

REDMOND

Мультиварки

RMC-M4524

RMC-M4525

RMC-M4526



Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварки REDMOND RMC-M4524, M4525, M4526 — линейка бюджетных моделей, которые могут стать отличным решением для тех, кто желает приобрести многофункциональный прибор по доступной цене.

В мультиварке реализованы 6 автоматических программ, позволяющих готовить блюда на пару, варить каши, супы, плов, тушить и жарить, готовить десерты и многое другое. Возможности мультиварки дополняют функции отложенного старта и автоматического подогрева готовых блюд.

Малогобаритный и легкий, прибор не займет много места не только на вашей кухне, но и в багажнике автомобиля или даже хозяйственной сумке. Возьмите его с собой на дачу, и он послужит вам не хуже, чем в городской квартире. Мультиварка освободит массу времени, которое вы сможете посвятить работе на огороде, в саду или просто безмятежному отдыху на лоне природы. Даже «в полевых условиях» мультиварка без проблем обеспечит вас и ваших близких здоровым полноценным питанием. Кроме того, благодаря возможности стерилизации и пастеризации в мультиварке вы сможете успешно заниматься консервированием домашних заготовок, практически не отходя от места сбора урожая.

Чтобы упростить освоение мультиварки, команда наших поваров разработала ряд рецептов, специально адаптированных для данных моделей. Все рецепты вошли в красочно иллюстрированную кулинарную книгу «101 рецепт», которую вы найдете в комплекте.

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

Здесь вы сможете найти самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в интернет-магазине.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	5
Программы	5
Функции	5
Комплектация.....	5
Устройство прибора	6
Устройство дисплея	7
Меры безопасности.....	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	10
Установка времени приготовления.....	10
Функция «Отложенный старт»	11
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	12
Функция разогрева блюд	12
Общие рекомендации по приготовлению	12
Программа «ПАР / МАКАРОНЫ»	13
Программа «ТУШЕНИЕ / СУП».....	15
Программа «ПЛОВ / ДЕСЕРТЫ»	16
Программа «ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ»	17
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»	18
Программа «ЖАРКА»	20
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	21
Приготовление фондю.....	21
Приготовление творога.....	22
Приготовление сыра	22
Выпечка хлеба	23

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	24
Приготовление детского питания.....	24
Стерилизация.....	26
Пастеризация.....	28
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	29
Правила по уходу и очистке.....	29
Очистка корпуса прибора.....	29
Очистка чаши.....	29
Очистка съемного клапана выхода пара.....	29
Удаление конденсата.....	30
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	31
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	35
Таблица программ приготовления (заводские установки).....	36
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	37
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	38
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	39

Технические характеристики

Модель	RMC-M4524	RMC-M4525	RMC-M4526
Мощность, Вт	700	900	1000
Напряжение	220-240 В, 50 Гц		
Объем чаши, л	4	5	6
Покрытие чаши	антипригарное		
Дисплей	светодиодный, цифровой		
Съемный клапан выхода пара	съемный		
Длина электрошнура	1,2 м		

Программы

1. ПАР/МАКАРОНЫ
2. ТУШЕНИЕ/СУП
3. ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ
4. ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ
5. МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ
6. ЖАРКА

Функции

Отложенный старт..... есть, до 24 часов
 Поддержание температуры
 готовых блюд (автоподогрев) есть, до 12 часов
 Разогрев блюд есть, до 12 часов

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей 1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару 1 шт.
 Плоская ложка 1 шт.
 Черпак 1 шт.
 Мерный стакан 1 шт.
 Книга «101 рецепт» 1 шт.
 Руководство по эксплуатации 1 шт.
 Сервисная книжка 1 шт.

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

A1 УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

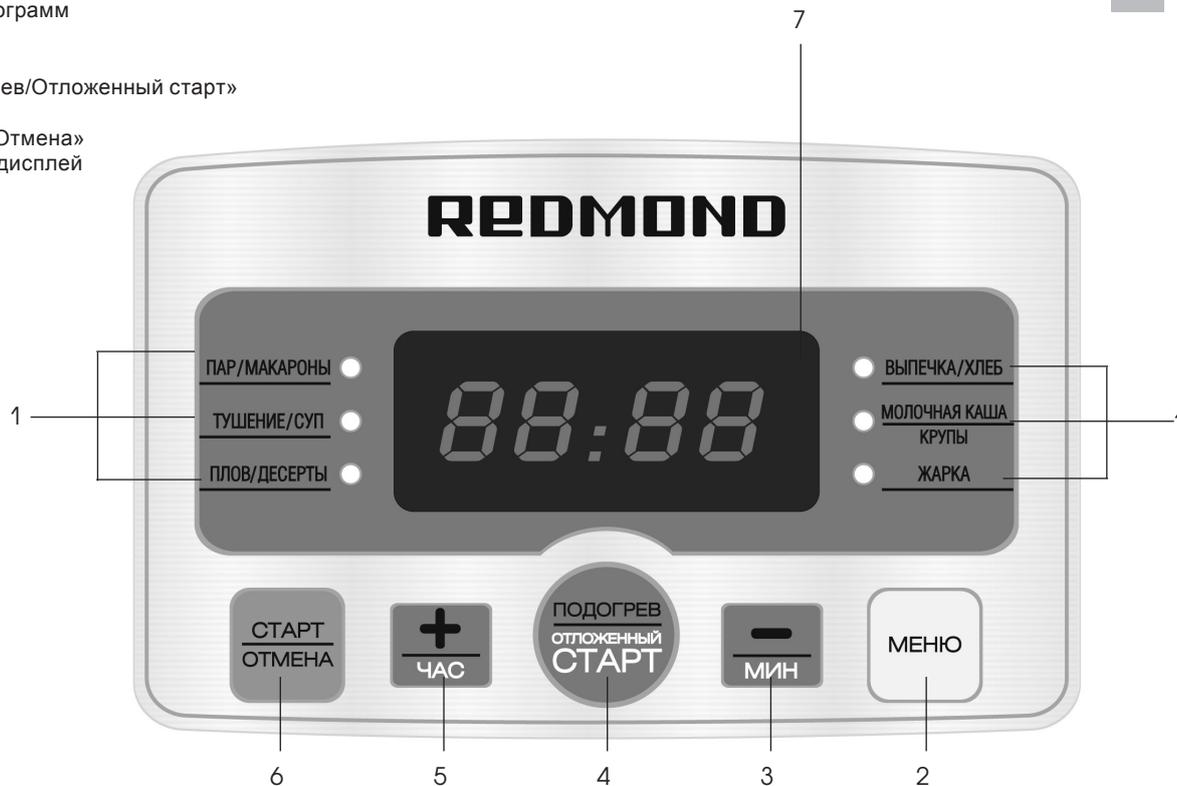


1. Корпус прибора
2. Чаша
3. Съёмный клапан выхода пара
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Ручка для переноски
7. Контейнер для сбора конденсата
8. Панель управления с дисплеем
9. Разъем для электрошнура
10. Основание прибора
11. Черпак
12. Плоская ложка
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Шнур электропитания



УСТРОЙСТВО ДИСПЛЕЯ

1. Индикаторы программ
2. Кнопка «Меню»
3. Кнопка «-/Мин»
4. Кнопка «Подогрев/Отложенный старт»
5. Кнопка «+/Час»
6. Кнопка «Старт/Отмена»
7. Светодиодный дисплей



A2

 Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните 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 подключением 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.
- STOP** *ВНИМАНИЕ!* Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, 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.

STOP *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 его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

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

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его очистку.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора и выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет отображаться время приготовления по умолчанию.
2. Нажимая кнопки **«+Час»** (увеличение времени приготовления) и **«-Мин»** (уменьшение времени приготовления), установите требуемое время работы для выбранной программы в пределах диапазона настроек. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
3. Для отмены сделанных установок следует **дважды** нажать кнопку **«Старт/Отмена»** до появления на дисплее индикации «- - -», после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

- При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с **Таблицей программ приготовления (заводские установки)** (стр. 36).

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Данная функция позволяет отложить начало выполнения программы приготовления в интервале **от 1 минуты до 24 часов с шагом настройки в 1 минуту**. Во время работы функции отложенного старта индикатор выбранной программы будет мигать.

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет отображаться время приготовления по умолчанию.
2. После установки времени работы программы приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отложенный старт»**, индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку **«+Час»**, установите время в часах, через которое должна быть запущена программа приготовления. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажимая кнопку **«-Мин»**, установите время в минутах, через которое должна быть запущена программа приготовления. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
5. Для подтверждения установки нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**. Программа приготовления будет запущена через заданное вами время.
6. Для отмены сделанных установок следует дважды нажать кнопку **«Старт/Отмена»** до появления на дисплее индикации «- - -», после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

- Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.)
- В программе **«ЖАРКА»** и при разогреве блюд функция **«Отложенный старт»** недоступна.
- В случае кратковременного отключения электричества все настройки мультиварки будут сброшены и прибор перейдет в режим ожидания.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах **75-80°C** в течение **12 часов**. При этом на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости можно выключить автоподогрев, нажав кнопку **«Старт/Отмена»** (отсчет времени на дисплее прекратится).

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Подогрев/Отсрочка старта»**. Включится функция разогрева, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции. Прибор разогреет блюдо до **75°-80°C**, и данная температура будет поддерживаться в течение 12 часов.
4. При необходимости функцию разогрева можно выключить, нажав кнопку **«Старт/Отмена»** (индикатор кнопки погаснет).

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиваркам **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526** книги **«101 рецепт»**, разработанной специально для этих моделей.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварках 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.

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

ПРОГРАММА «ПАР/МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, детского меню, а также для варки макарон, сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается по достижении прибором рабочей температуры (после закипания воды).

При приготовлении на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере 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. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР/МАКАРОНЫ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПАР/МАКАРОНЫ»** время приготовления составляет **40 минут**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**. Начало выполнения программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы начнутся после выхода прибора на рабочие параметры.
8. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

Вы можете воспользоваться таблицей времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 35).

При варке макарон или полуфабрикатов:

1. Налейте в чашу не более 3 литров воды и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР/МАКАРОНЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПАР/МАКАРОНЫ»** время приготовления составляет **40 минут**.
5. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**. Начнется нагрев воды.
6. После закипания воды на дисплее начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

При варке некоторых продуктов (макарон, пельмени и т. п.) может образовываться пена. Для предотвращения ее выхода за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ/СУП»

Рекомендуется для тушения мяса, рыбы, овощей, приготовления различных гарниров, десертов, фруктовых пюре и варенья. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 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/СУП»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ/СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в подогревом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»** (стр. 31).*

ПРОГРАММА «ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова, каш, а также для приготовления гарниров и десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 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/ДЕСЕРТЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»** (стр. 31).*

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»

Предназначена для выпечки запеканок, пирогов, бисквитов, белого и черного хлеба и приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 10 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 **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания работы в данном режиме.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в подогревом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 31).

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления каш на воде и молоке, приготовления гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 4 часов 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 / КРУПЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»** время приготовления составляет **25 мин**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

Несмотря на то что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в подогревом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

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

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

Свойства молока и круп в зависимости от места происхождения и производителя могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «**Советы по приготовлению**» (стр. 31).

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту**. Функция «Отложенный старт» 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. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10). По умолчанию в программе «**ЖАРКА**» время приготовления составляет **15 минут**.
5. Нажмите кнопку «**Старт/Отмена**», начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Старт/Отмена**».

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

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

Несмотря на то что функция автоподогрева может поддерживать температуру блюда в течение 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 31).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде *какелон* (в переводе с французского — *«расплавленный»*) и употребляемых в компании. В зависимости от основного продукта фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки в программе **«ПАР / МАКАРОНЫ»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю согласно рецепту. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР/МАКАРОНЫ»**.
3. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПАР/МАКАРОНЫ»** время приготовления составляет **40 минут**.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется по достижении прибором рабочей температуры (после закипания воды). Следуйте инструкции по приготовлению из рецепта.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

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

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 мультиварке с помощью программы **«ПАР/МАКАРОНЫ»** вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги **«101 рецепт»**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРА

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из них имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу, в нем есть 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 мультиварках **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526** 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 **«101 рецепт»**.

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

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Возможности мультиварок **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526** позволяют выпекать не только разнообразные бисквиты и кексы, но также использовать ее в качестве хлебопечки и самостоятельно испечь вкусный домашний хлеб. В кулинарной **книге «101 рецепт»** представлены несколько рецептов выпечки белого и черного хлеба.

1. Замесите тесто и дайте ему расстояться, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10*). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»** время приготовления составляет **1 час**.
5. Точно следуйте указаниям из рецепта по выпечке хлеба!
6. По окончании программы приготовления прозвучит сигнал. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»** для отключения автоподогрева. Откройте крышку, выньте чашу и извлеките готовый хлеб.

ВНИМАНИЕ! Во время приготовления прибор и чаша нагреваются. Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.

7. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

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

Для получения оптимального результата при выпечке хлеба не рекомендуется использовать функции отложенного старта и автоподогрева, а также без необходимости открывать крышку прибора на всех этапах приготовления.

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» (стр. 31).

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварки **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526** помогут облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой 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 данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526**.

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.

Возраст 4-6 месяцев	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш; 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. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

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 с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.

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

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварках **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526** 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):

5. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
6. 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.
7. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
8. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/СУП»**.
9. Установите время стерилизации согласно указаниям из книги рецептов (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 10*). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ/СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
10. При необходимости установите время отсрочки старта (*см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11*).
11. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
12. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
13. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

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

ДЛЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ (ПАРОВОЙ СПОСОБ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
 2. Залейте 600 мл воды в чашу, установите ее в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР/МАКАРОНЫ»**.
 5. Установите время стерилизации согласно указаниям из книги рецептов (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПАР/МАКАРОНЫ»** время приготовления составляет **40 минут**.
 6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).
 7. Нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**, начнется выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени, оставшегося до окончания ее работы.
 8. По завершении стерилизации прозвучит сигнал, погаснет индикатор выбранной программы. Включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме.
 9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.
- По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C в течение 30 минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все 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 **«Старт/Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы функции.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Старт/Отмена»**.

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

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПАСТЕРИЗАЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБЪЕМА ЖИДКОСТИ

Объем, л	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Время, мин	35	40	45	47	50	52

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

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 прокипятить половину лимона в программе «**ПАР/МАКАРОНЫ**» (см. «Программа «ПАР/МАКАРОНЫ», стр. 13).

Прежде чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГУБКИ С ЖЕСТКИМ ИЛИ АБРАЗИВНЫМ ПОКРЫТИЕМ, АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА И АГРЕССИВНЫЕ РАСТВОРИТЕЛИ ТИПА БЕНЗИНА И АЦЕТОНА.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке. Внутреннюю алюминиевую крышку рекомендуется очищать после каждого использования мультиварки.

ОЧИСТКА ЧАШИ

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

ОЧИСТКА СЪЕМНОГО КЛАПАНА ВЫХОДА ПАРА

Паровой клапан расположен на крышке прибора. Производите его очистку после каждого использования мультиварки.

1. Не прикладывая значительного усилия, снимите выпускной клапан, приподняв его за выступ и потянув вверх. Если клапан вынимается с трудом, можно аккуратно нажать на него со стороны внутренней крышки.
2. Отделите внутреннюю часть клапана, повернув ее против часовой стрелки, полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
3. Просушите клапан, соберите в обратной последовательности и установите на место.

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления образуется конденсат, который собирается в специальном контейнере на корпусе прибора. Контейнер необходимо очищать после каждого использования мультиварки.

1. Аккуратно потяните за верхнюю часть контейнера на себя до его отсоединения.
2. Вылейте конденсат и вымойте контейнер.
3. После очистки установите контейнер на место.
4. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости в приборе вокруг чаши. 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	Способы решения
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. • Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 непригоден для приготовления в данной мультиварке 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара</p>	<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления</p>

При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 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	<p>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</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

<ul style="list-style-type: none"> • 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, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/ говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 / 45
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Фрикадельки/ котлеты	180 (8 шт.) / 450 (3 шт.)	500	15 / 20
Рыба (филе)	500	500	15
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	10
Манты/ хинкали	4 шт.	500	25
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	45
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 час 20 мин
Овощи (заморозка)	500	500	15
Яйцо	3 шт.	500	15

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.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

ПРОГРАММА	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отложенный старт	Автоподогрев
ПАР/МАКАРОНЫ	Приготовление мясных, рыбных и овощных блюд на пару; приготовление бульонов, супов; варка макарон, сосисок, замороженных полуфабрикатов	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
ТУШЕНИЕ/СУП	Тушение мяса, рыбы, овощей; варка бульонов и супов.	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+
ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных сортов плова, фруктовых пюре, десертов, варенья	1 час	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов, хлеба; приготовление пиццы	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ	Приготовление различных каш на воде и молоке; приготовление гарниров	25 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей; приготовление гарниров	15 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	---	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам **REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к чашам для любых моделей мультиварок.

RB-C502 — чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея)

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

RB-S500 — стальная чаша

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



VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E4	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Системная ошибка, возможен выход из строя температурного датчика, либо 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 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 12 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 руководством 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 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

Міри безпеки

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замиських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напру-

га з номінальною напругою харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).

- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, — невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, — це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
-  **УВАГА!** Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром не нахиляйтеся над пристроєм при відкритті кришки.
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електро-

шнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

STOP **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи — це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі — попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу .

STOP **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію.

Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.

STOP *УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

ЗМІСТ

Технічні характеристики	44
Програми	44
Функції	44
Комплектація	44
Будова приладу	44
Будова дисплея	44
I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ	45
II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ	45
Встановлення часу приготування	45
Функція відкладеного старту	46
Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)	46
Функція розігрівання страв	46
Програма «ПАР/МАКАРОНЫ»	47
Програма «ТУШЕНИЕ/СУП»	48
Програма «ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ»	48
Програма «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»	49
Програма «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»	49
Програма «ЖАРКА»	50
III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ	51
IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ	51
Правила догляду та очищення	51
Очищення корпусу приладу	51
Очищення чаші	51
Очищення знімного клапана виходу пари	51
Видалення конденсату	52
V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	53

Технічні характеристики

Модель	RMC-M4524	RMC-M4525	RMC-M4526
Потужність, Вт	700	900	1000
Напруга	220-240 В, 50 Гц		
Об'єм чаші, л	4	5	6
Покриття чаші	антипригарне		
Дисплей	світлодіодний, цифровий		
Клапан випуску пари	знімний		
Довжина електрошнура	1,2 м		

Програми

1. ПАР/МАКАРОНЫ (ПАРА/МАКАРОНИ)
2. ТУШЕНИЕ/СУП (ТУШКУВАННЯ/СУП)
3. ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ (ПЛОВ/ДЕСЕРТИ)
4. ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ (ВИПІЧКА/ХЛІБ)
5. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (МОЛОЧНА КАША / КРУПИ)
6. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)

Функції

Відкладений старт €, до 24 год
 Підтримання температури готових страв (автопідігрів) ... €, до 12 год
 Розігрівання страв €, до 12 год

Комплектація

Мультиварка зі встановленою усередину чашею 1 шт.
 Контейнер для приготування на парі 1 шт.
 Плоска ложка 1 шт.
 Черпак 1 шт.
 Мірна склянка 1 шт.
 Книга «101 рецепт» 1 шт.
 Інструкція з експлуатації 1 шт.
 Сервісна книжка 1 шт.



Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова приладу A1

1. Корпус приладу
2. Чаша
3. Знімний клапан виходу пари
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Ручка для перенесення
7. Контейнер для збирання конденсату
8. Панель управління з дисплеєм
9. Рознім для електрошнура
10. Основа приладу
11. Черпак
12. Плоска ложка
13. Мірна склянка
14. Контейнер для приготування на парі
15. Шнур електроживлення

Будова дисплея A2

1. Індикатори програм
2. Кнопка «Меню» («Меню»)
3. Кнопка «-/Мин» («-/Хв»)
4. Кнопка «Подогрев/Отложенный старт» («Підігрів/Відкладений старт»)
5. Кнопка «+/Час» («+/Год»)
6. Кнопка «Старт/Отмена» («Старт/Скасування»)
7. Світлодіодний дисплей

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб та його комплектуючі з коробки. Видаліть всі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) та табличку з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм висохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, здійсніть його повне очищення (див. «Догляд за приладом»).

Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади й інші предмети або матеріали, які можуть пошкодитися через підвищену вологість та температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів і інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Встановлення часу приготування

У мультиварках REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526 передбачено можливість зміни стандартного часу приготування, встановленого для кожної програми. Крок зміни й можливий діапазон часу, що задається, залежить від вибраної програми приготування.

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть потрібну програму приготування. На дисплеї для кожної програми відображуватиметься стандартний час приготування.
2. Натиснувши кнопки «+/Час» (збільшення часу приготування) і «-/Мин» (зменшення часу приготування) встановіть необхідний час роботи для вибраної програми в межах діапазону налаштувань. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку.
3. Для скасування зроблених налаштувань потрібно двічі натиснути кнопку «Старт/Отмена» до появи на дисплеї індикації «---», після чого необхідно ввести всю програму приготування заново.



Під час встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон часу й крок установки, передбачений вибраною вами програмою приготування.

Функція відкладеного старту

Дана функція дозволяє відкласти початок виконання програми приготування в інтервалі від 1 хвилини до 24 годин із кроком налаштування в 1 хвилину. Під час роботи функції відкладеного старту індикатор вибраної програми мерехтітиме.

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть потрібну програму приготування. На дисплеї для кожної програми відображатиметься стандартний час приготування.
2. Після встановлення часу роботи програми приготування натисніть кнопку «Подогрев/Отложенный старт», індикатор часу почне мерехтіти.
3. Натиснувши кнопку «+/Час», встановіть час у годинах, через який має бути запущена програма приготування. Із кожним натисненням кнопки час приготування збільшуватиметься. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку. Після досягнення максимального значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону.
4. Натиснувши кнопку «-/Мин», встановіть час у хвилинах, через який має бути запущена програма приготування. Із кожним натисненням кнопки час приготування збільшуватиметься. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку. Після досягнення максимального значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону.
5. Для підтвердження налаштування натисніть кнопку «Старт/Отмена». Програма приготування буде запущена через заданий вами час.
6. Для скасування зроблених налаштувань потрібно двічі натиснути кнопку «Старт/Отмена» до появи на дисплеї індикації «---», після чого необхідно ввести всю програму приготування заново.



Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в рецепті як інгредієнти використовуються молочні або інші швидкопсувні продукти.

У програмі «ЖАРКА» та у разі розігрівання страв функція відкладеного старту недоступна.

У разі короткочасного вимкнення електрики всі налаштування мультиварки будуть скинуті й прилад перейде в режим очікування.

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та підтримує температуру готової страви в межах 75–80 °C упродовж 12 годин. При цьому на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності можна вимкнути автопідігрів, натиснувши кнопку «Старт/Отмена» (відлік часу на дисплеї припиниться).



Незважаючи на те, що режим підтримання температури готових страв розрахований на 12 годин, не рекомендується залишати їжу підігрітою надовго, оскільки це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція розігрівання страв

Мультиварки REDMOND RMC-M4524, RMC-M4525, RMC-M4526 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.

2. Закрийте кришку до клацання, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Подогрев/Отложенный старт». Увімкнеться функція розігрівання, на дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи функції. Прилад розігріє страву до 75–80 °С, і дана температура підтримуватиметься впродовж 12 годин.
4. За необхідності функцію розігрівання можна вимкнути, натиснувши кнопку «Старт/Отмена» (індикатор кнопки згасне).

Програма «ПАР/МАКАРОНЫ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, мантів, дитячого меню, а також для варіння макаронів, сосисок, пельменів і інших напівфабрикатів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після досягнення приладом робочої температури (після закипання води).

Для приготування на парі:

1. Налийте в чашу 500–600 мл води. Встановіть в чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепта, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «ПАР/МАКАРОНЫ».
5. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «ПАР/МАКАРОНЫ» стандартний час приготування становить 40 хвилин.
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
7. Натисніть кнопку «Старт/Отмена». Початок виконання програми приготування й зворотний відлік часу її роботи почнуться після виходу приладу на робочі параметри.
8. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився до закінчення її роботи.
9. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи в даному режимі.
10. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».

Для варіння макаронів або напівфабрикатів:

1. Налийте в чашу не більше ніж 3 л води та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «ПАР/МАКАРОНЫ».
4. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «ПАР/МАКАРОНЫ» стандартний час приготування становить 40 хвилин.
5. Натисніть кнопку «Старт/Отмена». Почнеться нагрівання води.
6. Після закипання води на дисплеї почнеться зворотний відлік часу роботи програми.
7. Відкрийте кришку й опустіть продукти в киплячу воду.
8. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи в даному режимі.
9. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».



Під час варіння деяких продуктів (макарони, пельмені тощо) може утворюватися піна. Щоб запобігти її витіканню за межі чаші, можна готувати з відкритою кришкою.

Під час варіння макаронів і напівфабрикатів не рекомендується використання функції відкладеного старту.

Програма «ТУШЕНИЕ/СУП»

Рекомендується для тушування м'яса, риби, овочів, приготування різних гарнірів, десертів, фруктових пюре та варення. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «ТУШЕНИЕ/СУП».
4. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «ТУШЕНИЕ/СУП» стандартний час приготування становить 1 годину.
5. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
6. Натисніть кнопку «Старт/Отмена», почнеться виконання програми приготування. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився до завершення її роботи.
7. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи в даному режимі.
8. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».

Програма «ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову, каш, а також для приготування гарнірів і десертів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ».
4. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «ПЛОВ/ДЕСЕРТЫ» стандартний час приготування становить 1 годину.
5. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
6. Натисніть кнопку «Старт/Отмена», почнеться виконання програми приготування. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився до завершення її роботи.
7. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи в даному режимі.
8. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».

Програма «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»

Призначена для приготування запіканок, пирогів, бісквітів, білого або чорного хліба, піци. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ».
4. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ» стандартний час приготування становить 1 годину.
5. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
6. Натисніть кнопку «Старт/Отмена», почнеться виконання програми приготування. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився до завершення її роботи.
7. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи в даному режимі.
8. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»

Рекомендується для приготування каш на воді та молоці, приготування гарнірів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ».
4. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» стандартний час приготування становить 25 хвилин.
5. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
6. Натисніть кнопку «Старт/Отмена», почнеться виконання програми приготування. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився до завершення її роботи.
7. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи в даному режимі.
8. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».

Рекомендації щодо приготування молочних каш у мультиварці

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока й отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рецептами з доданої кулінарної книги (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів потрібно лише пропорційно);
- у разі використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й круп, залежно від місця походження та виробника, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відкладеного старту в даній програмі недоступна.

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти були рівномірно розподілені в чаші та знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на її внутрішній поверхні.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму «ЖАРКА».
4. Встановіть час приготування відповідно до рецепта. У програмі «ЖАРКА» стандартний час приготування становить 15 хвилин.
5. Натисніть кнопку «Старт/Отмена», почнесться виконання програми приготування. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу, що залишився до завершення її роботи.
6. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне індикатор вибраної програми. Увімкнеться автопідігрів. На дисплеї відображатиметься прямиий відлік часу роботи в даному режимі.
7. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Старт/Отмена».



Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути.



Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою — це дозволить отримати хрустку скоринку.



Якщо очікуваного результату не було досягнуто, зверніться до розділу «Поради щодо приготування», де ви зможете знайти відповіді на ваші питання та необхідні рекомендації.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Приготування фондю
- Приготування м'якого та твердого сиру
- Випікання хліба
- Приготування дитячого харчування
- Пастеризація рідких продуктів
- Стерилізація посуду та столових приладів

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Правила догляду та очищення

Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу й внутрішню кришку приладу 9-відсотковим розчином оцту та впродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «ПАР/МАКАРОНЫ».

Перш ніж розпочати очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Використовуйте м'яку тканину та неабразивні засоби для миття посуду. Радимо очищувати приладу відразу після використання.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати губки з жорстким або абразивним покриттям, абразивні очищувальні засоби та агресивні розчинники на зразок бензину й ацетону.

Очищення корпусу приладу

Очищуйте корпус виробу в міру необхідності, відповідно до правил догляду та очищення приладу. Внутрішню алюмінієву кришку рекомендується очищувати після кожного використання мультиварки.

Очищення чаші

Рекомендується після кожного використання мультиварки. Можливе використання посудомийної машини. Після закінчення очищення потріть зовнішню та внутрішню поверхні чаші досуха.

Очищення знімного клапана виходу пари

Паровий клапан розташований на кришці приладу. Очищуйте його після кожного використання мультиварки.

1. Не докладаючи значних зусиль, зніміть випускний клапан, піднявши його за виступ і потягнувши вгору. Якщо клапан виймається насилу, можна обережно натиснути на нього з боку внутрішньої кришки.
2. Відокремте внутрішню частину клапана, повернувши її проти годинникової стрілки, повністю розберіть клапан і ретельно промийте його під проточною водою, за необхідності використовуйте засіб для миття посуду.
3. Просушіть клапан, зберіть у зворотній послідовності та встановіть на місце.

Видалення конденсату

Під час приготування утворюється конденсат, який збирається в спеціальному контейнері на корпусі приладу. Контейнер необхідно очищувати після кожного використання мультіварки.

1. Обережно потягніть за верхню частину контейнера на себе до його від'єднання.
2. Вилийте конденсат і вимийте контейнер.
3. Після очищення встановіть контейнер на місце.
4. Інколи надлишок конденсату може скупчуватися в спеціальній порожнині в приладі навколо чаші. Використовуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 12 місяців з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й — рік випуску пристрою.

Установлений виробником термін служби приладу — 3 роки із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

Упаковку, керівництво користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Виявляйте турботу про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.





© REDMOND. Все права защищены. 2014

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

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

RMC-M4524-M4525-M4526-CIS-UM-1