

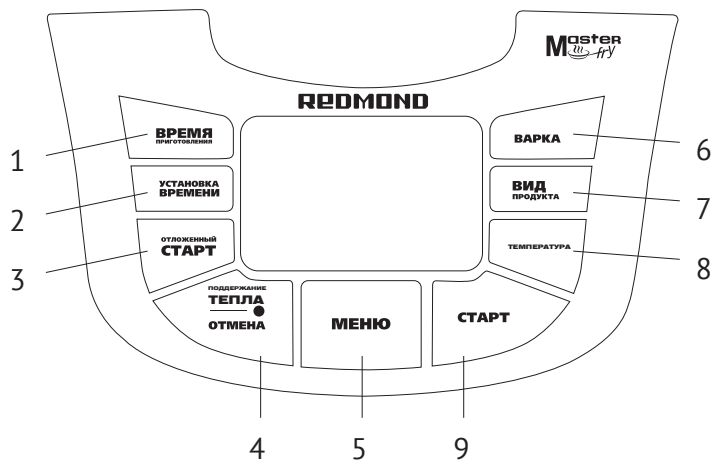
# REDMOND

Мультиварка RMC-FM4502



Руководство по эксплуатации





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-FM4502 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появятся множество изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион питания, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке REDMOND RMC-FM4502 благодаря появлению ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 16 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, вегетарианскую еду, варить каши, супы, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, гарниры, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продуктов. Благодаря функции «MASTERFRY» теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду, которая также входит в комплект поставки. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда, а универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет самостоятельно изменять время и температуру приготовления в широком диапазоне значений.

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 легко заменяет многие устройства для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, фритюрницы и йогуртницы. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров, включающая 120 рецептов, адаптированных под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении обеда.

Мультиварку REDMOND RMC-FM4502 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

**Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).**

Здесь вы можете получить самую свежую и актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемым новинкам, ознакомиться с широким выбором видеорецептов, адаптированных под каждую предлагаемую модель, получить ответ на интересующий вас вопрос у он-лайн-консультантов, а также приобрести в нашем интернет-магазине продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары.

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



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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства в электросеть проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

STOP

*Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям (стр. 40).

STOP

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

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

# СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	10
Программы .....	10
Функции.....	10
Комплектация .....	10
Устройство прибора .....	10
Панель управления .....	10
Устройство дисплея .....	11
Перед первым включением .....	11
<b>I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....</b>	<b>12</b>
Перед началом эксплуатации.....	12
Функция MASTERFRY .....	12
Установка часов .....	13
Установка времени приготовления .....	14
Функция «Отложенный старт».....	15
Установка таймера .....	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	16
Функция разогрева блюд.....	16
Общие рекомендации по приготовлению .....	16
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	17
Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	18
Программа «РЫБА НА ПАРУ» .....	19
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	20
Программа «ЖАРКА МЯСА».....	21
Программа «ЖАРКА РЫБЫ» .....	22
Программа «ТУШЕНИЕ» .....	23
Программа «ЭКСПРЕСС-ВАРКА» .....	24
Программа «ВАРКА ОБЫЧНАЯ».....	25
Программа «ВАРКА КАШИ» .....	26
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке .....	26
Программа «ПАСТА».....	27

Программа «СУП».....	28
Программа «ВЫПЕЧКА» .....	29
Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....	30
II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	31
Расстойка теста .....	31
Приготовление йогурта .....	32
Приготовление фондю .....	33
Жарка во фритюре .....	34
Выпечка хлеба .....	35
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....	36
Приготовление детского питания .....	36
Стерилизация посуды .....	37
Пастеризация.....	38
Подогрев детских продуктов .....	39
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ .....	40
Правила по уходу и очистке прибора .....	40
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	41
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	41
Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару.....	44
Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	45
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	47
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	48
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	49
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	50

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-FM4502
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Максимальный объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Съемный паровой клапан.....	есть
Дисплей.....	ЖК, монохромный

### Программы

Овощи на пару	Жарка рыбы	Паста (макароны)
Мясо на пару	Тушение	Суп
Рыба на пару	Экспресс-варка	Выпечка
Жарка овощей	Варка обычная	Мультиповар
Жарка мяса	Варка каши	

### Функции

Выбор температуры приготовления.....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов, 2 таймера
Разогрев блюда.....	до 24 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов

### Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.

Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

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

### Устройство прибора А1

1. Крышка
2. Внутренняя алюминиевая крышка
3. Съемная чаша RB-C502F
4. Подъемный нагревательный элемент
5. Панель управления с ЖК-дисплеем
6. Плоская ложка
7. Мерный стакан
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Черпак
10. Корзина для жарки
11. Шнур электропитания
12. Щипцы
13. Держатель черпака / ложки
14. Сковорода REDMOND FP-C501

### Панель управления А2

1. «Время приготовления» – ввод значений часов и минут при установке текущего времени (часов), времени приготовления и времени отложенного старта.
2. «Установка времени» – переход в режим установки времени и выбор между значениями часов и минут при установке текущего времени (часов); времени приготовления; времени отложенного старта.

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

### Устройство дисплея **A2**

- A. Индикатор выбранной программы приготовления
- B. Индикатор текущего времени
- C. Индикатор времени приготовления
- D. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта
- E. Индикатор вида продукта на программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР»
- F. Индикатор категории блюда на программе «ВАРКА»
- G. Индикатор температуры приготовления на программе «МУЛЬТИПОВАР»

### Перед первым включением

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание. 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 (стр. 40).



**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

## I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар из клапана выпуска пара, расположенного на крышке прибора, не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

### Функция MASTERFRY

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).



*В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента рекомендуется использовать щипцы (входят в комплект поставки прибора).*

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните против часовой стрелки до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

Для установки дискового нагревателя в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув диск по часовой стрелке, аккуратно опустите.

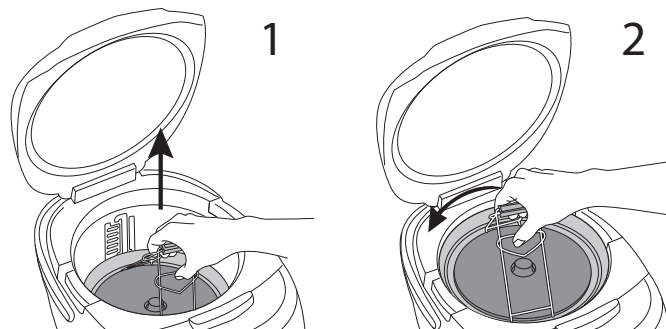


*Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*



*Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду REDMOND FP-C501, входящую в комплект поставки.*



### Установка часов

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

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-FM4502 вы можете самостоятельно изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы приготовления. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

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



#### **ВАЖНО!**

- При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 47).
- В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.
- В программе «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и нажатия кнопки «Старт» (стр. 27).

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

### Функция «Отложенный старт»

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

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

### Установка таймера

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

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



*Использование функции «Отложенный старт» возможно для всех программ, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА». ТАЙМЕР 1 может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы (например, для приготовления завтрака); ТАЙМЕР 2 – на вечерние часы (например, для приготовления ужина).*

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

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

При необходимости автоподогрев можно также включить вручную, нажав кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**. Для отключения автоподогрева во время его работы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет, индикация отсчета времени на дисплее прекратится.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-FM4502 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить готовое блюдо в чашу, установить ее в мультиварку, закрыть крышку, нажать и удерживать кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»** до звукового сигнала. Через некоторое время блюдо будет разогрето до 70–75°C и находиться в горячем состоянии в течение 24 часов.

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

### Общие рекомендации по приготовлению

Для получения оптимального результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-FM4502 книги «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и реализованы в мультиварке REDMOND RMC-FM4502 командой наших поваров, а все использованные при этом продукты приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени, использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки. Также в книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Если, по вашему мнению, не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-FM4502 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек. Эта программа открывает огромные возможности для кулинарных экспериментов, где на личное усмотрение и вкус вы сможете устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций. В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в 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. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» установлено время приготовления 10 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару различных продуктов (стр. 44).*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «МЯСО НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 800-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «МЯСО НА ПАРУ» установлено время приготовления 40 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару различных продуктов (стр. 44).*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «РЫБА НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 700–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «РЫБА НА ПАРУ» установлено время приготовления 15 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару различных продуктов (стр. 44).*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

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

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА ОВОЩЕЙ» установлено время приготовления 10 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



*Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой, — это позволит получить золотистую корочку.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ЖАРКА МЯСА»

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

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите ингредиенты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА МЯСА» установлено время приготовления 40 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



*Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

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. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА РЫБЫ» установлено время приготовления 15 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



*Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ТУШЕНИЕ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» установлено время приготовления 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ЭКСПРЕСС-ВАРКА»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Варка»**, выберите подпрограмму **«ЭКСПРЕСС»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (*стр. 14*) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «ЭКСПРЕСС-ВАРКА» установлено время приготовления 25 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ВАРКА ОБЫЧНАЯ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Варка»**, выберите подпрограмму **«ОБЫЧНАЯ»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «ВАРКА ОБЫЧНАЯ» установлено время приготовления 1 час.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ВАРКА КАШИ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**».
5. Нажимая кнопку «**Варка**», выберите подпрограмму «**КАША**».
6. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «ВАРКА КАШИ» время приготовления установлено 10 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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



*Свойства молока и круп в зависимости от места происхождения и производителя могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «ВАРКА КАШИ» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 41) или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши – 100°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.*

### Программа «ПАСТА»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ПАСТА**».
4. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ПАСТА» установлено время приготовления 8 минут.
5. Нажмите кнопку «**Старт**». После закипания воды через каждые 30 секунд будет звучать сигнал, а световой индикатор будет мигать, показывая, что нужно опустить макароны в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите макароны в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



*При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «СУП» установлено время приготовления 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексы, бисквиты, пироги). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВЫПЕЧКА**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» установлено время приготовления 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



*Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется фрагментов налипшего теста, бисквит готов.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 41).*

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-FM4502 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких, как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, йогуртница и многие другие. Реализована возможность выбора времени приготовления для продукта по умолчанию (овощи, рыба, мясо).

Диапазон установки температуры 40–160°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени от 5 минут до 12 часов с шагом изменения:

- в интервале от 5 минут до 1 часа – 1 минута
  - в интервале от 1 часа до 12 часов – 5 минут
1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
  2. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
  4. Последовательным нажатием кнопки **«Температура»** установите нужное вам или указанное в книге рецептов значение. Установленная температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
  5. Последовательным нажатием кнопки **«Вид продукта»** выберите одну из заводских установок времени: «ОВОЩИ» – 15 минут, «РЫБА» – 20 минут, «МЯСО» – 40 минут (установка времени в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 15 минут).
  6. Для ручной установки времени кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (стр. 14).
  7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
  8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
  9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
  10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 45).*

## II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура, объем теста увеличивается до 50–70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса являются отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-FM4502 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.



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

1. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Замесите тесто согласно рецепту из книги «120 рецептов». Выложите замешенное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите значение, указанное в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию составляет 160°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» установленное время приготовления – 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 45).



Помните, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество расстойки.

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

## Приготовление йогурта

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, широко известный и популярный во всем мире. С помощью мультиварки REDMOND RMC-FM4502 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.



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

1. Приготовьте закваску для йогурта, используя рецепты из книги «120 рецептов».
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите внутри чаши контейнеры с закваской или используйте для приготовления саму чашу. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
6. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите значение, указанное в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 160°C.
7. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы. По умолчанию время приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 15 минут.
8. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включится индикатор кнопки «Старт». Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
10. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
11. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 45).

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

## Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде какелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу помещают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-FM4502 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома.

1. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту из книги и перелейте ее в чашу. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите температуру, указанную в рецепте. Температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию составляет 160°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите значение согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Следуйте действиям по приготовлению из рецепта.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 45).*

## Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 также позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки.

1. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Налейте масло для жарки (примерно 1,5 литра). Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**».
4. Нажимая кнопку «**Температура**», установите температуру, указанную в рецепте. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 160°C.
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите необходимое время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**». Включатся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена».
7. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки. Возьмите ручку от корзины для жарки, сожмите ее основание. Вставьте входную часть ручки в специальное отверстие корзины и ослабьте нажим на основание до момента фиксации.
8. Когда масло нагреется до заданной температуры и начнется отсчет времени на дисплее, откройте крышку мультиварки. **Будьте осторожны: масло очень горячее!**
9. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите и отсоедините ручку, чтобы корзина осталась в чаше. Закройте крышку.
10. По завершении процесса жарки откройте крышку и присоедините ручку к корзине, как описано в п. 7.
11. Поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте ее с помощью специального крючка на краю чаши. Дайте маслу стечь.
12. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



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



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 45).

Так как мультиварка REDMOND RMC-FM4502 является универсальным устройством, не всегда удастся достичь такого же результата приготовления, как в профессиональной фритюрнице.

## Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-FM4502 позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.



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

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из рецепта.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Выложите замешенное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите температуру, указанную в рецепте. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 160°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
9. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
10. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время согласно рецепту (стр. 14). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
11. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
12. Следуйте алгоритму действий и рекомендациям из рецепта.
13. По окончании приготовления извлеките хлеб из мультиварки, накройте полотенцем и дайте остыть. **ВНИМАНИЕ! По окончании работы программы чаша и хлеб очень горячие! Пользуйтесь кухонными рукавицами!**
14. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.*

## III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов тех блюд, которые можно давать ребенку с начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-FM4502.

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

Возраст 4-6 месяцев	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, различные соки
Возраст 6-8 месяцев	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши
Возраст 8-12 месяцев	Фруктовые и овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне

#### Овощные и фруктовые пюре

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

#### Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, которые содержат больше всего пищевых волокон, белков, 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-FM4502 в программе «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 32).

#### Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.



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

## Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке REDMOND RMC-FM4502 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации – быстрые, простые и эффективные.

### Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

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

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

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.
2. Установите контейнер для стерилизации на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 500 мл воды, установите ее в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»** (будет установлено время работы программы – 15 минут).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев.
9. Для прерывания процесса стерилизации, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.

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

### Пастеризация

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

В мультиварке REDMOND RMC-FM4502 можно пастеризовать продукты в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной 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**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**».
5. Нажимая кнопку «**Температура**», установите 80°C.
6. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время пастеризации (*стр. 14*).
7. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».
10. По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните его в холодном месте.

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации	35 мин	45 мин	55 мин	1 ч	1 ч 15 мин	1 ч 25 мин

### Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-FM4502 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 емкость с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите 40°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время подогрева (стр. 14).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 37–39°C составляет 20 минут, после чего можно использовать продукт по назначению или оставить его на необходимое время в подогретом состоянии.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



*Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в режиме автоподогрева на долгое время, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств. Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!*

*Внимание: не рекомендуется подогрывать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может привести к ожогам во время кормления.*

## IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в программе «РЫБА НА ПАРУ». **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).**

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

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

### Очистка внутренней алюминиевой крышки

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

### Очистка парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резиновый клапан из фиксатора, промойте его, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки. **Внимание! Во избежание деформации клапана запрещается его скручивать и вытягивать.**
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

### Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</li> </ul>
<b>При приготовлении на пару:</b> в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
<b>При жарке:</b>	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
<b>При варке:</b> выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

### Продукт переварился

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

### При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 27).
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</li> <li>• Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</li> <li>• Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.</li> </ul>

### Блюдо пригорает

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
<b>При жарке:</b> вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла — так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следуют периодически помешивать или переворачивать через определенное время.

<b>При тушении:</b> в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
<b>При варке:</b> в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
<b>При выпечке:</b> вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

**Продукт потерял форму нарезки**

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

**Выпечка получилась влажной**

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

**Выпечка не поднялась**

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



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

## Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20/30
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
5	Рыба (филе)	500	500	10
6	Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5
7	Манты/Хинкали	500	500	20
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 ч 20 мин
11	Овощи (свежемороженые)	500	500	15
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	10



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

**Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР»**

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
1	40°C	Приготовление йогуртов, уксуса, расстойка теста
2	45°C	Закваска
3	50°C	Брожение
4	55°C	Приготовление помадки
5	60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания
6	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
7	70°C	Приготовление пунша
8	75°C	Приготовление белого чая
9	80°C	Приготовление глинтвейна
10	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
11	90°C	Приготовление красного чая
12	95°C	Пастеризация
13	100°C	Приготовление безе или варенья
14	105°C	Приготовление холодца
15	110°C	Стерилизация
16	115°C	Приготовление сахарного сиропа
17	120°C	Приготовление рульки
18	125°C	Приготовление тушеного мяса
19	130°C	Приготовление запеканки
20	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
21	140°C	Копчение

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
22	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
23	150°C	Запекание мяса в фольге
24	155°C	Приготовление картофеля фри
25	160°C	Приготовление куриных наггетсов



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

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию		Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
Приготовление на пару	Приготовление на пару овощей		10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	24	+	+
	Приготовление на пару мяса, мантов		40 мин				
	Приготовление на пару рыбы		15 мин				
Жарка	Жарка овощей		10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
	Жарка мяса		40 мин				
	Жарка рыбы		15 мин				
Тушение	Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки		1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	-	+
Мультиповар	Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени	Приготовление овощей	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	+	+
		Приготовление рыбы	20 мин				
		Приготовление мяса	40 мин				
Паста (макаронеры)	Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д. Отваривание сосисок и яиц		8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
Экспресс	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп		25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+
Обычная	Приготовление плова		1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	-	+
Каша	Приготовление молочных каш. Варка овощей		10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+
Суп	Рекомендуется для приготовления различных первых блюд		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	-	+
Выпечка	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле		1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	-	+

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMC-FM4502. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.



### **RAM-CL1 – универсальные щипцы для чаши**

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



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

Предназначены для приготовления различных йогуртов (стр. 32). Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности продукта. Возможно использование с мультиварками других брендов.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.



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



© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-FM4502-UM-4