

REDMOND

Мультиварка RMC-250



Руководство по эксплуатации





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка **REDMOND RMC-250** — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над нашей новой моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку **REDMOND RMC-250**, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка **REDMOND RMC-250** также существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

21 автоматическая программа дает вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка (в том числе во фритюре), выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. Если вы человек творческий и любите экспериментировать на кухне, вас несомненно порадует наша новейшая разработка — функция **«Мастер-шеф»**. Она позволяет изменять температуру и время приготовления прямо в процессе работы любой программы, записывать ваши настройки в память прибора и воспроизводить их в дальнейшем. **«Мастер-шеф»** — ваш абсолютный контроль над процессом приготовления!

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую в себя 200 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке **REDMOND RMC-250** вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	4
Программы	4
Устройство мультиварки	4
Функции.....	4
Панель управления.....	6
Устройство дисплея	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8
Меры безопасности.....	8
Перед первым включением	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	10
Перед началом эксплуатации.....	10
Сброс к заводским настройкам	10
Настройка часов	10
Установка времени приготовления	10
Отсрочка старта программы	11
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	11
Предварительное отключение автоподогрева.....	12
Разогрев блюд	12
Функция «Мастер-шеф»	12
Общие рекомендации по приготовлению	14
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	14
Программа «ТУШЕНИЕ».....	16
Программа «ВЫПЕЧКА».....	17
Программа «ВАРКА/БОБЫ»	18
Программа «СУП».....	19
Программа «ЖАРКА»	20
Программа «РИС/КРУПЫ».....	21
Программа «МАКАРОНЫ».....	22
Программа «ПАР»	23
Программа «ПЛОВ»	24
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	25

Программа «ТВОРОГ».....	26
Программа «ЙОГУРТ».....	27
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	28
Программа «ДИЧЬ».....	29
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	30
Программа «ФРИТЮР».....	31
Программа «ПИЦЦА».....	32
Программа «ХЛЕБ».....	33
Программа «ДЕСЕРТЫ».....	34
Программа «ЭКСПРЕСС».....	35
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	36
Растойка теста.....	36
Приготовление сыра	37
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	38
Стерилизация посуды	38
Пастеризация	39
Подогрев детских продуктов	40
V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	41
Правила по уходу и очистке.....	41
Очистка корпуса	41
Очистка чаши.....	41
Очистка внутренней крышки	41
Очистка съемного парового клапана.....	41
Удаление конденсата	41
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	42
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	42
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	45
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	47
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	48
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	49
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	50
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	51

Технические характеристики

Модель.....	RMC-250
Мощность	860 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши	4 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
3D-нагрев.....	есть
ЖК-дисплей	есть
Клапан выхода пара.....	Съемный

Программы

МУЛЬТИПОВАР	СУП	ПАР
ТУШЕНИЕ	ЖАРКА	ПЛОВ
ВЫПЕЧКА	РИС/ КРУПЫ	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
ВАРКА/ БОБЫ	МАКАРОНЫ	ТВОРОГ
ЙОГУРТ	ФРИТЮР	ЭКСПРЕСС
ТОМЛЕНИЕ	ПИЦЦА	
ДИЧЬ	ХЛЕБ	
МОЛОЧНАЯ КАША	ДЕСЕРТЫ	

Комплектация

Мультиварка	1 шт.
Чаша RB-C422	1 шт.
Съемная внутренняя крышка	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга «200 рецептов»	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Устройство мультиварки

1. Корпус прибора
2. Ручка для переноски
3. Крышка прибора
4. Съемная внутренняя крышка
5. Чаша
6. Контейнер для сбора конденсата
7. Отверстие выхода пара
8. Панель управления с дисплеем
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Подставка для приготовления на пару
12. Корзина для жарки во фритюре
13. Шнур электропитания

Функции

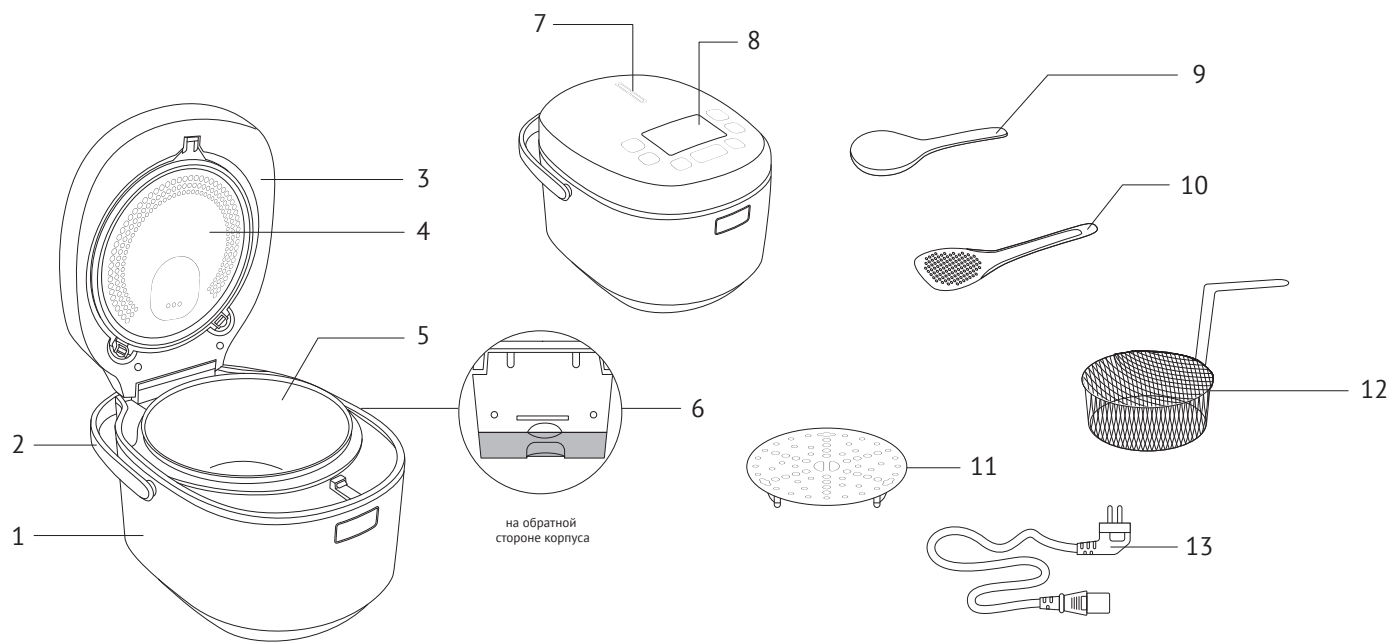
«Мастер-шеф» (гибкая настройка времени и температуры приготовления; запись и воспроизведение собственных программ)..... есть

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... до 24 часов

Предварительное отключение автоподогрева..... есть

Разогрев блюд

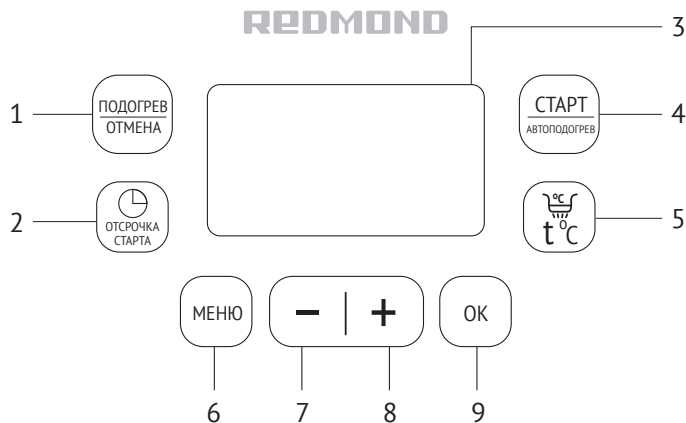
Отсрочка старта



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.

Панель управления

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» — включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
2. Кнопка «Отсрочка старта» — включение режима установки времени отложенного старта; переход к выбору значения минут/ часов в данном режиме; запись собственной программы приготовления.
3. Дисплей.
4. Кнопка «Старт/ Автоподогрев» — включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
5. Кнопка «t°C» — включение режима установки температуры и времени приготовления в автоматических программах (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»).
6. Кнопка «Меню» — переход в режим выбора автоматической программы приготовления; сброс к заводским настройкам выбранной программы; возврат к установленным по умолчанию параметрам на всех программах (в режиме ожидания).
7. Кнопка «—» — уменьшение значения часов и минут в режимах настройки часов, установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»); выбор автоматической программы приготовления.
8. Кнопка «+» — увеличение значения часов и минут в режимах настройки часов, установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»); выбор автоматической программы приготовления.
9. Кнопка «ОК» — переход к следующему шагу в режиме выбора автоматической программы, установки времени и температуры приготовления, текущего времени.

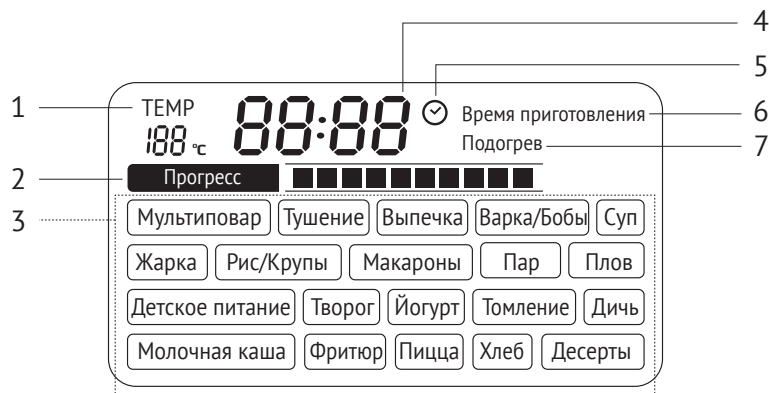


Устройство дисплея

1. Индикатор значения температуры в программах приготовления (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»).
2. Индикатор процесса приготовления.
3. Индикаторы автоматических программ приготовления.
4. Таймер / индикатор текущего времени / индикатор времени отсрочки старта.
5. Индикатор режима установки текущего времени / времени отсрочки старта.
6. Индикатор режима выбора времени приготовления.
7. Индикатор работы функций разогрева блюд / автоподогрева.

Мультиварка REDMOND RMC-250 оборудована сенсорной панелью управления и ЖК-дисплеем, который имеет три различных вида подсветки в зависимости от режима работы прибора.

Цвет дисплея	Режим работы
ЗЕЛЕНЫЙ	Прибор находится в режиме ожидания, на дисплее отображается текущее время суток
	Работает функция «Отсрочка старта», на дисплее отображается время установки таймера и индикатор отсрочки старта
КРАСНЫЙ	Работает программа приготовления, на дисплее отображается обратный отсчет времени работы программы, индикатор выбранной программы и индикатор «Время приготовления»
ОРАНЖЕВЫЙ	Работает функция автоподогрева или разогрева блюд, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы функции



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или иное другое использование устройства является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки 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 чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 41).



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.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Осторожно распакуйте изделие и выньте его из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером.



Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 41).



Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

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

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

Сброс к заводским настройкам

Мультиварка REDMOND RMC-250 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные вами настройки сохраняются. Для сброса к заводским установкам нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»**. Прозвучит сигнал, прибор вернется к значениям, установленным по умолчанию.

Настройка часов

Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте кнопку **«+»** или **«-»**. Индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«ОК»**, а также индикатор текущего времени (на дисплее) будут мигать. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Выбрав значение часов, нажмите кнопку **«ОК»**, затем выберите значение минут. По завершении установки текущего времени нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-250 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. Выберите автоматическую программу приготовления, нажав кнопку **«Меню»**. Индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать. Нажимайте кнопку **«+»** или **«-»**, пока на дисплее не отобразится индикатор нужной программы приготовления. Для каждой программы на дисплее будет отображаться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«ОК»** (ее индикатор будет гореть) и установите время работы для выбранной программы. Индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»**, а также индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Если в выбранной программе предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор кнопки **«Отсрочка старта»**. При выборе программы **«Мультиповар»** будет мигать индикатор кнопки **«t°C»**.

При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться. Выбрав значение часов, нажмите кнопку **«ОК»**, затем выберите значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

3. Для отмены сделанных установок нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со сводной таблицей программ приготовления (стр. 45).

В программе «ПАР» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «МАКАРОНЫ» — после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев». В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время суток, к которому блюдо должно быть готово. Отложить процесс приготовления можно на длительное время (до 24 часов). Шаг установки времени отсрочки старта — 10 минут.

1. После выбора автоматической программы и времени приготовления вы можете установить время отсрочки старта, нажав кнопку **«Отсрочка старта»** (индикатор кнопки будет гореть, на дисплее отобразится индикатор режима отсрочки старта ). Индикаторы кнопок «+», «-», «OK» и «Старт/Автоподогрев» будут мигать.
2. Нажимая кнопки «+» и «-» установите значение часов (при нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться). Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. После установки часов повторно нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки «+» и «-» установите значение минут.
4. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.



Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программах «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ФРИТЮР», «ПИЦЦА», «ХЛЕБ» функция отсрочки старта недоступна.

В случае кратковременного отключения электричества все текущие настройки сохраняются.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Автоподогрев включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 75-80°C в течение 24 часов. В режиме автоподогрева индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» погаснет, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет гореть. На дисплее отобразится индикатор **Подогрев** и начнется прямой отсчет времени работы функции.

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND RMC-250 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, пока индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»** еще раз, индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** будет гореть.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-250 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки будет гореть, включится функция разогрева. На дисплее отобразится индикатор *Подогрев* и начнется прямой отсчет времени работы функции.
4. Прибор разогреет блюдо до 75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно выключить нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** (индикатор кнопки погаснет).



Несмотря на то, что мультиварка REDMOND RMC-250 может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «Мастер-шеф»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой специальной функцией «Мастер-шеф»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать по вашему усмотрению температуру и время приготовления, фактически создавая собственную программу, то функция «Мастер-шеф» позволяет изменять температуру и время приготовления прямо в процессе работы любой программы (за исключением программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»). При этом ваши настройки можно сохранить в памяти мультиварки и использовать их в дальнейшем.

Благодаря функции «Мастер-Шеф» вы можете без особых усилий полностью контролировать процесс приготовления блюда и всегда получать безупречный результат!

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы нажмите кнопку **«t°C»**. Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Нажатием кнопок **«+»** и **«-»** установите значение температуры в диапазоне от 35 до 170°C с шагом изменения в 5°C. При нажатии кнопки **«+»** значение будет увеличиваться, при нажатии кнопки **«-»** — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.
3. Чтобы сохранить новое значение температуры, не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд.

Если по окончании программы приготовления установленная температура не превышает 75°C, функция автоподогрева будет отключена (предыдущие настройки температуры при этом не учитываются).

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы дважды нажмите кнопку «**t°C**». Индикатор значения времени приготовления на дисплее начнет мигать.
2. Нажатием на кнопки «**+**» и «**-**» установите необходимое значение минут. Шаг установки и диапазон изменения времени зависит от выбранной программы приготовления.
3. Установив значение минут, нажмите кнопку «**OK**». Затем установите значение часов, нажимая на кнопки «**+**» и «**-**». Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Диапазон изменения времени приготовления зависит от выбранной программы (от 00:00 до 02:00 для программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР»; от 00:00 до 15:00 для остальных программ). Шаг установки времени на всех программах — 1 минута.

4. Чтобы сохранить новое значение времени приготовления, не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд.

Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

При нажатии кнопки «Подогрев/Отмена» программа приготовления будет прервана без возможности ее сохранения.



Во время работы программы можно внести до 10 изменений в заводские настройки температуры и времени приготовления (11-е и последующие изменения не будут сохранены).

Функция «Мастер-Шеф» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Запись собственной программы приготовления

Запишите ваши собственные настройки времени и температуры приготовления в память мультиварки и используйте свой проверенный рецепт в дальнейшем.

- А. По окончании программы приготовления (после звукового сигнала) в течение 3 минут (на дисплее идет обратный посекундный отсчет) нажмите и удерживайте кнопку «**Отсрочка старта**». Прозвучит сигнал, настройки программы по умолчанию будут изменены.
- В. Если сохранение программы не требуется, нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Воспроизведение программ

1. Нажатием кнопок «**Меню**» и «**+**»/«**-**» выберите программу приготовления. Если в программе сохранены индивидуальные настройки, на дисплее вместо времени приготовления по умолчанию загорится символ «---».
2. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Во время работы программы каждый раз в момент изменения ее параметров будет звучать сигнал.

При воспроизведении сохраненной программы функция автоподогрева будет отключена, если это предусмотрено настройками (температура приготовления не превышала 75°C по окончании работы программы). При необходимости автоподогрев можно включить, нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев» (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет гореть).

Сброс параметров к заводским настройкам

Для возврата определенной программы к установленным по умолчанию параметрам:

1. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите желаемую программу.
2. Нажмите кнопку **«ОК»**, затем нажмите и удерживайте 3-4 секунды кнопку **«Меню»**.

Для возврата к установленным по умолчанию параметрам на всех программах нажмите и 3-4 секунды удерживайте кнопку **«Меню»** в режиме ожидания.

Общие рекомендации по приготовлению

Предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-250 книге «200 рецептов», разработанной специально для этой модели. Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-250 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно составлялись с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

Помимо набора автоматических программ, в мультиварке RMC-250 реализована универсальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»**, в которой вы можете устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для ваших кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция **«Мастер-шеф»**, позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы любой программы (кроме программ **«ЙОГУРТ»** и **«ЭКСПРЕСС»**, *подробности на стр. 12*).

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа **«МУЛЬТИПОВАР»** предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря данной программе мультиварка REDMOND RMC-250 заменит целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому рецепту.

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре не выше 75°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**). Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.



ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установленной температуре более 140°C время приготовления не должно превышать 2 часов.

Диапазон установки времени приготовления — от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите необходимое время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку **«t°C»** и установите температуру приготовления. Индикатор кнопки **«t°C»** будет гореть, индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/Автоподогрев»**, **«ОК»** и **«Отсрочка старта»** — мигать.

По умолчанию температура приготовления составляет 100°C. При нажатии на кнопку **«+»** значение температуры будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.

6. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, будут гореть индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** (при установленной температуре приготовления более 75°C). На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 48). 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. 42).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, морепродуктов, птицы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется кусочков налипшего теста — бисквит готов. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.



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. 42).

Программа «ВАРКА/БОБЫ»

Рекомендуется для варки овощей, мяса, рыбы, а также бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ВАРКА/БОБЫ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе **«ВАРКА/БОБЫ»** время приготовления составляет 40 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«СУП»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, морепродуктов, птицы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ЖАРКА»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажимая кнопку **«ОК»** установите нужное время приготовления (стр. 13). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Несмотря на то, что функция автоподогрева может поддерживать температуру блюда в течение 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленное блюдо в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой — это позволит получить хрустящую корочку.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и различных каш из цельнозерновых круп на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «РИС/КРУПЫ» время приготовления составляет 35 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макарон, сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды был ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«МАКАРОНЫ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «МАКАРОНЫ» время приготовления составляет 10 минут.

Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
6. Повторно нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
7. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ПАР»

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу подставку для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их на подставке для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети
4. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ПАР»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
5. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ПАР» время приготовления составляет 30 минут.

Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

6. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 47).



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. 42).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова различных видов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ПЛОВ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).



Несмотря на то, что функция автоподогрева может поддерживать температуру блюда в течение 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленное блюдо в этом режиме надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка REDMOND RMC-250 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. В программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-250.

Программа «ТВОРОГ»

С помощью мультиварки REDMOND RMC-250 вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги «200 рецептов».

В программе «ТВОРОГ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом установки в 10 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ТВОРОГ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ТВОРОГ» время приготовления составляет 20 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев».
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 12 часов с шагом установки в 30 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ЙОГУРТ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев».
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).



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

*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши.*

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для томления овощей, рыбы, мяса. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 3 часов до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ТОМЛЕНИЕ» время приготовления составляет 5 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. Чтобы заранее отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ДИЧЬ»

Рекомендуется для приготовления блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 часа до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ДИЧЬ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ДИЧЬ» время приготовления составляет 3 часа.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. Чтобы заранее отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 10 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. Чтобы заранее отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа **«МОЛОЧНАЯ КАША»** предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 42).



Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР» (оптимальная температура приготовления составляет 95°C).

Программа «ФРИТЮР»

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке REDMOND RMC-250 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. Допускается жарка с открытой крышкой.

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

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ФРИТЮР»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«–»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«–»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
3. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ФРИТЮР» время приготовления составляет 30 минут.
4. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
5. Повторно нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/ Отмена»** погаснет).
6. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
7. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину для жарки во фритюре с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**.
9. Выньте корзину с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки во фритюре используйте кухонные рукавицы.

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ПИЦЦА»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ПИЦЦА» время приготовления составляет 25 минут.
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
6. Чтобы заранее отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 часа до 6 часов с шагом установки в 10 минут.

Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ХЛЕБ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«—»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«—»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ХЛЕБ» время приготовления составляет 2 часа.
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев».
7. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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



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

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого также зависит качество выпекаемого продукта.

При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



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. 42).

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 3 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ДЕСЕРТЫ»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«-»** или **«+»**. Индикатор программы на дисплее, а также индикаторы кнопок **«+»**, **«-»**, **«Старт/ Автоподогрев»** и **«ОК»** будут мигать.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** и установите нужное время приготовления (стр. 10). По умолчанию в программе «ДЕСЕРТЫ» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта программы (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. Чтобы заранее отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп.

В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция **«Отсрочка старта»**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Время работы программы «ЭКСПРЕСС» составляет 20 минут.
4. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
5. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
6. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятия) — 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 и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего в пекарнях используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-250 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимую температуру для расстойки согласно рецепту (при нажатии на кнопку **«+»** значение температуры будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«—»** — уменьшаться).
6. Нажмите кнопку **«ОК»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут) или последние настройки времени для данной программы. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 10).
7. Использование функции отсрочки старта в данном случае нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет гореть, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Следуйте инструкциям по приготовлению из книги рецептов. Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, так как это негативно отразится на качестве продукта. Чтобы отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
11. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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



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



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 48).

Приготовление сыра

Технология изготовления сыра была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества. Сыры находят самое широкое применение в кулинарии. Они несут большую пользу организму, но, учитывая высокую калорийность этого продукта, следует употреблять его в умеренных количествах. Людям, соблюдающим диету, следует также обращать внимание на степень жирности сыра.

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-250 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «200 рецептов».

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Стерилизация посуды

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-250 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«СУП»**.
4. Нажмите кнопку **«Таймер»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час) или последние настройки времени для данной программы. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 11*).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Подогрев/Отмена»** будут гореть. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторно нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса стерилизации нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. Перед использованием бутылочки вылейте из нее воду.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите на подставке для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите подставку в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«ПАР»**.
4. Нажмите кнопку **«ОК»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут) или последние настройки времени для данной программы. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 11*).

6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Подогрев/Отмена» будут гореть. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторно нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса стерилизации нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

По окончании работы программы все предметы, размещенные на подставке, будут простерилизованы.

Пастеризация

Пастеризация — это процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-250 можно пастеризовать продукты, используя программу «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
3. Для перехода в режим установки температуры приготовления нажмите кнопку **«t°C»**. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое значение температуры.
5. Нажмите кнопку **«OK»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут) или последние настройки времени для данной программы.
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей *«Время пастеризации в зависимости от объема жидкости»*.



Использование функции «Отсрочка старта» при пастеризации не рекомендуется.

7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет гореть, начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени пастеризации.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
9. Для прерывания процесса пастеризации или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	35 мин	45 мин	55 мин	1 ч 05 мин	1 ч 15 мин	1 ч 25 мин

Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-250 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. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
3. Нажмите кнопку **«t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки **«—»** и **«+»** установите температуру 40°C (при нажатии на кнопку **«+»** значение температуры будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«—»** — уменьшаться).
5. Нажмите кнопку **«ОК»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут) или последние настройки времени для данной программы. Нажатием на кнопки **«—»** и **«+»** установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет гореть, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева.
8. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C составит 20 минут.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
10. Для отмены введенной программы или прерывания подогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/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.

V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «ПАР» (стр. 23).

Используйте мягкую ткань и средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования.

При очистке запрещается использовать абразивные вещества, губки с абразивным покрытием и химически агрессивные вещества. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с «Правилами по уходу и очистке» прибора.

Очистка чаши

Очистка чаши рекомендуется после каждого использования прибора в соответствии с «Правилами по уходу и очистке». Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка внутренней крышки

Внутреннюю алюминиевую крышку следует очищать после каждого использования прибора. Не рекомендуется использование посудомоечной машины.

1. Откройте крышку мультиварки. Возьмитесь за 2 нижних пластмассовых фиксатора, слегка потяните внутреннюю крышку на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной тканью, при необходимости промойте съемную крышку, используя средства для мытья посуды.
3. Вставьте алюминиевую крышку в нижние пазы и совместите ее с основной крышкой, нажмите на верхнюю часть внутренней крышки до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан также рекомендуется очищать после каждого использования прибора.

1. Снимите внутреннюю алюминиевую крышку и слегка потяните клапан за выступ, отсоедините его.
2. Тщательно промойте клапан под проточной водой.
3. Просушите его и установите на место.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью полотенца или кухонной салфетки.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		- Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. - Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		- Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. - Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
- Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. - Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. - Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. - Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.		- Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. - Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	- При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. - При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

Возможные причины проблемы		Способы решения
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. 30).
• Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

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.

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.	

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 минут	2 минуты – 1 час / 1 минута 1 час – 15 часов / 5 минут	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение овощей, мяса, рыбы	1 час	20 минут – 8 часов / 5 минут	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 час	20 минут – 8 часов / 5 минут	+	–	+
ВАРКА / БОБЫ	Варка овощей, мяса, рыбы, бобовых культур	40 минут	5 минут – 4 часа / 5 минут	+	–	+
СУП	Приготовление различных первых блюд (борщ, рассольник и т. д.)	1 час	20 минут – 6 часов / 5 минут	+	–	+
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, птицы	15 минут	5 минут – 1 час 30 минут / 1 минута	–	–	+
РИС / КРУПЫ	Варка риса, приготовление каш из цельнозерновых круп на воде	35 минут	5 минут – 4 часа / 5 минут	+	–	+
МАКАРОНЫ	Варка макарон, сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	10 минут	2 минуты – 30 минут / 1 минута	–	+	+
ПАР	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд	30 минут	5 минут – 2 часа / 5 минут	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1 час	20 минут – 1 час 30 минут / 10 минут	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	1 час	10 минут – 3 часа / 5 минут	+	–	+
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	20 минут	10 минут – 10 часов / 10 минут	+	–	–
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 часов	30 минут – 12 часов / 30 минут	+	–	–
ТОМЛЕНИЕ	Томление овощей, мяса, рыбы	5 часов	3 часа – 12 часов / 10 минут	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
ДИЧЬ	Приготовление блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы)	3 часа	1 час – 12 часов / 10 минут	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 минут	5 минут – 1 час / 1 минута 1 час – 4 часа / 5 минут	+	–	+
ФРИТЮР	Жарка во фритюре	30 минут	5 минут – 1 час / 1 минута	–	–	+
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 минут	20 минут – 1 час / 5 минут	–	–	+
ХЛЕБ	Выпечка хлеба	2 часа	1 час – 6 часов / 10 минут	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов	30 минут	5 минут – 3 часа / 5 минут	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш из круп	20 минут	–	–	–	+

* Приведена усредненная рабочая температура нагревательного элемента.

Рекомендуемое время 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 / 20
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	20 / 30
5	Рыба (филе)	500	500	15
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженные	500	500	5
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	20
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
11	Овощи свежемороженные	500	500	15
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	5

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите прилагаемую книгу рецептов)
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMC-250. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте **www.multivarka.pro** либо в магазинах официальных дилеров.



REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок объемом до 6 л.



REDMOND RAM-G1 — комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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



RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Пожалуйста, ознакомьтесь с обозначениями ошибок, которые могут появиться на дисплее в случаях сбоя в работе прибора.

Коды ошибок	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E4	Системные ошибки (возможен выход из строя температурных датчиков).	• Не включайте прибор с пустой чашей! • Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление. • Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Возможные неисправности и способы их решения

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на **25 месяцев** с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, 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, тефлоновые и другие антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен срок службы для данного прибора – 5 лет с даты приобретения. Данный срок действителен 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
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-250-UM-10