечка** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**», чтобы выключить подогрев, откройте крышку.

 Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в этом режиме надолго, иначе выпечка может отсыреть.

10. Отключите прибор от электросети.

11. Спустя 5-10 минут извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.

 **ВНИМАНИЕ!** 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»

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. Выложите ингредиенты и приправы в чашу мультиварки, залейте водой. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ТУШЕНИЕ»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (40 минут). Вы можете изменить его в интервале от 20 минут до 12 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.
6. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
7. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.

8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Тушение** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла / Отмена», чтобы выключить подогрев, откройте крышку.



Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в этом режиме надолго, иначе выпечка может отсыреть.

9. Отключите прибор от электросети.





Программа «ВАРКА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, 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.

1. Налейте в чашу 400-450 мл воды.
2. Установите контейнер-пароварку на чашу мультиварки.
3. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке, установите чашу в мультиварку. Слегка поверните ее, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ВАРКА НА ПАРУ»**. На дисплее появится значение времени приготовления, заданного по умолчанию (15 минут). Вы можете изменить его в интервале от 5 минут до 2 часов (шаг установки – 5 минут) нажатием на кнопку **«Время приготовления»**.



Помните, что реальное время приготовления может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного типа продукта, а также от ваших предпочтений.

7. Нажмите на кнопку **«Старт»**, начнется процесс приготовления, на дисплее будет отображен обратный отсчет.
8. Процесс приготовления завершится автоматически. Для прерывания процесса приготовления и отмены выбранной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
9. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **Варка на пару** погаснет, начнет мигать индикатор **Поддержание тепла**, дисплей покажет отсчет времени.
10. Нажмите на кнопку **«Поддержание тепла/отмена»**, чтобы выключить подогрев, откройте крышку.



Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в этом режиме надолго, иначе выпечка может отсыреть.

11. Отключите прибор от электросети.



III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M11 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «160 рецептов» вы найдете множество вариантов приготовления 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 адаптированы и опробованы непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M11.

Прикорм — это новое питание для грудничка, заменяющее сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть: овощные и фруктовые пюре, каши, кефир, йогурты, запеканки, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей книге рецептов представлены более 40 рецептов прикорма для малышек разного возраста.

Возраст 4-6 мес. — овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш и различные соки.

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

Возраст 8-12 мес. — фруктовые и овощные 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

В некоторых случаях они могут стать для малышек первым блюдом прикорма. Овощные пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышек. 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 и наибольшее количество жиров, витаминов и минеральных солей.

Йогурты

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M11 в программе «ЙОГУРТ» вы сможете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они обладают рядом положительных свойств, хорошо усваиваются в желудке, регулируют водно-солевой баланс, обладают большой энергетической ценностью. Бульоны, приготовленные с использованием овощей, богаты витаминами и приносят большую пользу детям. Их можно вводить в рацион с 6-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в нашей книге рецептов.



ВАЖНО! Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед началом прикорма, выбором 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-M11 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов:

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте их крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку.
3. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«СУП»**. Оставьте без изменения время работы по умолчанию (1 час).
4. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени. По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов.

Для сосок и мелких предметов:

1. Более мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т.д.) разместите в контейнере-пароварке.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в мультиварку.
3. Установите контейнер-пароварку в чашу.
4. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ВАРКА НА ПАРУ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установите время работы программы на 30 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.

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





Пастеризация

Пастеризация – это процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа, либо до температуры 70-80°C в течение 30 мин. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** включите режим поддержания тепла.
3. По истечении времени пастеризации нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** отключите режим поддержания тепла. Храните пастеризованный продукт в холодном месте.

Необходимое время пастеризации в зависимости от объема продукта:

Объем	200 мл	400 мл	600 мл	800 мл	1000 мл
Время	50 мин	55 мин	60 мин	1 ч 15 мин	1 ч 20 мин

Разогрев детского питания

В мультиварке REDMOND RMC-M11 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 1 л воды, установите чашу в мультиварку.
2. Установите в чашу емкость с разогреваемым продуктом.
3. Нажимая на кнопку **«Выбор программы»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**. Кнопкой **«Время приготовления»** установите время работы программы на 30 минут.
4. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени.
5. По окончании работы программы продукт будет разогрет до 37-39°C.

Минимальное время разогрева составляет 30 минут. При необходимости время разогрева в этой программе может быть увеличено до 12 часов нажатием кнопки **«Время приготовления»**.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с продуктом!



ВНИМАНИЕ: подогрев может быть также включен простым нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»**, однако в этом режиме продукт разогреется до 75-80°C.



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 очистку прибора сразу после использования.

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



Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и агрессивные растворители типа бензина и ацетона.

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 **B1**

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 **B2**

Влагосборник предназначен для сбора конденсата во время приготовления и при открывании крышки. Его необходимо очищать после каждого использования.

Аккуратно надавите на нижнюю часть влагосборника до его открытия, затем аккуратно извлеките его, потянув вверх.

После очистки установите влагосборник на место.



VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

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

Возможные причины		Способы решения
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> • При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. • При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано 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 вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, 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
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следуют периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Количество, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35/45
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	30/40
Рыба (филе)	500	500	35
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	30
Манты/хинкали	4 шт.	500	40
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	50
Овощи (свежемороженые)	500	500	35
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	Отсрочка старта	Функция автоподогрева
РИС-КРУПЫ	Приготовление круп, гарниров	28 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
ПЛОВ	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	33 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
ГРЕЧКА	Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	15 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
ВАРКА НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	40 мин	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта	8 часов	5 мин – 12 часов / 5 мин	+	–
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 час	20 мин – 4 часа / 5 мин	+	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M11 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



REDMOND RAM-CL1 – щипцы для чаши

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



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

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



RB-A300 – чаша с антипригарным покрытием

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 3 литра.

VII. 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 неплотно 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

Возможные неисправности и способы их устранения.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена 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 25 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 5 лет 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.

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

RMC-M11-UM-1