

REDMOND

Мультиварки RMC-M12 / RMC-M22 / RMC-M32



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.

Мультиварки REDMOND RMC-M12 / M22 / M32 — современные многофункциональные приборы нового поколения для приготовления пищи, в которых 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 этими моделями, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M12, RMC-M22 или RMC-M32, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка также существенно экономит 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.

10 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта, автоподогрева готовых блюд и изменения температуры приготовления (перед запуском автоматических программ и в процессе их работы, за исключением программы «ЙОГУРТ»). А если вы человек творческий, вам придется по душе специальная программа «МУЛЬТИПОВАР», позволяющая настраивать не только температуру, но и — в еще более широком диапазоне значений — время 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 120 рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данных моделей и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данных моделей вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварках REDMOND RMC-M12 / M22 / M32 вы сможете создавать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашими мультиварками 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.....	6
Функции.....	6
Программы.....	6
Комплектация.....	6
Устройство мультиварок RMC-M12 / M22 / M32	7
Элементы панели управления.....	8
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	10
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	13
Перед началом эксплуатации.....	13
Установка времени приготовления	13
Изменение температуры приготовления (функция "MASTERCHIEF lite").....	14
Функция «Отложенный старт»	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Функция разогрева блюд	15
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	17
Программа «ЖАРКА»	18
Программа «КРУПЫ»	19
Программа «ПЛОВ».....	20
Программа «НА ПАРУ»	21
Программа «ВЫПЕЧКА».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ».....	23
Программа «СУП».....	24
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	25
Программа «ЙОГУРТ»	26
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	27
Приготовление детского питания	27
Стерилизация посуды	28
Пастеризация	29
Разогрев детского питания	29

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	30
Расстойка теста	30
Выпечка хлеба	31
Приготовление фондю	31
Приготовление творога	32
Приготовление сыра	32
V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	33
Общие правила и рекомендации	33
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	34
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	34
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	37
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	38
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	40
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	41
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	43
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	44

Технические характеристики

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Мощность	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц		
Объем чаши	3 л	5 л	6 л
Покрывание чаши	Антипригарное керамическое Anato® (Корея)		
Дисплей	светодиодный, цифровой		
Паровой клапан	съёмный		

Функции

Автоподогревесть, до 24 ч
 Предварительное отключение автоподогрева..... есть
 Отложенный старт.....есть, до 24 ч
 Разогрев блюд.....есть, до 24 ч
 "MASTERCHIEF lite" (изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ» есть

Программы

- | | | | | |
|----------------|------------------|------------|------------|-------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 3. ЖАРКА | 5. ЙОГУРТ | 7. ТУШЕНИЕ | 9. СУП |
| 2. ПЛОВ | 4. МОЛОЧНАЯ КАША | 6. ВЫПЕЧКА | 8. КРУПЫ | 10. НА ПАРУ |

Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару.....1 шт.
 Плоская ложка.....1 шт.
 Черпак1 шт.
 Мерный стакан.....1 шт.
 Руководство по эксплуатации1 шт.
 Книга «120 рецептов»1 шт.
 Сервисная книжка.....1 шт.
 Шнур электропитания.....1 шт.

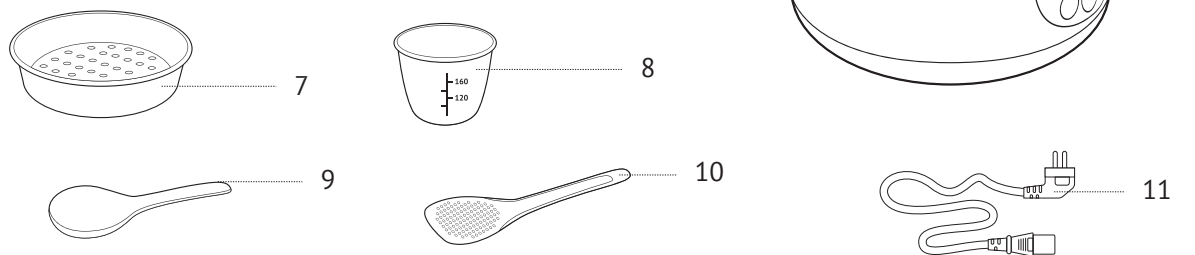
Устройство мультиварок RMC-M12 / M22 / M32

1. Крышка с ручкой для переноски
2. Съемный паровой клапан
3. Чаша

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Чаша	RB-C302	RB-C502	RB-C602

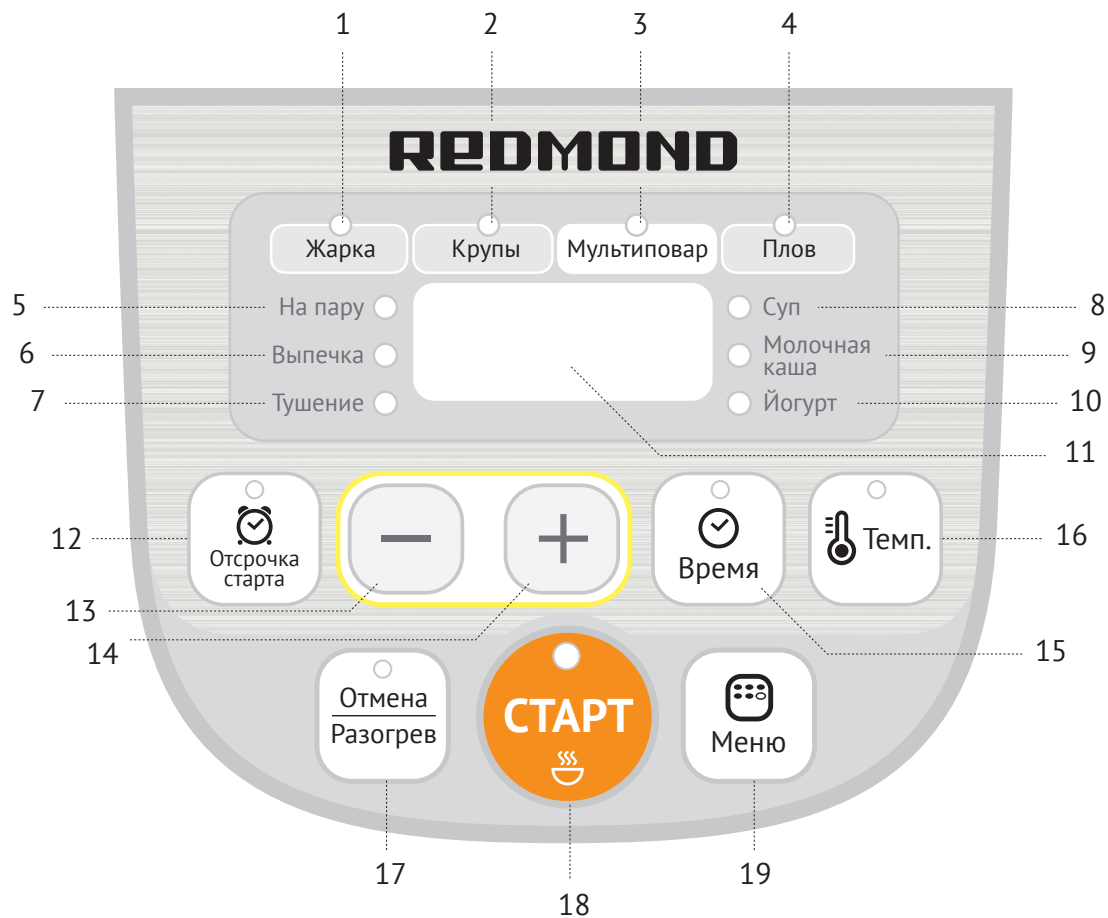
4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Мерный стакан
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Шнур электропитания

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.



Элементы панели управления

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «КРУПЫ»
3. Индикатор выполнения автоматической программы «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «НА ПАРУ»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА»
7. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ»
8. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП»
9. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка «Отсрочка старта» — включение режима установки времени отложенного старта
13. Кнопка «-» — уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «+» — увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» — включение режима установки времени приготовления
16. Кнопка «Темп.» — включение функции "MASTERCHIEF lite" (установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»)
17. Кнопка «Отмена/Разогрев» — включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
18. Кнопка «Старт» — включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
19. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приготовления





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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства 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. 33).

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний,

за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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

I. 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. 33).



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.

Установка времени приготовления

В мультиварках RMC-M12 / M22 / M32 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Установка времени в наиболее широком диапазоне значений возможна в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«Время»** для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«+»** или **«-»** для изменения значения времени. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.



Важно! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 40).

Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

Изменение температуры приготовления (функция "MASTERCHIEF lite")

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления как перед запуском автоматических программ, так и в процессе их работы (за исключением программы «ЙОГУРТ»). Диапазон установки температуры составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

Для изменения температуры приготовления:

1. После выбора автоматической программы или во время ее работы нажмите кнопку **«Темп.»**.
2. Нажатием кнопки **«–»** уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки **«+»** — увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«+»** или **«–»** для изменения значения времени. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«–»** — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**, после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново.



Важно! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»** (индикатор кнопки погаснет).

Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварках REDMOND RMC-M12 / M22 / M32 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».



Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



Важно! Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке книги «120 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 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

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

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

В мультиварках REDMOND RMC-M12 / M22 / M32 также предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает большие возможности для ваших кулинарных экспериментов. Используя данную программу, вы можете устанавливать не только температуру, но и время приготовления в широком диапазоне значений.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
-  *Возможен также быстрый запуск программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления. Для этого нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).*
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 38).

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. 34).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора — это позволит получить хрустящую корочку.

Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



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. 34).

Программа «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«КРУПЫ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



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. 34).

Программа «ПЛОВ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



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. 34).

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

- Налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

При варке овощей и других продуктов:

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
1. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
 4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут.
 5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
 6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления. Обратный отсчет времени работы программы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
 7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
 8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



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. 34).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа 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 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Спустя 5–10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку и извлеките готовый продукт.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Внимание! При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна — это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход за прибором» (стр. 33).



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго. 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. 34).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



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. 34).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 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 (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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. 34).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14) и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа 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. 34).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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. 34).

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

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы также найдете рецепты блюд для ребенка — с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M12 / M22 / M32.

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

Возраст 4–6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки.

Возраст 6–8 месяцев: овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8–12 месяцев: овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

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

Молочные и безмолочные каши

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

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок REDMOND RMC-M12 / M22 / M32 на программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Супы

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



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

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварках REDMOND RMC-M12 / M22 / M32 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы 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.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время стерилизации 1 час (*стр. 13*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс пастеризации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении пастеризации прозвучит сигнал. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время работы программы 30 минут (*стр. 13*).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс пастеризации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Пастеризация

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

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
7. По окончании работы программы выньте готовый 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
RMC-M12	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	—	—
RMC-M22	4 мин	7 мин	10 мин	13 мин	16 мин	19 мин
RMC-M32	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках RMC-M12 / M22 / M32 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции «Отложенный старт».

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.

7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37–39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

i *Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.*

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50–70% от первоначального. Основные условия успешной расстойки — отсутствие сквозняков, постоянная температура и влажность воздуха, для чего используются специальные шкафы. В мультиварках RMC-M12 / M22 / M32 на программе «ЙОГУРТ» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

i *Важно! 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 внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы.

При расстойке теста применение функции «Отложенный старт» нежелательно.

Выпечка хлеба

Последовательное сочетание нескольких программ приготовления в мультиварке позволяет расширить ее функциональные возможности. В частности, в ней вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
7. По окончании программы (после звукового сигнала), нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
8. Установите время работы программы согласно рецепту.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
10. По окончании программы прозвучит сигнал. Откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
11. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
12. Установите время работы программы согласно рецепту.
13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
14. По завершении программы прозвучит сигнал — ваш хлеб готов.
15. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Важно! Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

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

Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

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

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. 34).

Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях — с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* — «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

В основе классического европейского рецепта — расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью осо-

бых вилочек макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира. В мультиварках RMC-M12 / M22 / M32 в программе «НА ПАРУ» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 14).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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. 34).

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

В мультиварках RMC-M12 / M22 / M32 вы сможете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

Приготовление сыра

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых 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.

Теперь в мультиварках RMC-M12 / M22 / M32 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 «120 рецептов».



Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

V. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 15).
- Если вы не используете прибор длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Очистка корпуса прибора

Корпус изделия очищайте по мере необходимости. Внутреннюю алюминиевую крышку следует очищать после каждого использования прибора.

Очистка чаши

Чашу рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан также необходимо очищать после каждого использования прибора. Клапан снимается с внутренней стороны крышки. Чтобы снять клапан, аккуратно поверните его против часовой стрелки и извлеките из гнезда. Тщательно промойте клапан под проточной водой, просушите, после чего установите обратно в гнездо и зафиксируйте, аккуратно повернув его по часовой стрелке.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

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. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

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

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 25).
• 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!).

Продукт потерял форму нарезки

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

Выпечка получилась влажной

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

Выпечка не поднялась

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



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления		
			RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин	25 мин	25 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин	15 мин	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин	10 мин	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5 мин	5 мин	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин	15 мин	15 мин
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин	15 мин	20 мин
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40 мин*	35 мин	40 мин*
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 час 10 мин**	1 час 10 мин	1 час 10 мин***
Овощи (свежемороженные)	500	500	10 мин	10 мин	10 мин
Яйцо на пару	3 шт.	500	10 мин	10 мин	10 мин



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

*Для объема воды 600 мл

**Для объема воды 1200 мл

*** Для объема воды 1500 мл

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
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

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
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



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35 – 170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часов / 5 мин	+	+	–	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	–	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 часов	5 мин – 12 часов / 5 мин	+	–	–	–
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 час	15 мин – 4 часа / 5 мин	+	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 час	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	+	–	+
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 час	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам RMC-M12 / M22 / M32 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 — щипцы для чаши

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



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

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



RHP-M1 — ветчинница (для RMC-M22 и RMC-M32)

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.



RB-A300 — чаша с антипригарным покрытием (для RMC-M12)

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



Чаша с керамическим покрытием производства ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, для RMC-M12), RB-C502 (5 л, для RMC-M22), RB-C602 (6 л, для RMC-M32)

Внутренняя поверхность чаши имеет керамическое покрытие, довольно устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличным антипригарным и теплопроводным свойствам материалов, пища в такой чаше не пригорает, прожаривается или тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A503 — чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония; для RMC-M22)

Емкость: 5 литров. Антипригарное покрытие довольно устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-S500 — стальная чаша (для RMC-M22)

Емкость: 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варенья. Отлично подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре или крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A600 — чаша с антипригарным покрытием (для RMC-M32)

Емкость: 6 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1–E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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



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







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-M12-22-32-UM-2