

# REDMOND

Мультиварка

RMC-M70



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

**Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании REDMOND. REDMOND – это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.**

Мультиварка **REDMOND RMC-M70** – это современный многофункциональный прибор 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-M70** Вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят Ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в Вашу жизнь, ведь в мультиварке **REDMOND RMC-M70**, благодаря появлению целого ряда новых функций, можно приготовить практически любое блюдо любой кухни мира.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 16 автоматических программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую пищу, 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 блюда позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения.

В мультиварке **REDMOND RMC-M70** появилась новая универсальная программа **«Мультиповар»**, благодаря которой теперь можно самостоятельно изменять время и температуру

приготовления в широком диапазоне значений, что выгодно отличает ее от остальных аналогов.

Мультиварка **REDMOND RMC-M70** легко заменяет многие приборы для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, фритюрницы, аэрогриля и йогуртницы. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров с 200 рецептами, адаптированными под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении любого блюда.

**Мультиварку REDMOND RMC-M70 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.**

### **www.multivarka.pro**

На официальном сайте, посвященном мультиваркам **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, Вы можете получить самую свежую и актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемым новинкам, ознакомиться с широким выбором видеорецептов от наших шеф-поваров, адаптированных под каждую предлагаемую модель, 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 модели.....	6
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	
Меры безопасности.....	8
Перед первым включением.....	8
<b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ</b>	
Установка часов.....	9
Установка времени приготовления.....	10
Функция «Отложенный старт».....	11
Установка таймера.....	11
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	12
Функция отключения автоподогрева.....	12
Функция разогрева блюд.....	12
Рекомендации по приготовлению.....	13
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	14
Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	15
Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	16
Программа «ЖАРКА–ОВОЩИ».....	17
Программа «ЖАРКА–РЫБА».....	18
Программа «ЖАРКА–МЯСО».....	19
Программа «ТУШЕНИЕ–ОВОЩИ».....	20
Программа «ТУШЕНИЕ–РЫБА».....	21
Программа «ТУШЕНИЕ–МЯСО».....	22
Программа «ВАРКА–РИС, КРУПА».....	23
Программа «ВАРКА–ПЛОВ».....	24
Программа «ВАРКА–МОЛОЧНАЯ КАША».....	25
Программа «ПАСТА (МАКАРОНЫ)».....	26
Программа «СУП».....	27
Программа «ВЫПЕЧКА».....	28
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	29
Расстойка теста.....	30
Приготовление йогурта.....	31
Приготовление фондю.....	32

---

Жарка во фритюре.....	33
Приготовление хлеба.....	34
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	
Приготовления детского питания.....	35
Стерилизация.....	37
Пастеризация.....	39
Подогрев детских продуктов.....	40
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	41
Ручные установки температур в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	42
Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки).....	44
Дополнительные аксессуары (в комплект поставки не входят).....	46
IV. ОЧИСТКА И УХОД	
Очистка корпуса.....	47
Очистка чаши.....	47
Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	47
Очистка парового клапана.....	48
Удаление конденсата.....	48
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	
Приготовление на пару.....	49
Жарка.....	51
Тушение.....	53
Варка.....	55
Выпечка.....	57
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	59
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	60

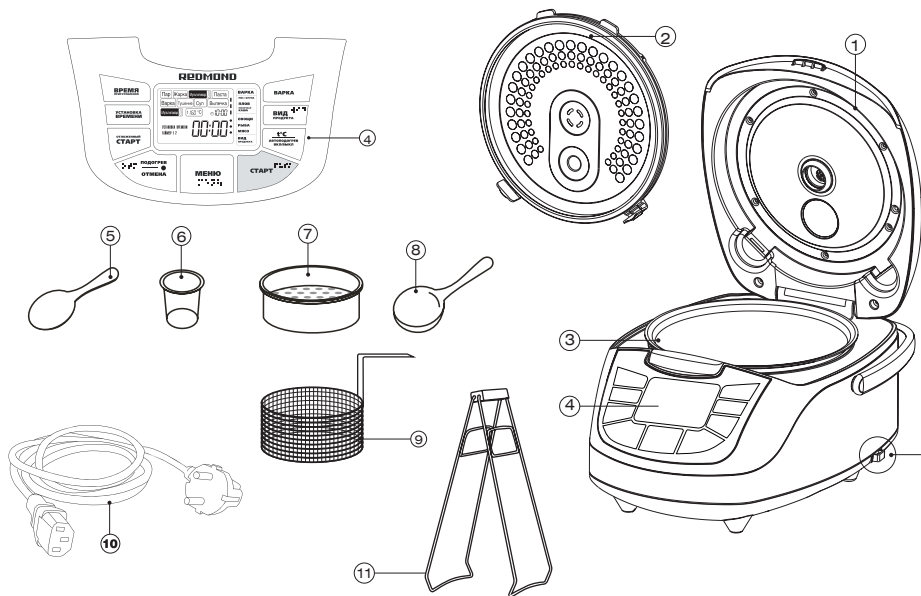
---

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-M70	- Функция отложенного старта	есть, 2 таймера
Мощность	860 Вт	- Запоминание последнего времени приготовления	есть
Напряжение	220-230 В, 50 Гц		
Полезный объем чаши	3 л		
Максимальный объем чаши	5 л		
Покрытие чаши	антипригарное керамическое Anato® (производство Корея)		
Съемный паровой клапан	есть	<b>КОМПЛЕКТАЦИЯ</b>	
ЖК-дисплей	есть, монохромный	Мультиварка с установленной внутри чашей	1 шт.
3D-нагрев	есть	Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
<b>ПРОГРАММЫ</b>		Корзина с ручкой для жарки во фритюре	1 шт.
- ОВОЩИ НА ПАРУ	есть	Щипцы для чаши	1 шт.
- МЯСО НА ПАРУ	есть	Мерный стакан	1 шт.
- РЫБА НА ПАРУ	есть	Черпак	1 шт.
- ЖАРКА ОВОЩЕЙ	есть	Плоская ложка	1 шт.
- ЖАРКА РЫБЫ	есть	Держатель для черпака/ложки	1 шт.
- ЖАРКА МЯСА	есть	Руководство по эксплуатации	1 шт.
- ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ	есть	Сервисная книжка	1 шт.
- ТУШЕНИЕ РЫБЫ	есть	Шнур питания	1 шт.
- ТУШЕНИЕ МЯСА	есть	Книга «200 рецептов»	1 шт.
- ВАРКА – РИС, КРУПА	есть		
- ВАРКА – ПЛОВ	есть		
- ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША	есть		
- ПАСТА	есть		
- СУП	есть		
- ВЫПЕЧКА	есть		
- МУЛЬТИПОВАР	есть		
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 24 часов		
- Функция отключения автоподогрева	есть		
- Функция разогрева блюд	есть, до 24 часов		
- Выбор температуры приготовления	есть		

**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 МОДЕЛИ

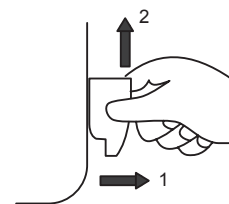
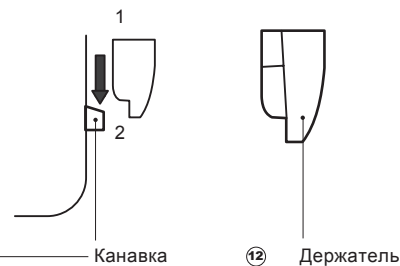


1. Крышка со съемным паровым клапаном
2. Внутренняя алюминиевая крышка
3. Съемная чаша
4. Панель управления с ЖК-дисплеем
5. Плоская ложка
6. Мерный стакан

7. Контейнер для приготовления на пару
8. Черпак
9. Корзина для жарки
10. Шнур питания
11. Щипцы для извлечения чаши
12. Держатель черпака/ложки

### ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ЧЕРПАКА/ЛОЖКИ

Устанавливайте или снимайте держатель согласно приведенной схеме.



## НАЗНАЧЕНИЕ КНОПОК

1. Кнопка **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** служит для установки часов и минут.

- При установке текущего времени
- При установке таймеров отложенного старта
- При установке времени приготовления на программе

2. Кнопка **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ** служит для выбора значений «часы» и «минуты» в режимах установки текущего времени, времени приготовления и отложенного старта.

3. Кнопка **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** служит для входа в режим установки текущего времени, а также для выбора одного из двух таймеров отложенного старта.

4. Кнопка **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА** служит для отмены всех программ и настроек, кроме настроек текущего времени. Также служит для ручного включения функции разогрева.

**Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.**

5. Кнопка **МЕНЮ** служит для выбора нужной программы приготовления. Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает все программы по очереди. **Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.**

6. Кнопка **ВАРКА** служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программе «ВАРКА». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди.

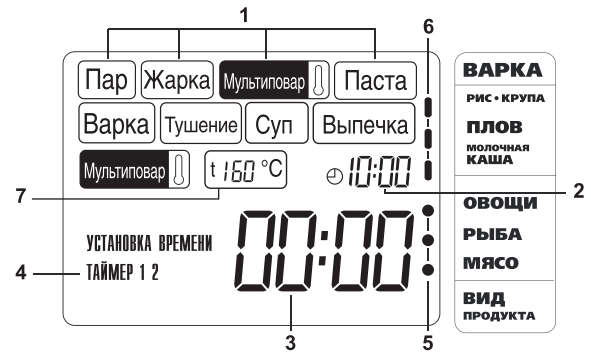
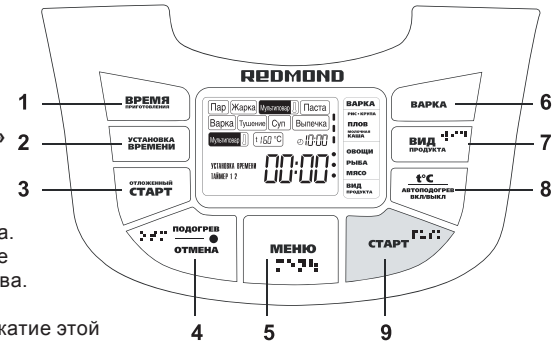
7. Кнопка **ВИД ПРОДУКТА** служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программах «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди. **Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.**

8. Кнопка **t°C АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ** служит для изменения температуры приготовления на программе «МУЛЬТИПОВАР» и ручного отключения режима «АВТОПОДОГРЕВ».

9. Кнопка **СТАРТ** служит для запуска выбранной программы приготовления, а также экпресс-включения режима «ВАРКА-РИС/КРУПА».

## 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 подпрограмм на программах «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ».
6. Индикатор подпрограмм 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. **Прибор не предназначен для промышленного использования.**

■ Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

■ Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.**

■ Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, в противном случае, несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

■ Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. **В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**

**ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОР НАГРЕВАЕТСЯ! НЕ КАСАЙТЕСЬ РУКАМИ КОРПУСА УСТРОЙСТВА, ЧАШИ И МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУХОННЫЕ РУКАВИЦЫ.**

### **НЕ НАКЛОНЯЙТЕСЬ НАД ПРИБОРОМ ВО ВРЕМЯ ОТКРЫТИЯ КРЫШКИ.**

■ Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания 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.**

■ Не протягивайте шнур питания 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 шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

■ Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.

■ Запрещена эксплуатация прибора на открыто воздухе из-за возможного попадания влаги и посторонних предметов внутрь корпуса прибора. Попадание посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к серьезным повреждениям.

■ Не накрывайте прибор полотенцем или салфеткой во время работы. Не используйте прибор для хранения продуктов или посторонних предметов.

■ Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Для очистки прибора не используйте абразивные 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 его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполняться авторизованным сервис-центром. **Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.**

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ**

Осторожно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора, см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД» (стр. 48).

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ.**





## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке **REDMOND RMC-M70** предусмотрена возможность ручного изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки **«МЕНЮ»** выберите автоматическую программу приготовления. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3-х секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3-х секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. **При необходимости установить время приготовления менее одного часа:** в режиме установки часов последовательно нажмите 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. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.

### ВАЖНО!

- При изменении автоматической программы вручную прибор сразу выставляет минимальное время приготовления!
- При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной Вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 44).
- В программах **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»**, **«ЖАРКА»**, **«МУЛЬТИПОВАР»** отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим программы. Например, если залить холодную воду и установить в программе **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»** время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.
- В программе **«ПАСТА»** отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и повторного нажатия кнопки **«СТАРТ»**.
- В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки **«СТАРТ»**.

Мультиварка **REDMOND RMC-M70** обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания до 10 минут все заданные настройки, включая режим **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, сохраняются.

### ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

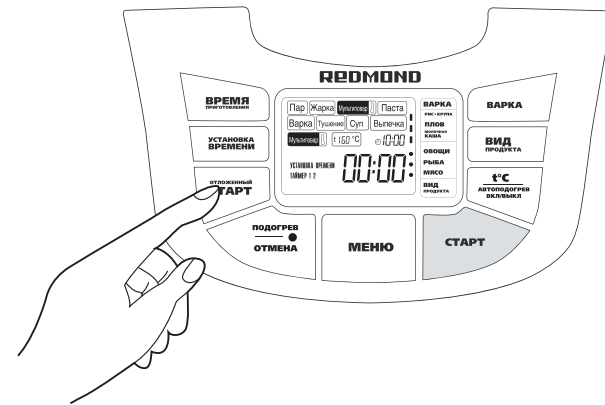
Позволяет задать время суток, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне **от 10 минут до 24 часов** с шагом установки в **10 минут**. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время суток, к которому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

### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Вы можете установить желаемое время суток, к которому блюдо должно быть приготовлено (формат 24 часа). Для этого:

1. Нажатием кнопки **«МЕНЮ»** выберите автоматическую программу.
2. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите требуемое время работы программы, либо оставьте заводские значения времени приготовления.
3. Нажатием кнопки **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** выберите ячейку памяти **«ТАЙМЕР 1»** или **«ТАЙМЕР 2»**.
4. Нажатием кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
5. С помощью кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите необходимое значение часов. Шаг установки – **1 час**.
6. Повторным нажатием кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** включите режим установки минут на таймере, индикатор минут начнет мигать.
7. С помощью кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите необходимое значение минут. Шаг установки – **10 минут**.
8. По окончании установки времени нажмите **«СТАРТ»**. Индикаторы кнопок **«СТАРТ»**, **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** и **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** заветятся. На дисплее будет отображено время готовности блюда.
9. По завершении программы включится режим автоподогрева блюда.

Функция отложенного старта доступна 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 времени в функции **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** необходимо учитывать, что отсчет времени в некоторых программах начинается только после выхода прибора в рабочий режим.

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

## ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

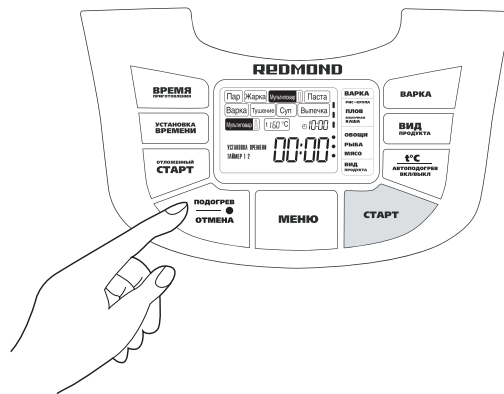
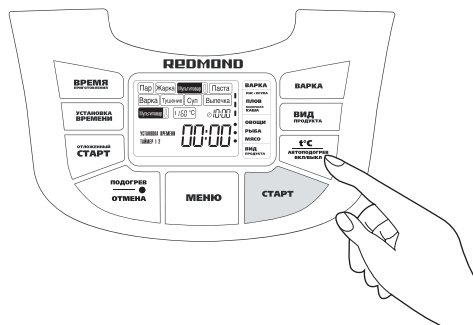
Включается автоматически, вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда **70-75 °C** в течение **24 часов**. При включении данного режима индикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**» начинает светиться, на дисплее отображается отсчет времени поддержания тепла.

## ФУНКЦИЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ АВТОПОДОГРЕВА

Для приготовления некоторых блюд (например, йогурта или теста) режим автоматического поддержания тепла нежелателен. Вы можете отключить автоматическое поддержание тепла сразу после запуска любой программы. Для этого, после выбора программы приготовления (после нажатия кнопки «**СТАРТ**») нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку «**t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ**». Индикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**» погаснет, свидетельствуя об отключении функции поддержания тепла. Повторное нажатие и удержание в течение 3-х секунд кнопки «**t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ**» вновь включит автоматический подогрев. Индикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**» загорится. Эта функция также работает при использовании отложенного старта.

## ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку **REDMOND RMC-M70** можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить продукты в чашу, установить чашу в прибор, закрыть крышку, нажать кнопку «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**». Блюдо будет разогрето до **70-75 °C** и будет находиться в горячем состоянии в течение **24 часов**. Повторное нажатие кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**» отключит разогрев.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M70** книге «**200 рецептов**», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M70** командой наших поваров, а все продукты, использованные при приготовлении, приобретены в наших магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени, либо использование автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались в зависимости от их объема, вида продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

Также в книге есть несколько советов от наших поваров, которые наверняка окажутся Вам полезными.

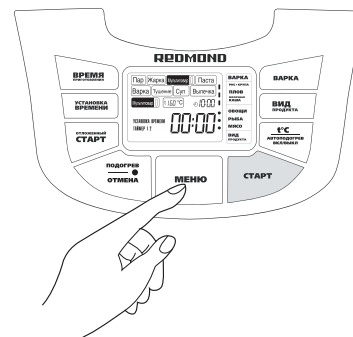
Если Вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке **REDMOND RMC-M70** предусмотрена универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для Ваших кулинарных экспериментов, где по своему усмотрению 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 «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. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«ОВОЩИ»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см.п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ОВОЩИ НА ПАРУ»** время приготовления установлено на **10 минут**.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

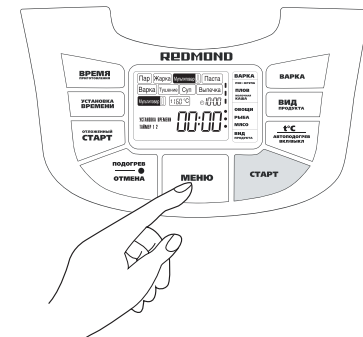
Если Вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 41)

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 49)

## 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. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см.п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию, в программе **«РЫБА НА ПАРУ»** время приготовления установлено на **15 минут**.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

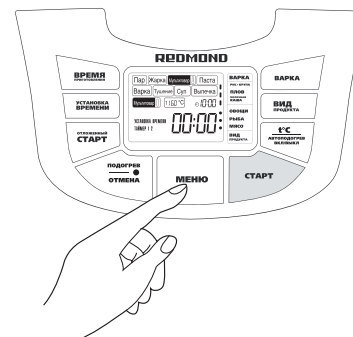
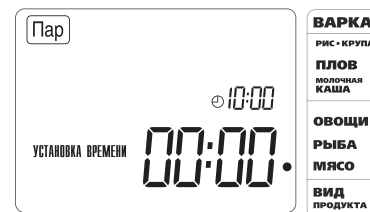
Если Вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 41).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 49).

## 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. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ПАР».
5. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «МЯСО».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите желаемое время приготовления (см. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «МЯСО НА ПАРУ» время приготовления установлено на **40 минут**.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку «ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

Для данной программы возможна функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (стр. 11).

Если Вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 41).

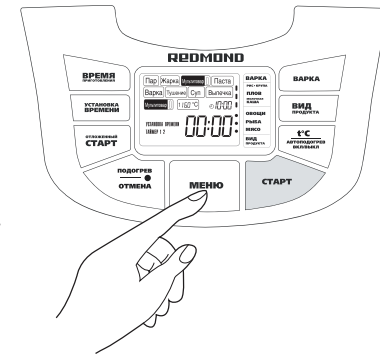
Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 49).



## ПРОГРАММА «ЖАРКА – ОВОЩИ»

Рекомендуется для жарки овощей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«ОВОЩИ»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см.п.«Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ЖАРКА-ОВОЩИ»** время приготовления установлено на **10 минут**.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.3) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Рекомендуем Вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.

Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку.

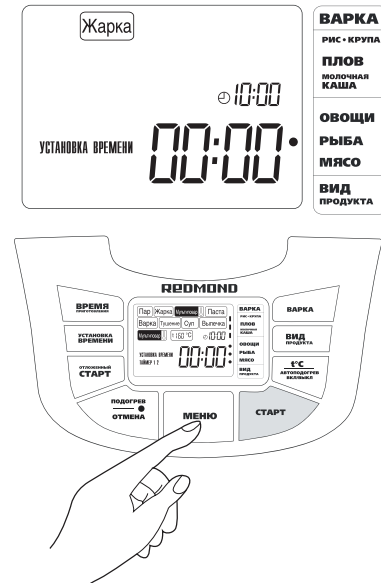
Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51)**

## ПРОГРАММА «ЖАРКА – РЫБА»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см.п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки, по умолчанию в программе **«ЖАРКА-РЫБА»** время приготовления установлено на **15 минут**.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.3) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Рекомендуем Вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.

Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку.

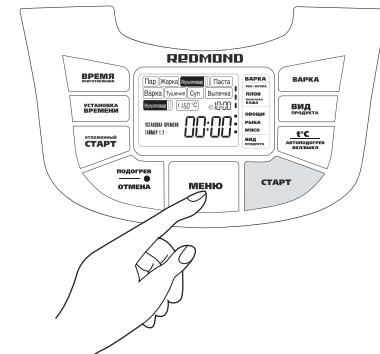
Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51)**

## ПРОГРАММА «ЖАРКА – МЯСО»

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.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «МЯСО».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите желаемое время приготовления (см. п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА-МЯСО» время приготовления установлено на **40 минут**.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.3) нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Рекомендуем Вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши.

Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку.

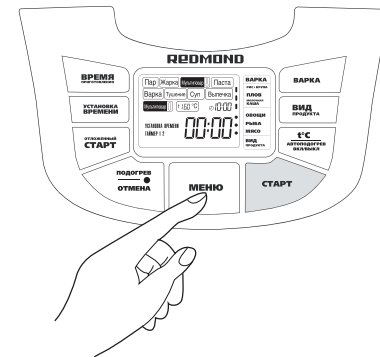
Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 51)**

## ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»

Рекомендуется для тушения овощей. 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 ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите группу программ **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«ОВОЩИ»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см.п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ-ОВОЩИ»** время приготовления установлено на **20 мин.**
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.3) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

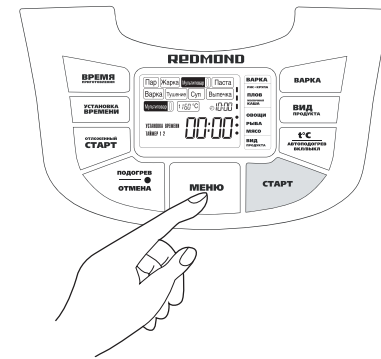
Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 53).**

## ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ - РЫБА»

Рекомендуется для тушения рыбы и приготовления 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 все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите группу программ **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая на кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см. п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ-РЫБА»** время приготовления установлено на **35 мин.**
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее введенное Вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (приблизительно 3 сек.)

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 53)**

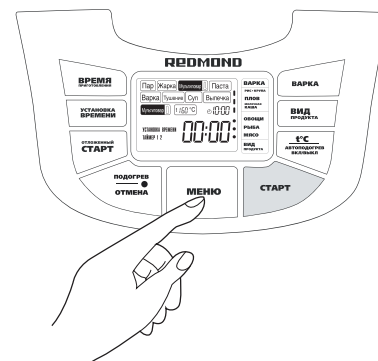




## ПРОГРАММА «ВАРКА - ПЛОВ»

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 все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите группу программ **«ВАРКА»**.
5. Нажимая на кнопку **«ВАРКА»**, выберите программу **«ПЛОВ»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см. п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ВАРКА-ПЛОВ»** время приготовления установлено на **1 час**.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Устройство запоминает последнее введенное Вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.)

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 55)**



## ПРОГРАММА «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите группу программ **«ВАРКА»**.
5. Нажимая на кнопку **«ВАРКА»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см. п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ВАРКА-МОЛОЧНАЯ КАША»** время приготовления установлено на **10 мин.**
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

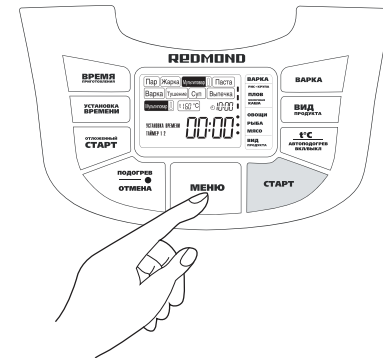
Прибор запоминает последнее введенное Вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.)

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

**При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения данного эффекта рекомендуем добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды, а также смазать внутреннюю поверхность чаши сливочным маслом.**

**Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 55)**



## ПРОГРАММА «ПАСТА (МАКАРОНЫ)»

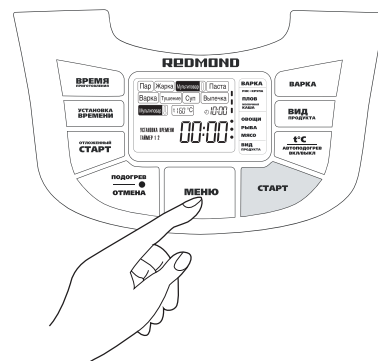
Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., оттаивания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2-х до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает закипание воды, после чего звучит звуковой сигнал, информирующий о необходимости загрузки ингредиентов и последующего нажатия кнопки **«СТАРТ»**, после чего начинается обратный отсчет времени приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды в чаше был ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАСТА»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), либо оставьте заводские настройки, по умолчанию в программе **«ПАСТА (МАКАРОНЫ)»** время приготовления установлено на **8 мин.**
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. После закипания воды будет звучать сигнал через каждые 30 секунд, световой индикатор мигает, показывая, что нужно опустить продукты в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите продукты в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

При приготовлении некоторых продуктов (макарон,пельменей, пр.) образуется пена, для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.

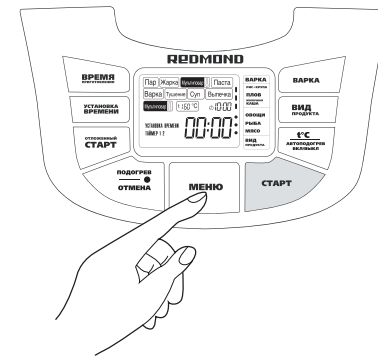
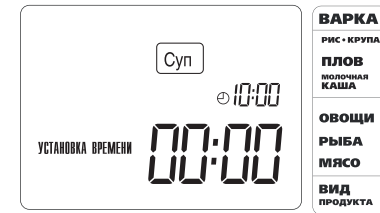
Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).



## 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 все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«СУП»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления установлено на **1 час**.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



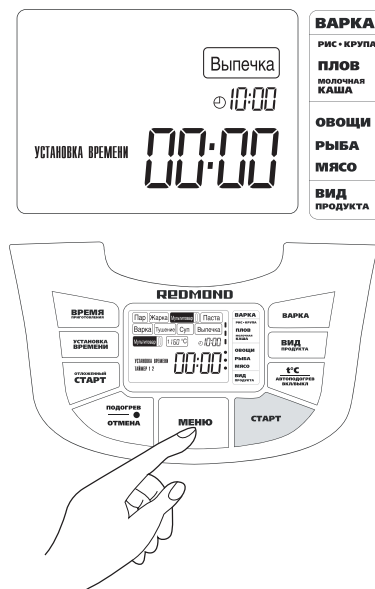
Устройство запоминает последнее введенное Вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).  
Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

## 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 все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время приготовления (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления установлено на **1 час**.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Устройство запоминает последнее введенное Вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку или 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 (стр. 57)**

## ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

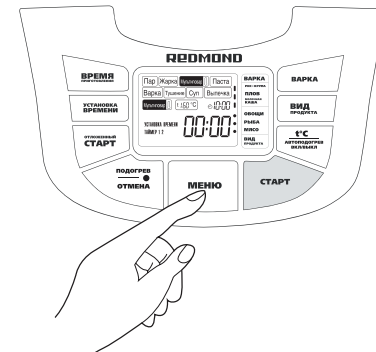
Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функции «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 заменит на Вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, аэрогриль, йогуртница и многие другие.

Диапазон установки температуры: **35 °C - 160 °C** с шагом изменения – **5 °C**

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

в интервале **5 минут – 1 час /1 минута**  
**1 час – 12 часов /5 минут.**

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Установите нужную температуру, нажимая кнопку «°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ». Установите температуру режима по умолчанию – **160 °C**.
4. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите желаемое время приготовления (см. п. «Установка времени приготовления», стр. 10), либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления установлено на **10 минут**.
5. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
6. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное Вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее.

Для возврата к заводским установкам перед выбором программы (п.4) нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек.).

Для данной программы возможна функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (стр. 11).

Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 12).

В режиме «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд со всего мира. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров, либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 42).

## 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-M70** в режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** Вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту из книги **«200 рецептов»**. Выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°С/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – **160 °С**.
5. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления установлено на **10 минут**.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
7. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°С/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

В режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд со всего мира. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров, либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 42).

Не забывайте, что тесто при расстойке увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не убежало, объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания режима.

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

**Йогурт** – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M70** в режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** Вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

1. Приготовьте закваску для йогурта, используя рецепты из книги **«200 рецептов»**.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите контейнеры с закваской внутри чаши, либо используйте для приготовления саму чашу.
4. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – **160 °C**.
6. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления установлено на **10 минут**.
7. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
8. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

В режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд со всего мира. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров, либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 42).

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

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

**Фондю** – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон и употребляемых в компании. В переводе с французского означает «расплавленный». Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишенов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известные: швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M70** в режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** Вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту из книги и перелейте ее в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°С/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы по умолчанию – **160 °С**.
5. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), установите необходимое время приготовления согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления установлено на **10 минут**.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
7. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки в рабочий режим.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

В режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд со всего мира. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров, либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 42).

Для данной программы возможна функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** (стр. 11).



## ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры **130-200 °С**. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка **REDMOND RMC-M70** так же позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

### Использование корзины для жарки во фритюре:

1. Налейте в чашу масло для жарки (примерно 1,5 литра).
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Нажимая на кнопку **«МУЛЬТИПОВАР»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°С/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – **160 °С**.
3. Для установки времени приготовления нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (см. п. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления установлено на **10 минут**.
4. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**.
5. Удерживая в руке ручку корзины для жарки, сожмите основание ручки, тем самым уменьшив размер входной части ручки. Вставьте ручку в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, она зафиксируется в специальном отверстии.
6. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
7. После нагрева масла до заданной температуры и начала отсчета времени на дисплее, откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны – масло очень горячее!
8. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Удерживая ручку в руке и прикладывая усилие, нажмите на основание ручки корзины для жарки. Извлеките ручку так, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.
9. После завершения процесса жарки откройте крышку и повторите пункт 5.
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 и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

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

В режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд со всего мира. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров, либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 42).

Так как мультиварка **REDMOND RMC-M70** является универсальным устройством, иногда достичь аналогичного результата приготовления, как в профессиональной фритюрнице, нельзя.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке **REDMOND RMC-M70** позволяет расширить ее возможности. Теперь Вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному Вами рецепту из книги «200 рецептов».
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»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – **160 °С**.
5. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, затем, кнопкой **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (см. п. **«Установка времени приготовления», стр. 10**), установите необходимое время, следуя рекомендациям рецепта. По умолчанию время приготовления в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет **10 минут**.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
7. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
8. По окончании программы **«МУЛЬТИПОВАР»** раздастся звуковой сигнал.
9. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
10. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов.
11. Повторите пункты 6 и 7.
12. По окончании программы **«ВЫПЕЧКА»** откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните и положите обратно.
13. Закройте крышку, нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»** и повторите пункты 6, 7 и 9.
14. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«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.

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

### III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M70** поможет облегчить решение многих вопросов связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге **«200 рецептов»** Вы найдете множество рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и приготовлены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-M70**.

**ПРИКОРМ** — это новая еда для грудничка, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей книге рецептов представлено более 40 рецептов прикорма для малышей разного возраста.

**ВОЗРАСТ 4-6 Мес:** овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, различные соки.

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

**ВОЗРАСТ 8-12 Мес:** фруктовые и овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

#### ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

Иногда они могут стать для малышей первым блюдом прикорма. Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида продукта) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Как и в случае с фруктовыми пюре, начинать нужно с однокомпонентного продукта.

#### МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

## **ЙОГУРТЫ**

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6 месячного возраста. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M70** на программе **«Мультиповар»** Вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

## **СУПЫ**

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются в желудке ребенка, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша уже с 6-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей Вы можете найти в нашей книге рецептов.

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

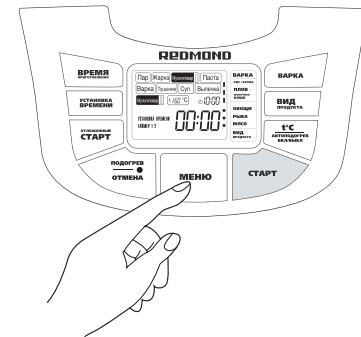
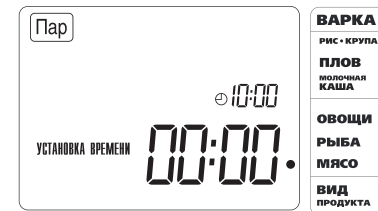
## СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M70** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрым, простым и эффективным, без добавления химических средств.

### ДЛЯ БУТЫЛОЧЕК И КРУПНЫХ ПРЕДМЕТОВ (ВОДЯНОЙ СПОСОБ ПО ПРИНЦИПУ АВТОКЛАВА):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу 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 **«МЯСО»**, по умолчанию будет установлено время работы программы на **40 минут**.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

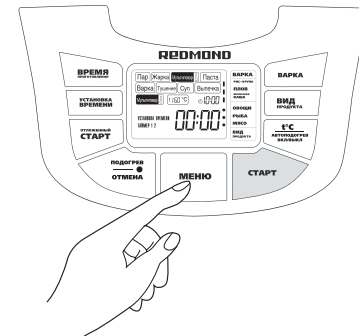
По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.



## ДЛЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ (ПАРОВОЙ СПОСОБ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т.д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 700-1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**, время приготовления **15 минут** будет установлено по умолчанию.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

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



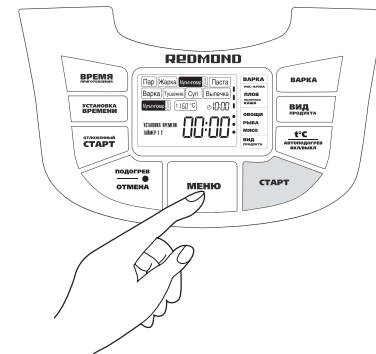
## ПАСТЕРИЗАЦИЯ

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

В мультиварке **REDMOND RMC-M70** можно пастеризовать продукты на программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши
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»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«t°С/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру на **80 °С**. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – **160 °С**.
6. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите время пастеризации на **30 мин** (см. **«Установка времени приготовления»**, стр. 10 )
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.

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



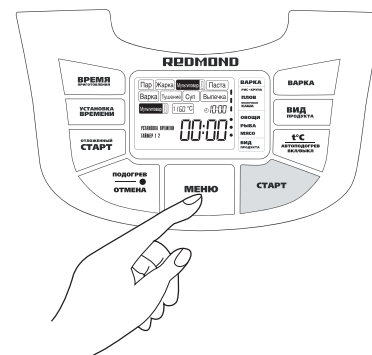
## ПОДОГРЕВ ДЕТСКИХ ПРОДУКТОВ

В мультиварке **REDMOND RMC-M70** 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»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру на **40 °C**

**ВНИМАНИЕ!** Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – **160 °C**.

6. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время работы программы (см. **«Установка времени приготовления»**, стр 10). Минимальное время разогрева продукта до 37-39 °C составляет **20 минут**.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА»**.
8. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Обратный отсчет времени работы программы начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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



**РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ \***

На 500 г продукта при объеме воды 600-1000 мл.

ПРОДУКТ	ВРЕМЯ, МИН	ПРОДУКТ	ВРЕМЯ, МИН
Телятина, филе (охлажденное)	30	Картофель клубнями	30-40
Куриное филе	20	Картофель молодой клубнями	15-20
Суфле мясное	30	Морковь	40
Фрикадельки	20	Свекла	40
Котлеты куриные	25-30	Капуста брокколи замороженная	15-20
Манты	35-40	Творожный пудинг (600 г)	30-40
Рыба филе (охлажденное)	20		

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

**РУЧНЫЕ УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУР В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР»**

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
1	35 °С	Рекомендуется для приготовления теста и уксуса
2	40 °С	Рекомендуется для приготовления йогуртов
3	45 °С	Рекомендуется для закваски
4	50 °С	Рекомендуется для брожения
5	55 °С	Рекомендуется для приготовления помадки
6	60 °С	Рекомендуется для приготовления зеленого чая или детского питания
7	65 °С	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
8	70 °С	Рекомендуется для приготовления пунша
9	75 °С	Рекомендуется для приготовления белого чая
10	80 °С	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
11	85 °С	Рекомендуется для приготовления творога, либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90 °С	Рекомендуется для приготовления красного чая
13	95 °С	Рекомендуется для пастеризации
14	100 °С	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
15	105 °С	Рекомендуется для приготовления холодца
16	110 °С	Рекомендуется для стерилизации
17	115 °С	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
18	120 °С	Рекомендуется для приготовления рульки
19	125 °С	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса

20	130 °С	Рекомендуется для приготовления запеканки
21	135 °С	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140 °С	Рекомендуется для копчения
23	145 °С	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
24	150 °С	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
25	155 °С	Рекомендуется для приготовления картофеля фри
26	160 °С	Рекомендуется для приготовления куриных наггетсов

**ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО ДАННАЯ ТАБЛИЦА НОСИТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР.**

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

Программы	Рекомендации по использованию	Температурный режим*, °С	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки,	Отложенный старт, час	Ожидание выхода на рабочий режим	Функция автоподогрева
Приготовление на пару	Приготовление на пару овощей	115-120	10 мин	5 мин – 1 час / 1мин	24	+	+
	Приготовление на пару рыбы		15 мин				
	Приготовление на пару мяса, мант		40 мин				
Жарка	Жарка овощей	150-155	10 мин	5 мин – 1 час / 1мин	–	+	+
	Жарка рыбы		15 мин				
	Жарка мяса		40 мин				
Тушение	Тушение овощей	90	20 мин	10 мин – 12 часов / 5 мин	24	–	+
	Тушение рыбы		35 час				
	Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки.		1 час				
Мультиповар	Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени.	Диапазон 35 - 160°С, шаг 5°С.	10 мин	5 мин – 1 час / 1мин 1 час – 12 часов / 5 мин	24	+	+
Паста (макароны)	Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д. Отваривание сосисок и яиц.	118-120	8 мин	2 мин – 20 мин / 1мин	–	–	+

Рис-крупя	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп.	110	25 мин	5 мин – 1,5 часа / 1мин	24	–	+
Плов	Приготовление плова.	120-125	1 час	30 мин – 2 часа / 5 мин	24	–	+
Молочная каша	Приготовление молочных каш. Варка овощей.	90	10 мин	5 мин – 1,5 часа / 1мин	24	–	+
Суп	Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, уха, щи, рассольник, солянка и т. д.).	90	1 час	10 мин – 6 часов / 5 мин	24	–	+
Выпечка	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле.	118-122	1 час	30 мин – 4 часа / 5 мин	24	–	+

\* - приведена усредненная рабочая температура нагревательного элемента.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ ( В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M70** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** или в магазинах официальных дилеров.

### **REDMOND RAM-CL1 Щипцы для чаши**

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

### **REDMOND RAM-G1 Комплект банок для йогурта (4 шт.)**

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

**RIP-A2 Чаша с антипригарным покрытием Teflon®** от компании **Du Pont®**, 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.

Емкость: **5 литров**.

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

Емкость: **5 литров**.

**RIP-S2 Стальная чаша** обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, возможно использование в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Рекомендуется для приготовления джемов и варений. Можно мыть в посудомоечной машине.

Емкость: **5 литров**.

## IV. ОЧИСТКА И УХОД

### ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ ПРИБОРА

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в режиме «РЫБА НА ПАРУ».

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей типа бензина и ацетона.

### ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

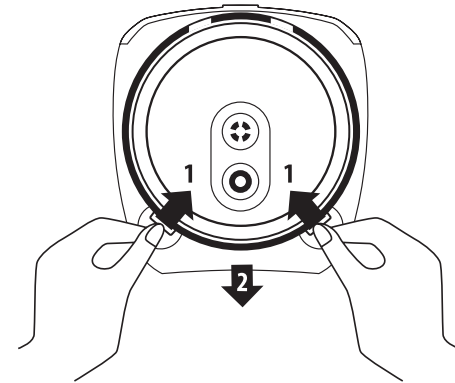
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

### 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 АЛЮМИНОВОЙ КРЫШКИ

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Нажмите 2 пластмассовых фиксатора (1) по направлению к центру до их открытия.
3. Не прилагая усилий, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз (2), чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.



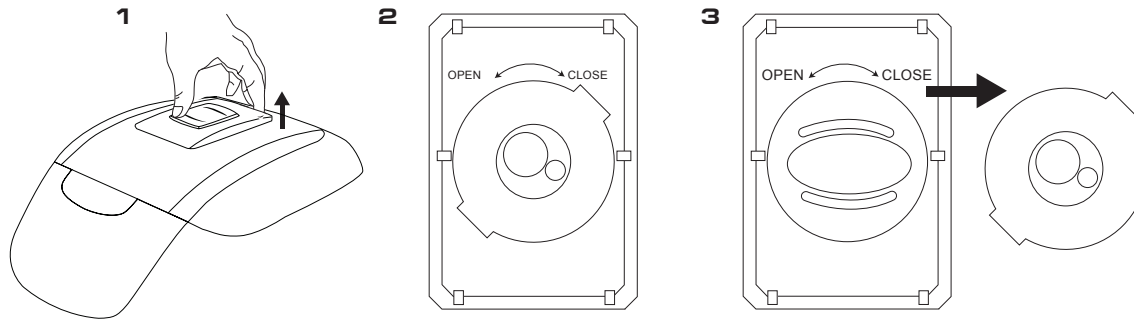
## ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее за выступ с небольшим усилием вверх, как показано на рисунке.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении **OPEN**) до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки.

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

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



## УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Скопившийся конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.

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



## V. 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 решения.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

#### ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, или 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, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 41) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами, в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а так же особенностей работы конкретной модели мультиварки
Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту, либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 49)

Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру или нарезке продуктов из книги рецептов. От размера продуктов или нарезки зависит время их приготовления
Мало жидкости	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды.

## ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту, либо следуйте рекомендациям по установке времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 41)
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру или нарезке продуктов из книги рецептов. От размера продуктов или нарезки зависит время их приготовления
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 41) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки

**ЖАРКА****ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ**

<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 или с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

**ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ**

<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 убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки
Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

**ТУШЕНИЕ****ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ**

<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

**ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ**

<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, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки

Продукт не подходит для тушения	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте
Неправильно выбрано время приготовления	Увеличьте время приготовления. Если Вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<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****ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

**ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ**

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убеждайтесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу

Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой не были обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т.д)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении
Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки

## ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ

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

## ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно подобрано время приготовления, либо пропорции продуктов меньше рекомендованных	Время приготовления блюд, указанное в рецептах и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами в зависимости от особенностей работы конкретной модели мультиварки
Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления	Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта



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

<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

**ПРОДУКТ ВЛАЖНЫЙ**

<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 включенной функцией автоподогрева

## ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

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

## ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотнo закройте крышку, если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

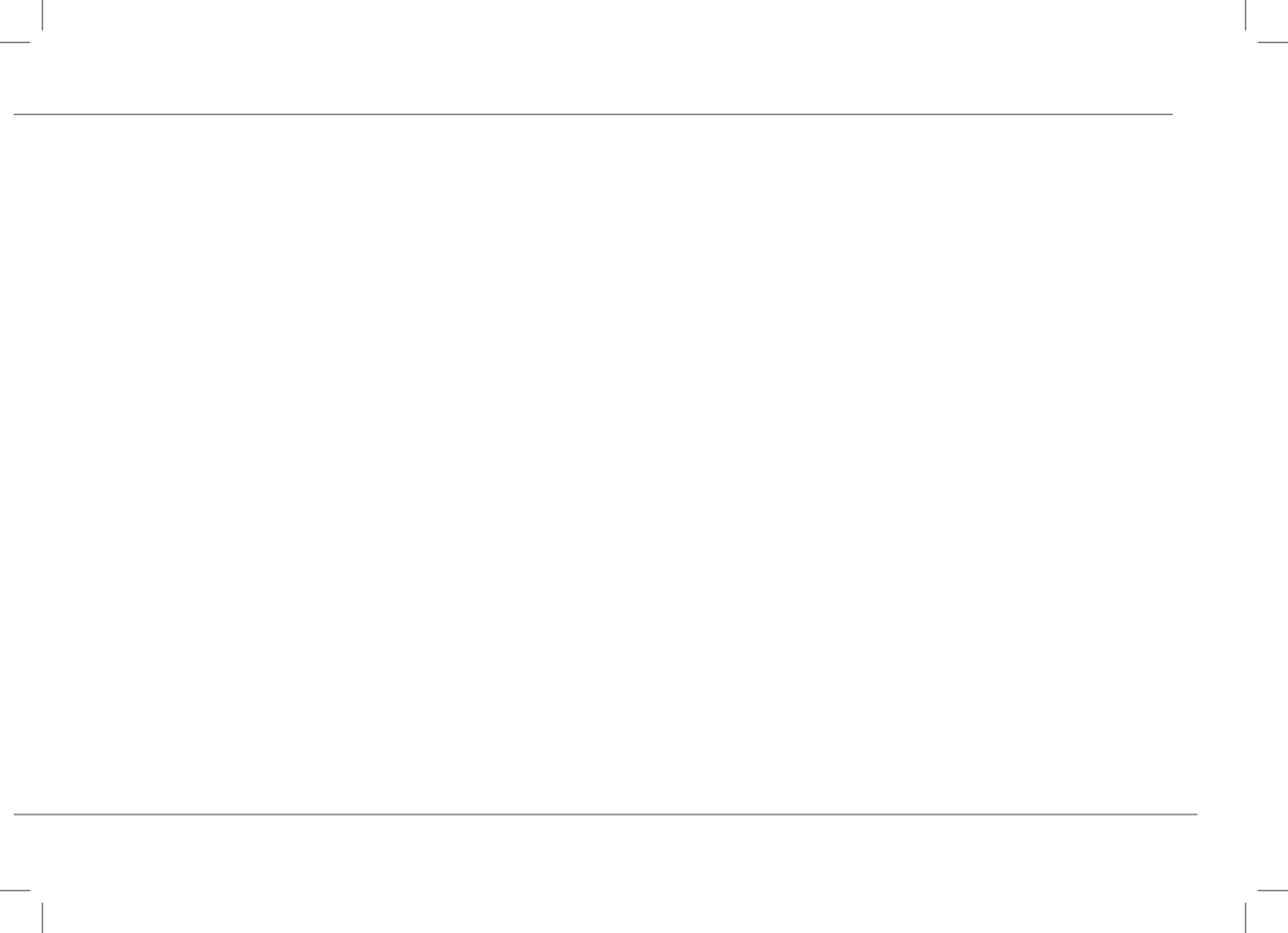
ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДКИ
Не включается.	Прибор отключен от сети.	Проверьте напряжение в сети. Вставьте вилку в розетку.
Блюдо готовится слишком долго.	Перебои с питанием.	Проверьте напряжение в сети.
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет.
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений.

## VII. 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 и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические и тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т. д.)

**Согласно п. 2 ст. 5 федерального закона РФ «о защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2-х 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