

# REDMOND

Мультиварка

RMC-M45011



РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка **REDMOND RMC-M45011** — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой **REDMOND RMC-M45011** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион питания, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке **REDMOND RMC-M45011**, благодаря появлению ряда новых функций, можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 16 автоматических программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продуктов. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда.

В мультиварке **REDMOND RMC-M45011** появилась новая универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**», благодаря которой теперь можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в широком диапазоне значений, что выгодно отличает данный прибор от других аналогов.

Мультиварка **REDMOND RMC-M45011** легко заменяет многие устройства для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, фритюрницы и йогуртницы. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров, включающая 120 рецептов, адаптированных под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении обеда.

Мультиварку **REDMOND RMC-M45011** по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

### [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| Технические характеристики.....                                  | 5         |
| Комплектация.....  | 5         |
| Устройство мультиварки.....                                      | 6         |
| <b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....</b>                       | <b>8</b>  |
| Меры безопасности.....   | 8         |
| Перед первым включением.....                                     | 9         |
| <b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....</b>                         | <b>10</b> |
| Перед началом эксплуатации.....                                  | 10        |
| Установка часов.....   | 10        |
| Установка времени приготовления.....                             | 11        |
| Функция «Отложенный старт».....                                  | 11        |
| Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | 12        |
| Функция разогрева блюд.....                                      | 13        |
| Общие рекомендации по приготовлению.....                         | 13        |
| Программа «ВАРКА ЭКСПРЕСС».....                                  | 21        |
| Программа «ВАРКА ОБЫЧНАЯ».....                                   | 22        |
| Программа «ВАРКА КАШИ».....                                      | 23        |
| Программа «ТУШЕНИЕ».....   | 20        |
| Программа «СУП».....   | 25        |
| Программа «ВЫПЕЧКА».....   | 26        |
| Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....                                   | 14        |
| Программа «РЫБА НА ПАРУ».....                                    | 16        |
| Программа «МЯСО НА ПАРУ».....                                    | 15        |
| Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....                                    | 17        |
| Программа «ЖАРКА РЫБЫ».....                                      | 19        |
| Программа «ЖАРКА МЯСА».....                                      | 18        |
| Программа «МУЛЬТИПОВАР» (7 ручных настроек).....                 | 27        |
| Программа «ПАСТА».....   | 24        |
| <b>III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....</b>                      | <b>28</b> |
| Расстойка теста.....   | 28        |
| Приготовление йогурта.....                                       | 29        |
| Приготовление фондю.....   | 30        |

---

|   |           |
|---|-----------|
| Жарка во фритюре.....   | 31        |
| Выпечка хлеба.....  | 32        |
| <b>IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....</b>   | <b>33</b> |
| Приготовление детского питания.....                                   | 33        |
| Стерилизация.....   | 35        |
| Пастеризация.....   | 36        |
| Подогрев детских продуктов.....                                       | 37        |
| <b>V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....</b>                                   | <b>38</b> |
| Правила по уходу и очистке прибора.....                               | 38        |
| Очистка корпуса.....  | 38        |
| Очистка чаши.....   | 38        |
| Очистка внутренней алюминиевой крышки.....                            | 38        |
| Очистка съемного парового клапана.....                                | 39        |
| Удаление конденсата.....  | 39        |
| <b>VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....</b>                               | <b>40</b> |
| Приготовление на пару.....  | 40        |
| Жарка.....  | 42        |
| Тушение.....  | 44        |
| Варка.....  | 46        |
| Выпечка.....  | 48        |
| Сводная таблица времени приготовления разных продуктов на пару.....   | 50        |
| Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»..... | 50        |
| Сводная таблица программ приготовления (заводские настройки).....     | 51        |
| <b>VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....</b>                            | <b>52</b> |
| <b>VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....</b>                     | <b>54</b> |
| <b>IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....</b>                             | <b>55</b> |

---

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Модель                  | RMC-M45011       |
| Мощность                | 860 Вт           |
| Напряжение              | 220-230 В, 50 Гц |
| Максимальный объем чаши | 5 л              |
| Покрытие чаши           | антипригарное    |
| Съемный паровой клапан  | есть             |
| ЖК-дисплей              | монохромный      |

### Программы:

|                    |      |
|--------------------|------|
| - ВАРКА ЭКСПРЕСС   | есть |
| - ВАРКА ОБЫЧНАЯ    | есть |
| - ВАРКА КАШИ       | есть |
| - ТУШЕНИЕ          | есть |
| - СУП              | есть |
| - ВЫПЕЧКА          | есть |
| - ОВОЩИ НА ПАРУ    | есть |
| - РЫБА НА ПАРУ     | есть |
| - МЯСО НА ПАРУ     | есть |
| - ЖАРКА ОВОЩЕЙ     | есть |
| - ЖАРКА РЫБЫ       | есть |
| - ЖАРКА МЯСА       | есть |
| - МУЛЬТИПОВАР      | есть |
| - ПАСТА (макароны) | есть |

### Функции:

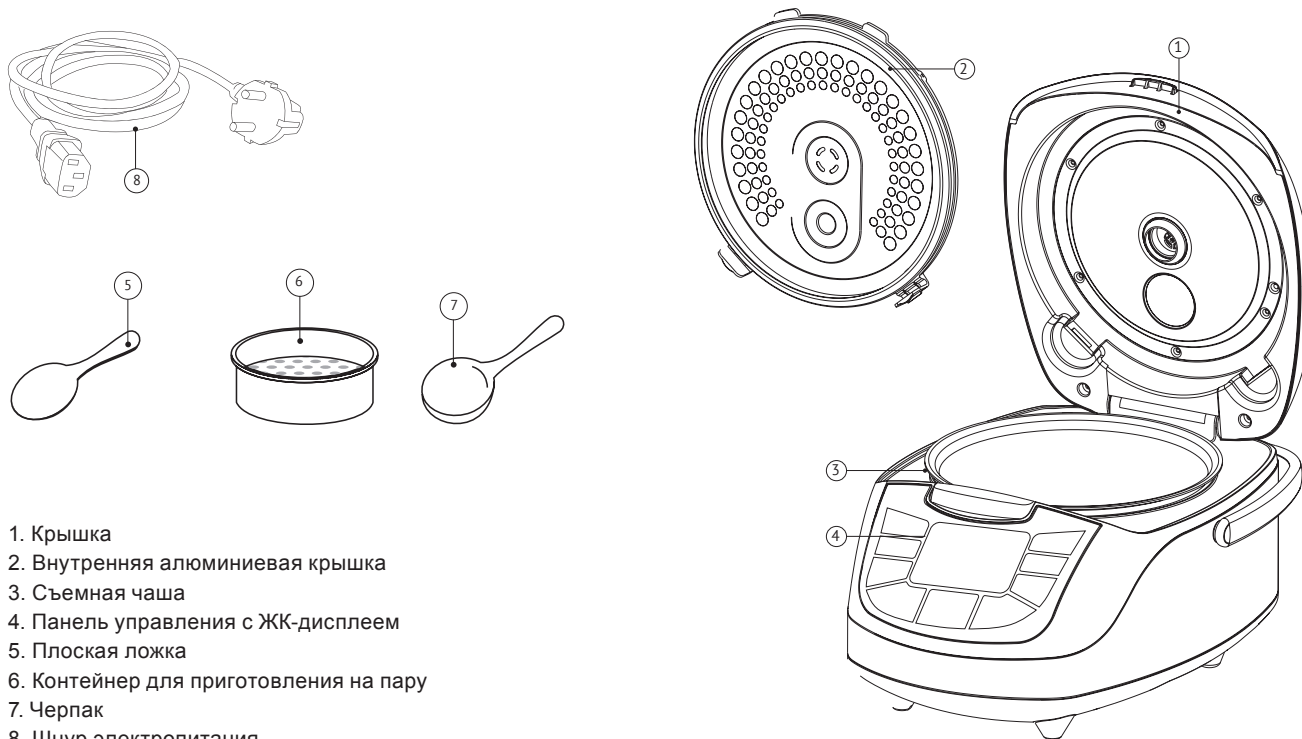
|   |                   |
|---|-------------------|
| - Поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) | есть, до 24 часов |
| - Функция разогрева блюд                              | есть, до 24 часов |
| - Выбор температуры приготовления                     | есть              |
| - Функция отложенного старта                          | есть, 2 таймера   |

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Мультиварка                         | 1 шт. |
| Чаша RB-A500                        | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару | 1 шт. |
| Черпак                              | 1 шт. |
| Плоская ложка                       | 1 шт. |
| Держатель для черпака/ложки         | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации         | 1 шт. |
| Книга «120 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 мультиварки REDMOND RMC-M45011



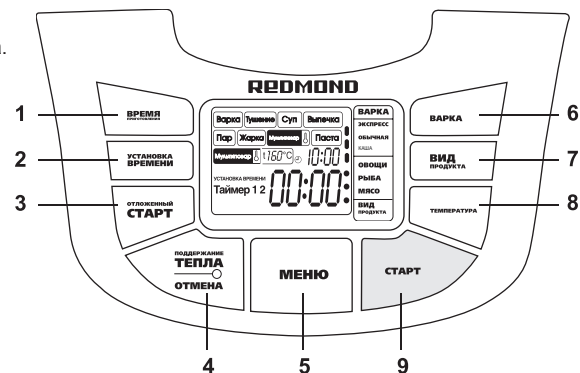
1. Крышка
2. Внутренняя алюминиевая крышка
3. Съёмная чаша
4. Панель управления с ЖК-дисплеем
5. Плоская ложка
6. Контейнер для приготовления на пару
7. Черпак
8. Шнур электропитания

## НАЗНАЧЕНИЕ КНОПОК

1. **«Время приготовления»** — ввод значений часов и минут при установке текущего времени (часов), времени приготовления и времени отложенного старта.
2. **«Установка времени»** — переход в режим установки времени и выбор между значениями часов и минут при установке текущего времени (часов), времени приготовления или времени отложенного старта.
3. **«Отложенный старт»** — переход в режим установки текущего времени (часов); выбор одного из двух таймеров отложенного старта.
4. **«Поддержание тепла/Отмена»** — отключение функции поддержания температуры готовых блюд; включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек (кроме настроек текущего времени).
5. **«Меню»** — выбор автоматической программы приготовления.
6. **«Варка»** — выбор категории блюда (подпрограммы) в программе **«ВАРКА»**.
7. **«Вид продукта»** — выбор вида продукта (подпрограммы) в программах **«ПАР»**, **«ЖАРКА»**, **«МУЛЬТИПОВАР»**.
8. **«Температура»** — установка температуры приготовления в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.
9. **«Старт»** — включение заданной программы приготовления.

## УСТРОЙСТВО ДИСПЛЕЯ

1. Индикатор выбранной программы приготовления
2. Индикатор текущего времени
3. Индикатор времени приготовления
4. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта
5. Индикатор вида продукта на программах **«ПАР»**, **«ЖАРКА»**, **«МУЛЬТИПОВАР»**
6. Индикатор категории блюда на программе **«ВАРКА»**
7. Индикатор температуры приготовления на программе **«МУЛЬТИПОВАР»**



## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



- Не накрывайте прибор полотенцем или салфеткой во время его работы. Не используйте прибор для хранения продуктов или посторонних предметов.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Для чистки используйте неабразивные моющие средства.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понятны инструкции по его безопасной эксплуатации. Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию изделия. Все работы по его обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, в этом случае произведите очистку прибора (см. «Уход за мультиваркой», стр.38).

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар из клапана выпуска пара, расположенного на крышке прибора, не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и внутренние части мультиварки (включая чашу) не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

### УСТАНОВКА ЧАСОВ

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «**Отложенный старт**», на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки «**Время приготовления**» установите значение минут. Шаг установки — **1 минута**. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения. По окончании установки минут нажмите кнопку «**Установка времени**», на дисплее начнет мигать индикатор часов текущего времени.
3. Нажатием кнопки «**Время приготовления**» установите значение часов. Шаг установки — **1 час**. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**» или подождите несколько секунд. Индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. При необходимости повторно установить текущее время повторите алгоритм установки сначала.

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке **REDMOND RMC-M45011** вы можете самостоятельно изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы.

1. Нажмите кнопку «**Установка времени**», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки «**Время приготовления**» установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение значения.

2. Нажмите кнопку **«Установка времени»**, начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа в режиме установки часов, последовательно нажимайте кнопку **«Время приготовления»** до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку **«Установка времени»**, индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»** (после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново).

#### **ВАЖНО!**

- При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (см. стр. 51).
- В программах **«ПАР»**, **«ЖАРКА»**, **«МУЛЬТИПОВАР»** отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе **«ПАР»** время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.
- В программе **«ПАСТА»** отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и нажатия кнопки **«Старт»** (см. «Программа «ПАСТА», стр. 24).

Мультиварка **REDMOND RMC-M45011** обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

#### **ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**

Позволяет задать точное время, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне **от 10 минут до 24 часов** с шагом установки в **10 минут**. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время, к которому наиболее часто готовится еда.

Не рекомендуется устанавливать функцию **«Отложенный старт»** на длительный срок, если в составе блюда есть молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

После выбора автоматической программы приготовления или ввода собственных установок температуры и времени вы можете точно установить желаемое время (в 24-часовом формате), к которому блюдо должно быть приготовлено. Для этого:

1. Выберите автоматическую программу приготовления.
2. Нажатием кнопки **«Отложенный старт»** выберите ячейку памяти **ТАЙМЕР 1** или **ТАЙМЕР 2**.
3. Нажатием кнопки **«Установка времени»** включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
4. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите необходимое значение часов. Шаг установки — **1 час**.
5. Повторным нажатием кнопки **«Установка времени»** включите режим установки минут на таймере, индикатор минут начнет мигать.
6. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите необходимое значение минут. Шаг установки — **10 минут**.
7. По окончании установки времени нажмите кнопку **«Старт»**.
8. К назначенному вами времени блюдо будет готово. По завершении программы включится автоподогрев блюда.

Использование функции **«Отложенный старт»** возможно для всех программ, за исключением программ **«ЖАРКА»** и **«ПАСТА»**.

**ТАЙМЕР 1** может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы (например, для приготовления завтрака);

**ТАЙМЕР 2** — на вечерние часы (например, для приготовления ужина).

При установке таймера отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программах, предусматривающих регулировку времени приготовления, начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру.

## ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Запускается автоматически в режиме ожидания вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда на уровне **70-75°C** в течение **24 часов**. При включении автоподогрева индикатор кнопки **«Поддержание тепла/Отмена»** светится, по окончании программы приготовления на дисплее отображается отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно также включить вручную, нажав кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

Для отключения автоподогрева во время его работы нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет, индикация отсчета времени на дисплее прекратится.

## ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку **REDMOND RMC-M45011** можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить готовое блюдо в чашу, установить ее в мультиварку, закрыть крышку, нажать и удерживать кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**» до звукового сигнала. Через некоторое время блюдо будет разогрето до **70-75°C**, и эта температура будет поддерживаться в течение **24 часов**.

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

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для получения оптимального результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M45011** книги «**120 рецептов**», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и реализованы в мультиварке **REDMOND RMC-M45011** командой наших поваров, а все использованные при этом продукты приобретались в обычных магазинах. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени, использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке **REDMOND RMC-M45011** предусмотрена универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**» с расширенным диапазоном ручных настроек. Эта программа открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов, где по своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи на программе «**МУЛЬТИПОВАР**».

## ПРОГРАММА «ВАРКА ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 1 часа 30 минут** с шагом установки в **1 минуту**.

Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

1. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  2. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»**.
  4. Нажимая кнопку **«Варка»** выберите подпрограмму **«ЭКСПРЕСС»**.
  5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (см. *«Установка времени приготовления», стр. 10*) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе **«ВАРКА ЭКСПРЕСС»** установлено время приготовления **25 минут**.
  6. При необходимости установите время отложенного старта (см. *«Функция «Отложенный старт», стр. 11*).
  7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
  8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержка тепла/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

### ПРОГРАММА «ВАРКА ОБЫЧНАЯ»

Рекомендуется для приготовления разных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 30 минут до 2 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
  2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  3. Подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ВАРКА**».
  5. Нажимая кнопку «**Варка**» выберите подпрограмму «**ОБЫЧНАЯ**».
  6. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите желаемое значение (см. «*Установка времени приготовления*», стр. 10) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «**ВАРКА ОБЫЧНАЯ**» установлено время приготовления **1 час**.
  7. При необходимости установите время отложенного старта (см. «*Функция «Отложенный старт»*», стр. 11).
  8. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
  9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержка тепла/Отмена**».
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## ПРОГРАММА «ВАРКА КАШИ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Варка»** выберите подпрограмму **«КАША»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (см. «Установка времени приготовления», стр. 10) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе **«ВАРКА КАШИ»** время приготовления установлено **10 минут**.
7. При необходимости установите время отложенного старта (см. «Функция «Отложенный старт», стр. 11).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

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

тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;

- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой кулинарной книги (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов следует только пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе **«ВАРКА КАШИ»** не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 40) или воспользуйтесь универсальной программой **«МУЛЬТИПОВАР»**. Оптимальная температура приготовления молочной каши — 100°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.



## ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения мяса, приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 минут до 12 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
  2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  3. Подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
  5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ»** установлено время приготовления **1 час**.
  6. При необходимости установите время отложенного старта (см. *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
  7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
  8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## ПРОГРАММА «СУП»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
  2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  3. Подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**.
  5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«СУП»** установлено время приготовления **1 час**.
  6. При необходимости установите время отложенного старта (см. *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
  7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 30 минут до 4 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
  2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  3. Подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ВЫПЕЧКА**».
  5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (см. «*Установка времени приготовления*», стр. 10). По умолчанию в программе «**ВЫПЕЧКА**» установлено время приготовления **1 час**.
  6. При необходимости установите время отложенного старта (см. «*Функция «Отложенный старт»*», стр. 11).
  7. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**».
- Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется кусочков налипшего теста — бисквит готов.
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «**Советы по приготовлению**», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## ПРОГРАММА «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд и детского меню. Возможна установка диапазона времени приготовления **от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту**.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
  2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
  5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
  6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ОВОЩИ НА ПАРУ»** установлено время приготовления **10 минут**.
  7. При необходимости установите время отложенного старта (см. *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
  8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (см. стр. 50).
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

### ПРОГРАММА «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы, креветок, кальмаров и других морепродуктов. Возможна ручная установка диапазона времени приготовления **от 5 минут до 1 часа** с шагом установки в **1 минуту**.

1. Налейте в чашу 700-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
  2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
  5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»**.
  6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (см. *«Установка времени приготовления», стр. 10*), либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе **«РЫБА НА ПАРУ»** установлено время приготовления **15 минут**.
  7. При необходимости установите время отложенного старта (см. *«Функция «Отложенный старт», стр. 11*).
  8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (см. *стр. 50*).
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. *стр. 40*).

## ПРОГРАММА «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса, мант, диетических блюд. Возможна ручная установка диапазона времени приготовления **от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту**.

1. Налейте в чашу 800-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
  2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
  5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«МЯСО»**.
  6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10), либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе **«МЯСО НА ПАРУ»** установлено время приготовления **40 минут**.
  7. При необходимости установите время отложенного старта (см. *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
  8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (см. стр. 50).
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

### ПРОГРАММА «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

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

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
  2. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
  4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**».
  5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (см. «*Установка времени приготовления*», стр. 10). По умолчанию в программе «**ЖАРКА ОВОЩЕЙ**» установлено время приготовления **10 минут**.
  6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**».
- Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.
  - Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## ПРОГРАММА «ЖАРКА РЫБЫ»

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

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
  2. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЖАРКА»**.
  4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»**.
  5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ЖАРКА РЫБЫ»** установлено время приготовления **15 минут**.
  6. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.
  - Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).



## ПРОГРАММА «ЖАРКА МЯСА»

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

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите ингредиенты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**МЯСО**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (см. «*Установка времени приготовления*», стр. 10). По умолчанию в программе «**ЖАРКА МЯСА**» установлено время приготовления **40 минут**.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**».

- Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.
- Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР» (7 РУЧНЫХ НАСТРОЕК)

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функции «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M45011 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, йогуртница и многие другие. Реализована возможность выбора времени приготовления для продукта по умолчанию (овощи, рыба, мясо).

Диапазон установки температуры **40-160°C** с шагом изменения **20°C**.

Диапазон установки времени **от 5 минут до 12 часов** с шагом изменения:

в интервале **от 5 минут до 1 часа — 1 минута**,

в интервале **от 1 часа до 12 часов — 5 минут**.

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  2. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**».
  4. Нажимая кнопку «**Температура**» установите нужное вам или указанное в книге рецептов значение. Установленная температура в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» по умолчанию — **160°C**.
  5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите одну из заводских установок времени: «**ОВОЩИ**» — 15 минут, «**РЫБА**» — 20 минут, «**МЯСО**» — 40 минут (установка времени в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» по умолчанию — **15 минут**).
  6. Для ручной установки времени кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите желаемое значение (см. «*Установка времени приготовления*», стр. 10).
  7. При необходимости установите время отложенного старта (см. «*Функция «Отложенный старт»*», стр. 11).
  8. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**».
- В программе «**МУЛЬТИПОВАР**» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «**120 рецептов**» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 52).

## ПРОГРАММА «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий, пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 2 до 20 минут** с шагом установки в **1 минуту**. Программа предусматривает предварительное закипание воды, после чего звучит сигнал, информирующий о необходимости загрузки ингредиентов с последующим нажатием кнопки **«Старт»**, после чего начинается обратный отсчет времени приготовления. Функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  2. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАСТА»**.
  4. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПАСТА»** установлено время приготовления **8 минут**.
  5. Нажмите кнопку **«Старт»**. После закипания воды через каждые 30 секунд будет звучать сигнал, а световой индикатор будет мигать, показывая, что нужно опустить макароны в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите макароны в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите на кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
  6. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (см. стр. 40).

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### РАССТОЙКА ТЕСТА

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M45011** в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

**ВНИМАНИЕ!** Расстойка теста не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании работы программы приготовления.

1. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Замесите тесто согласно рецепту из книги «**120 рецептов**». Выложите замешанное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Нажимая кнопку «**Температура**» установите значение, указанное в книге рецептов. Температура программы «**МУЛЬТИПОВАР**» по умолчанию составляет **160°C**.
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите необходимое значение, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» установленное время приготовления — **15 минут**.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки «**Поддержание тепла/Отмена**» необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**».
  - В программе «**МУЛЬТИПОВАР**» возможно приготовление различных блюд. Воспользуйтесь книгой «**120 рецептов**» от наших поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 50).
  - Помните, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.
  - Не рекомендуется использование функции «**Отложенный старт**», так как это может повлиять на качество результата.
  - При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания программы.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, широко известный и популярный во всем мире. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M45011** в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление йогурта не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании работы программы приготовления.

1. Приготовьте закваску для йогурта, используя рецепты из книги **«120 рецептов»**.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите внутри чаши контейнеры с закваской или используйте для приготовления саму чашу. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«Температура»** установите значение, указанное в книге рецептов. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **160°C**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы. По умолчанию время приготовления в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **15 минут**.
7. Нажмите на кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла/Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла/Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
  - В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой **«120 рецептов»** от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 50).
  - Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта **REDMOND RAM-G1** (приобретается отдельно).
  - Для данной программы возможно использование функции **«Отложенный старт»** (см. стр. 11).

## 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.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультитварки **REDMOND RMC-M45011** в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить фондю у себя дома.

1. Установите чашу в корпус мультитварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  2. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту из книги и перелейте ее в чашу. Закройте крышку до щелчка.
  3. Подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру, указанную в рецепте. Температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию составляет **160°C**.
  5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите значение согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
  6. Нажмите на кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла/Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  7. Следуйте инструкциям по приготовлению из рецепта.
  8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой **«120 рецептов»** от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 50).

## ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ\*

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка **REDMOND RMC-M45011** также позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки.

1. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Налейте масло для жарки (примерно 1,5 литра). Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру, указанную в рецепте. В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** температура по умолчанию составляет **160°C**.
4. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время согласно рецепту значение (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла/Отмена»**.
6. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки. Возьмите ручку от корзины для жарки, сожмите ее основание. Вставьте входную часть ручки в специальное отверстие корзины и ослабьте нажим на основание до момента фиксации.
7. Когда масло нагреется до заданной температуры и начнется отсчет времени на дисплее, откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее!
8. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки корзины и отсоедините ее, чтобы корзина осталась в чаше. Закройте крышку.
9. По завершении процесса жарки откройте крышку и присоедините ручку к корзине, как описано в п. 6.
10. Поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте ее с помощью специального крючка на краю чаши. Дайте маслу стечь.
11. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

**ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.**

\* Для приготовления картошки фри и других продуктов во фритюре используйте специальную корзину для жарки **REDMOND RAM-FB1** (приобретается отдельно).

- В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой **«120 рецептов»** от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (см. стр. 50).
- Так как мультиварка **REDMOND RMC-M45011** является универсальным устройством, не всегда удастся достичь такого же результата приготовления, как в профессиональной фритюрнице.

## ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-M45011** позволяет расширить ее возможности. Теперь в мультиварке вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

**ВНИМАНИЕ!** Выпечка хлеба не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании расстойки теста.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из рецепта.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Выложите замешанное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру, указанную в рецепте. В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** температура по умолчанию составляет **160°C**.
5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время согласно рецепту (см. *«Установка времени приготовления», стр. 10*). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. Нажмите на кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла/Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла/Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
8. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
9. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время согласно рецепту (см. *«Установка времени приготовления», стр. 10*). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **1 час**.
10. Нажмите на кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла/Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
11. Следуйте алгоритму действий и рекомендациям из рецепта.
12. По окончании приготовления извлеките хлеб из чаши мультиварки, накройте полотенцем и дайте остыть. **ВНИМАНИЕ!** По окончании работы программы чаша и хлеб очень горячие! Пользуйтесь кухонными рукавицами!
13. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
  - Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
  - Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



## IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M45011** поможет 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, которые можно давать ему с 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-M45011**.

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 кулинарной книге представлено более 40 рецептов прикорма для малышей разного возраста.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Возраст 4-6 месяцев</b>  | Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши, различные соки   |
| <b>Возраст 6-8 месяцев</b>  | Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши  |
| <b>Возраст 8-12 месяцев</b> | 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

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

#### Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, которые содержат 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-M45011** на программе «**МУЛЬТИПОВАР**» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (см. стр. 29).

## **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 книге рецептов.

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

## СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M45011** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации — быстрые, простые и эффективные.

### 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 так, чтобы она доходила до горлышка бутылочек, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«МЯСО»** (будет установлено время работы программы по умолчанию — **40 минут**).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
9. По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

### Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 500 мл воды, установите ее в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»** (будет установлено время приготовления по умолчанию — **15 минут**).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.

- По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев.
- Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

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

## ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) 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 вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

В мультиварке **REDMOND RMC-M45011** можно пастеризовать продукты на программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

- Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.
- Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
- Нажимая кнопку **«Температура»** установите **80°C**.
- Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите **30 минут** (см. «Установка времени приготовления», стр. 10).
- Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
- По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
- Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните его в холодном месте.

|                    |        |        |                |        |       |                |
|--------------------|--------|--------|----------------|--------|-------|----------------|
| Объем, л           | 0,5    | 1,0    | 1,5            | 2,0    | 2,5   | 3,0            |
| Время пастеризации | 35 мин | 45 мин | 1 час 15 минут | 55 мин | 1 час | 1 час 25 минут |

## ПОДОГРЕВ ДЕТСКИХ ПРОДУКТОВ

В мультиварке **REDMOND RMC-M45011** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»** установите **40°C**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите **12 часов** (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до **37-39°C** составляет **20 минут**, после чего можно использовать продукт по назначению или оставить его на необходимое время в подогретом состоянии.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

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

- Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!
- Внимание: не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может привести к ожогам во время кормления.

## V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ ПРИБОРА

Прежде чем приступить 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 прокипятить половину лимона в программе «РЫБА НА ПАРУ».

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

### ОЧИСТКА КОРПУСА

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

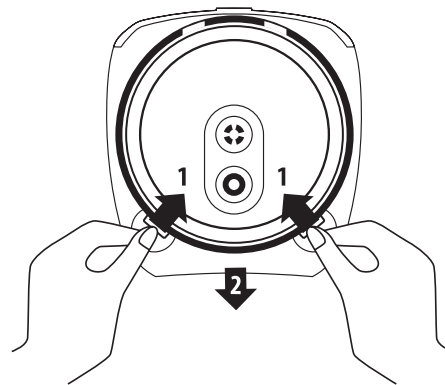
### ОЧИСТКА ЧАШИ

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

### ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

Откройте крышку прибора.

1. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора (1) до их открытия.
2. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз (2), чтобы она отсоединилась от основной.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
4. Проведите сборку в обратной последовательности: вставьте внутреннюю алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.



### **ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА**

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите корпус парового клапана, потянув его с небольшим усилием вверх и на себя.
2. На внутренней стороне корпуса сдвиньте фиксатор парового клапана (находится между двух винтов) по направлению к краю корпуса.
3. Удерживая фиксатор откройте крышку парового клапана и отсоедините ее от корпуса.
4. Аккуратно извлеките резиновый клапан из крышки, промойте клапан, крышку и корпус в соответствии с правилами ухода и очистки. Внимание! Во избежание деформации резинового клапана запрещается его скручивать и вытягивать.
5. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в крышку, совместите петли на крышке с крючками на корпусе, закройте и зафиксируйте крышку на корпусе клапана. Установите корпус парового клапана на крышку прибора назад выступом для извлечения.

### **УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.

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

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

| <b>ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)</b>   |   |
|--|---|
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>  |
| Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно  | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару  |
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу                  |
| Неверно выбрано время приготовления  | Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 50) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |
| Неверно подобраны ингредиенты  | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 50)  |
| Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте   | Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления  |
| Мало жидкости  | Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды   |



| <b>ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ</b>                         |   |
|--|---|
| <b>Возможные причины</b>                           | <b>Способ устранения</b>  |
| Неверно выбран тип продукта                        | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы ( <i>стр. 50</i> )   |
| Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте | Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления  |
| Неверно выбрано время приготовления                | Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы ( <i>стр. 50</i> ) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки |

## ЖАРКА

| <b>ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ</b>   |   |
|--|---|
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>  |
| Ингредиенты не перемешивались  | Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда   |
| Чаша не была смазана либо блюдо готовилось без масла   |   |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте  |   |
| Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия                        | Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов  |
| <b>ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)</b>   |   |
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>  |
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда проверяйте, чтобы чаша не была перекошена и плотно прилегала к нагревательному элементу |
| Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла   | Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки   |
| Избыток влаги  | Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте   |

| <b>ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> |   |
|---|---|
| <b>Возможные причины</b>                                    | <b>Способ устранения</b>  |
| Частое перемешивание  | Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда   |
| Избыток влаги   | Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте |
| Нарушены пропорции ингредиентов                             | Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов   |

## ТУШЕНИЕ

| <b>ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ</b>   |   |
|--|---|
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>  |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте  | Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда   |
| Недостаточно влаги   | Необходимо добавлять больше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения  |
| Неправильно выбрано время приготовления  | Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте   |
| Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия                        | Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов  |
| <b>ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)</b>   |   |
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>  |
| Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно             | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления  |
| Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не была перекошена и плотно прилегала к нагревательному элементу |
| Большие общие пропорции начальной закладки продукта  | Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки                                       |
| Продукт не подходит для тушения  | Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте   |

|   |   |
|---|---|
| Неправильно выбрано время приготовления                     | Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте                         |
| <b>ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> |   |
| <b>Возможные причины</b>                                    | <b>Способ устранения</b>  |
| Частое перемешивание  | Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда                 |
| Избыток влаги (много жидкости)                              | Необходимо добавлять меньше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте |
| Неправильно выбрано время приготовления                     | Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте                         |
| Неверно выбран тип продукта                                 | Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте   |
| Нарушены пропорции ингредиентов                             | Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов   |

## ВАРКА

| <b>ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ</b>   |  |
|---|--|
| <b>Возможные причины</b>  | <b>Способ устранения</b>   |
| Выкипает молоко при приготовлении молочной каши   | <p>При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения этого эффекта рекомендуем использовать ультрапастеризованное молоко жирностью до 2,5%. При необходимости можно добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды.</p> <p>Если у вас не получается приготовить молочные каши в программе «<b>ВАРКА</b>», вы можете приготовить каши самостоятельно в программе ручной настройки «<b>МУЛЬТИПОВАР</b>» при температуре <b>100°C</b></p> |
| <b>Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, и т. д.)</b>                       | Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной обработке продуктов перед тепловой обработкой  |
| Не соблюдены пропорции ингредиентов   | Используйте только проверенные рецепты, четко следуйте инструкциям из книги рецептов   |
| Неверно выбран тип продукта   | Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту  |
| <b>ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)</b>  |  |
| <b>Возможные причины</b>  | <b>Способ устранения</b>   |
| Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно, неровно установлена чаша. | Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления   |
| Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом                           | Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу   |

|   |  |
|---|--|
| Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т. д.) | Следуйте рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении  |
| Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных  | Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки  |
| <b>ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ</b>   |  |
| <b>Возможные причины</b>  | <b>Способ устранения</b>   |
| Мало жидкости (не соблюдены пропорции)  | Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанные в рецепте   |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте   |  |
| Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо дефектами антипригарного покрытия   | Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов   |
| <b>ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ</b>  |  |
| <b>Возможные причины</b>  | <b>Способ устранения</b>   |
| Неверно подобрано время приготовления либо пропорции продуктов меньше рекомендованных   | Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Время приготовления блюд, указанное в рецептах и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки |
| Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления   | Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта   |

## ВЫПЕЧКА

| <b>ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ (ПОДГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ)</b>                                     |  |
|--|--|
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>   |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте                                | Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте   |
| Установлено слишком большое время приготовления  |  |
| Чаша не была смазана   | Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда                                    |
| Неправильно выбрано время приготовления  | Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте  |
| Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия      | Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов                                     |
| <b>ПРОДУКТ ВЛАЖНЫЙ</b>   |  |
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>   |
| Неправильное вложение ингредиентов   | Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте                                     |
| После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке                          | Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенным автоподогревом  |
| <b>ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ</b>   |  |
| <b>Возможные причины</b>   | <b>Способ устранения</b>   |
| Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте                                | Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте |
| Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание |  |
| Использовались неподходящие ингредиенты  |  |



|   |   |
|---|---|
| Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом | Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу  |
| Неверно выбран тип продукта   | Используйте только указанные в рецепте ингредиенты  |
| Нарушены пропорции ингредиентов   | Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов   |
| <b>ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ</b>   |   |
| <b>Возможные причины</b>  | <b>Способ устранения</b>  |
| Плохо взбиты яйца с сахаром   | Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте. Используйте только рекомендованные продукты. Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги |
| Тесто долго простояло с разрыхлителем   |   |
| Мука не была просеяна   |   |
| Плохо вымешено тесто  |   |
| Неправильное вложение ингредиентов  |   |
| Использовался неподходящий рецепт   |   |

## Сводная таблица времени приготовления разных продуктов на пару\*

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

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

## Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР» \*

| № | Рабочая температура, °C | Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)                                |
|---|-------------------------|--|
| 1 | 40                      | Рекомендуется для приготовления йогуртов, расстойки теста                              |
| 2 | 60                      | Рекомендуется для пастеризации и приготовления зеленого чая, детского питания          |
| 3 | 80                      | Рекомендуется для приготовления, творога, глинтвейна                                   |
| 4 | 100                     | Рекомендуется для приготовления безе, варенья  |
| 5 | 120                     | Рекомендуется для приготовления рульки, тушеного мяса                                  |
| 6 | 140                     | Рекомендуется для копчения, обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки |
| 7 | 160                     | Рекомендуется для приготовления картофеля фри  |

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

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ)

|                       | Рекомендации по использованию   |                      | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления / шаг установки    | Отложенный старт, час | Ожидание выхода на рабочий режим | Функция автоподогрева |
|-----------------------|---|----------------------|----------------------------------|---|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Варка экспресс        | Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп   |                      | 25 мин                           | 5 мин – 1,5 часа / 1 мин                          | 24                    | ---                              | +                     |
| Варка обычная         | Приготовление плова   |                      | 1 час                            | 30 мин – 2 часа / 5 мин                           | 24                    | ---                              | +                     |
| Варка каши            | Приготовление молочных каш. Варка овощей  |                      | 10 мин                           | 5 мин – 1,5 часа / 1 мин                          | 24                    | ---                              | +                     |
| Тушение               | Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки   |                      | 1 час                            | 10 мин – 12 часов / 5 мин                         | 24                    | ---                              | +                     |
| Суп                   | Приготовление различных первых блюд (суп, борщ, уха, щи, рассольник, солянка и т. д.)       |                      | 1 час                            | 10 мин – 8 часов / 5 мин                          | 24                    | ---                              | +                     |
| Выпечка               | Приготовление выпечки (кексы, бисквиты, пироги), различных запеканок и суфле                |                      | 1 час                            | 30 мин – 4 часа / 5 мин                           | 24                    | ---                              | +                     |
| Приготовление на пару | Приготовление на пару овощей  |                      | 10 мин                           | 5 мин – 1 час / 1 мин                             | 24                    | +                                | +                     |
|                       | Приготовление на пару мяса, мант  |                      | 40 мин                           |   |                       |                                  |                       |
|                       | Приготовление на пару рыбы  |                      | 15 мин                           |   |                       |                                  |                       |
| Жарка                 | Жарка овощей  |                      | 10 мин                           | 5 мин – 1 час / 1 мин                             | ---                   | +                                | +                     |
|                       | Жарка мяса  |                      | 40 мин                           |   |                       |                                  |                       |
|                       | Жарка рыбы  |                      | 15 мин                           |   |                       |                                  |                       |
| Мультиповар           | Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени | Приготовление овощей | 15 мин                           | 5 мин – 1 час / 1 мин<br>1 час – 12 часов / 5 мин | 24                    | +                                | +                     |
|                       |   | Приготовление рыбы   | 20 мин                           |   |                       |                                  |                       |
|                       |   | Приготовление мяса   | 40 мин                           |   |                       |                                  |                       |
| Паста (макароны)      | Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д., отваривание сосисок и яиц       |                      | 8 мин                            | 2 мин – 20 мин / 1 мин                            | ---                   | +                                | +                     |

## VII. Дополнительные аксессуары (в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M45011** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.

**RAM-CL1** — универсальные щипцы для чаши.

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Подходят для чаш объемом от 1 до 6 литров. Возможно использование с мультиварками других брендов. Изготовлены из стали. Благодаря прорезиненным рабочим поверхностям обеспечивают надежный захват чаши. Можно мыть в посудомоечной машине.



**RAM-FB1** — корзина для жарки во фритюре.

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше во время слива лишнего масла после приготовления. Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.



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

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



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

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



**RB-A503** — чаша с антипригарным покрытием Daikin® (Япония)

Емкость **5 литров**. Обладает улучшенными антипригарными и гигиеническими свойствами. Возможно использование вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



**RB-C502 (RIP-C2)** — чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея).

Емкость **5 литров**. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Чаша разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



**RB-S500 (RIP-S2)** — стальная чаша.

Емкость 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется использовать для жарки и выпечки. Можно мыть в посудомоечной машине.



## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Код ошибки | Возможные неисправности   | Устранение ошибки  |
|------------|---|--|
| E1–E3      | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр |

| Неисправность                 | Возможная причина  | Устранение неисправности   |
|-------------------------------|--|--|
| Прибор не включается          | Нет питания в электросети  | Проверьте, подключен ли прибор к электросети. Проверьте исправность розетки и напряжение в электросети |
| Блюдо готовится слишком долго | Перебои напряжения в электросети                                 | Проверьте напряжение в электросети   |
|                               | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет | Удалите посторонний предмет  |
|                               | Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно                   | Установите чашу ровно, без перекосов   |
|                               | Нагревательный элемент загрязнен                                 | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент                     |

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также если сохранена полная комплектация изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические, тефлоновые и другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

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

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

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

RMC-M45011-UM-1.1