

REDMOND

Мультиварка

RMC-M90



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка **REDMOND RMC-M90** – это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой **REDMOND RMC-M90** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь, ведь в мультиварке **REDMOND RMC-M90** благодаря появлению целого ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо любой кухни мира.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. **17** автоматических программ позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта

и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения.

В мультиварке **REDMOND RMC-M90** усовершенствована универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**», благодаря которой теперь можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в еще большем диапазоне значений, что выгодно отличает ее от остальных аналогов. Несмотря на большой объем чаши, мультиварка **REDMOND RMC-M90** довольно компактна. Она не занимает много места и удобна при перевозке. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, фритюрницы, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка **REDMOND RMC-M90** поможет освободить пространство на кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров на 200 рецептов, адаптированных под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

Мультиварку REDMOND RMC-M90 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

www.multivarka.pro

На официальном сайте представительства, посвященном мультиваркам **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, вы можете получить самую свежую и актуальную информацию о предлагаемой продукции и

ожидаемых новинках, ознакомиться с широким выбором видеорецептов, адаптированных под каждую предлагаемую модель, от наших шеф-поваров, получить ответ на интересующий вас вопрос у онлайн-консультантов, а также приобрести в нашем интернет-магазине продукцию **REDMOND** и оригинальные аксессуары.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8	Программа «КРУПЫ».....	34
Комплектация.....	9	Программа «ПЛОВ».....	35
Устройство и комплектация мультиварки REDMOND RMC-M90.....	10	Программа «ЙОГУРТ».....	36
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	14	Программа «ПИЦЦА».....	37
Меры безопасности.....	14	Программа «ХЛЕБ».....	38
Перед первым включением.....	15	Программа «ДЕСЕРТЫ».....	40
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	16	Расстойка теста.....	41
Установка времени приготовления.....	17	Приготовление фондю.....	42
Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».....	18	Жарка во фритюре.....	44
Функция поддержания температуры готовых блюд.....	19	III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	46
Функция разогрева блюд.....	19	Приготовление детского питания.....	46
Общие рекомендации по приготовлению.....	20	Стерилизация.....	48
Программа «ЭКСПРЕСС».....	21	Пастеризация.....	50
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	22	Подогрев детских продуктов.....	51
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	24	IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	52
Программа «ТУШЕНИЕ».....	26	Правила по уходу и очистке.....	52
Программа «ЖАРКА».....	27	Очистка корпуса.....	52
Программа «СУП».....	28	Очистка чаши.....	52
Программа «НА ПАРУ».....	29	Очистка внутренней крышки.....	52
Программа «МАКАРОНЫ».....	30	Очистка клапана выпуска пара.....	53
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	31	Удаление конденсата.....	53
Программа «ВАРКА».....	32	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	54
Программа «ВЫПЕЧКА».....	33	НА ПАРУ.....	54
		ЖАРКА.....	56
		ТУШЕНИЕ.....	57
		ВАРКА.....	59

ВЫПЕЧКА.....	61
Сводная таблица времени приготовления продуктов на пару.....	64
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	65
Сводная таблица режимов приготовления (заводские настройки).....	67
Дополнительные аксессуары.....	70
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС ЦЕНТР.....	72
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	73

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMС-M90
Мощность	860 Вт
Напряжение	220-230 В
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое
ЖК-дисплей	Anato® (Корея) цветной, светодиодный

ПРОГРАММЫ

- ЭКСПРЕСС	есть
- МУЛЬТИПОВАР	есть
- МОЛОЧНАЯ КАША	есть
- ТУШЕНИЕ	есть
- ЖАРКА	есть
- СУП	есть
- НА ПАРУ	есть
- МАКАРОНЫ	есть
- ТОМЛЕНИЕ	есть
- ВАРКА	есть
- ВЫПЕЧКА	есть
- КРУПЫ	есть
- ПЛОВ	есть
- ЙОГУРТ	есть
- ПИЦЦА	есть
- ХЛЕБ	есть
- ДЕСЕРТЫ	есть
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	есть, до 24 часов
- Функция разогрева блюд	есть, до 24 часов
- Функция отложенного старта	есть, до 24 часов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка с установленной внутрь чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Книга «200 рецептов»	1 шт.
Держатель для черпака/ложки	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

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

УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ REDMOND RMC-M90



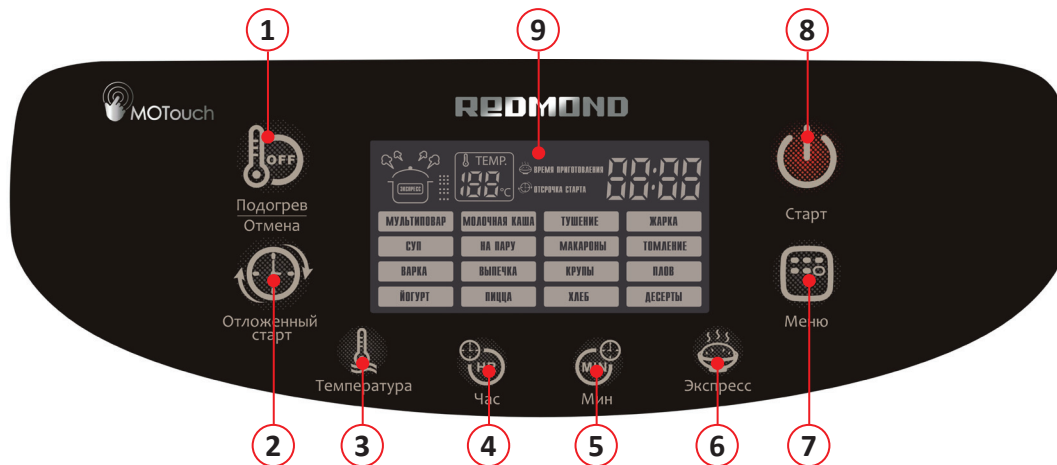


1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Клапан выпуска пара
9. Плоская ложка
10. Суповая ложка
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Держатель для черпака и ложки

УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ

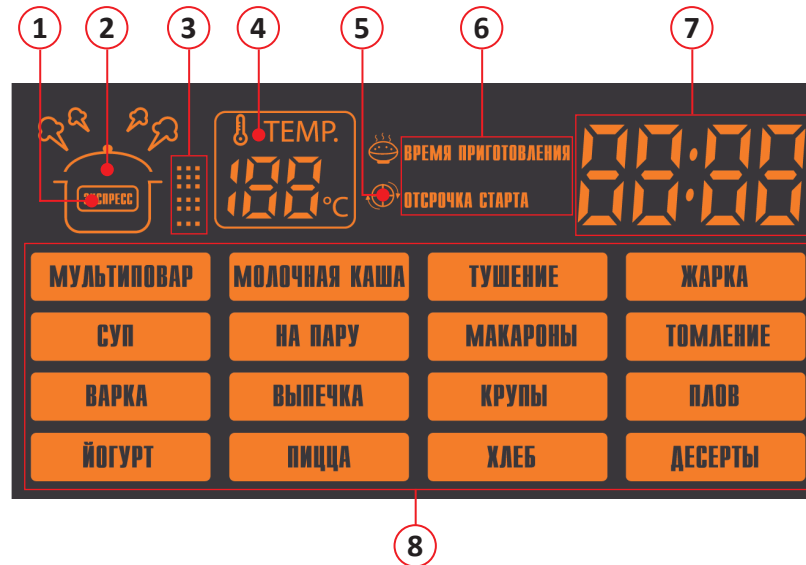
Мультиварка REDMOND RMC-M90 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным ЖК-дисплеем

1. **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА** – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** – включение режима установки времени отложенного старта.
3. **ТЕМПЕРАТУРА** – установка значения температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. **ЧАС** – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
5. **МИН** – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
6. **ЭКСПРЕСС** – запуск программы «ЭКСПРЕСС»
7. **МЕНЮ** – выбор автоматической программы приготовления.
8. **СТАРТ** – включение заданного режима приготовления.
9. **Дисплей.**



УСТРОЙСТВО ДИСПЛЕЯ

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС».
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева.
3. Индикатор этапов приготовления.
4. Индикатор установленной температуры в режиме «МУЛЬТИПОВАР».
5. Индикатор работы функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
6. Индикатор времени приготовления / работы программы приготовления.
7. Таймер.
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления.



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от выше указанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с питающим напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, в противном случае несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- **Внимание!** Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные перчатки. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.

- Изделие не предназначено для использования детьми или людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно выньте изделие 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, в этом случае произведите очистку прибора, см. раздел «УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ» (стр. 52).



ВНИМАНИЕ!

Запрещено использование прибора при любых неисправностях. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите мультиварку на ровную твердую 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 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.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке **REDMOND RMC-M90** предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Для того, чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления нажимая на кнопку **«Час»** пошагово изменяйте значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажимая кнопку **«Мин»** пошагово изменяйте значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. **При необходимости установить время приготовления менее одного часа:** в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения часов. Нажимая кнопку **«Мин»** установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите

кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО!

- При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (**стр. 67**).
- Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если в основное время блюдо не приготовилось.
- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим. Например, если залить холодную воду и установить в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.
- В программе **«МАКАРОНЫ»** отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция позволяет задать время, через которое блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время, можно в диапазоне **от 5 минут до 24 часов** с шагом установки **5 минут**. Время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления. Иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки **«Старт»**.

Установка времени отложенного старта

Во время настройки режима приготовления, после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления, вы можете установить время отложенного старта. Для этого:

1. Нажатием кнопки **«Отложенный Старт»** включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отложенный старт», а таймер начнет мигать.
2. Нажимая на кнопку **«Час»** пошагово изменяйте значение часов. Установленный формат времени – **24 часа**. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. Нажимая кнопку **«Мин»** пошагово изменяйте значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.
5. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»** несколько секунд. Загорится инди-

катор работы функции **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени.

6. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении программы автоматически включится функция поддержания температуры готовых блюд и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**.

7. Для отключения функции поддержания температуры нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет.

ВАЖНО

- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА»** и **«МАКАРОНЫ»**.
- Не рекомендуется использовать функцию **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, если рецепт содержит молочные или скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- При установке времени в функции **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** необходимо учитывать, что отсчет времени в программах **«ЭКСПРЕСС»**, **«НА ПАРУ»**, **«СУП»**, **«МАКАРОНЫ»**, **«ВАРКА»** начинается только после достижения мультиваркой необходимой температуры и выхода на рабочий режим.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах **70-75°C** в течение **24 часов**. При включении режима автоподогрева индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**» начинает светиться, на дисплее отображается отсчет времени поддержания тепла. При необходимости функцию автоподогрева можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «**Подогрев/Отмена**». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку **REDMOND RMC-M90** можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультиварку.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Подогрев/Отмена**» до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Блюдо будет разогрето **до 70-75°C** и поддерживаться в горячем состоянии в течение **24 часов**.

При необходимости функцию можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «**Подогрев/Отмена**». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.

Для получения качественного результата, предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M90** книге «**200 рецептов**», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M90** командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретены 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 в зависимости от их объема, вида продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными. Если по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке **REDMOND RMC-M90** предусмотрена универсальная программа «**МУЛЬТИПОВАР**» с расширен-

ным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в программе «**МУЛЬТИПОВАР**».

ПРОГРАММА «ЭКСПРЕСС»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировка времени приготовления и функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **2,5 л**, указанного на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Экспресс»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления. На дисплее загорятся индикатор **«ЭКСПРЕСС»**, индикатор этапов приготовления и динамическая индикация символа [] на таймере.
4. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР» (28 РУЧНЫХ НАСТРОЕК)

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функции «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M90 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, йогуртница, яйцеварка и многие другие.

Диапазон установки температуры: **35°C - 170°C** с шагом изменения в **5°C**.

Диапазон установки времени от **5 минут до 16 часов** с шагом изменения:

В интервале от **5 минут до 1 часа – 1 минута**
от **1 часа до 16 часов – 5 минут**.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже отметки **3 л**, указанной на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.

4. Последовательным нажатием кнопки «**Температура**» установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» – **120°C**.

5. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» время приготовления составляет **15 минут**.

6. При необходимости нажмите кнопку «**Отложенный старт**» и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы кнопок «**Старт**» и «**Подогрев/Отмена**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку «**Подогрев/Отмена**».

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

► В режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 65).

► 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. 54).

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **2 л**, указанного на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.

4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** время приготовления составляет **10 минут**.

5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа **«Молочная каша»** предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется 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 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. 52) или воспользуйтесь универсальной программой **«МУЛЬТИПОВАР»**. Оптимальная температура приготовления молочной каши – **100°C**. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

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

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **3 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **60 минут.**
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

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**. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».

4. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе «**ЖАРКА**» время приготовления составляет **15 минут**.

5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорится индикатор кнопки «**Старт**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

6. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**». Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку «**Подогрев/Отмена**».

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

► *Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.*

► *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. 54).*

ПРОГРАММА «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 20 минут до 8 часов, с шагом установки в 5 минут.**

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **3 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **60 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«НА ПАРУ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления составляет **15 минут.**
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если вы не используете готовый рецепт, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 64).*

► *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. 54).*

ПРОГРАММА «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту**. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и выполнение программы приготовления. Функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступна.

1. Налейте в чашу воду. Следите за тем, чтобы уровень воды был ниже уровня **2 л**, указанного на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МАКАРОНЫ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«МАКАРОНЫ»** время приготовления составляет **8 минут**.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**.

6. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей, и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.*

► *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. 54).*

ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.**

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **3 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ТОМЛЕНИЕ»** время приготовления составляет **5 часов**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.**

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **3 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ВАРКА»** время приготовления составляет **40 минут.**
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.**

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня **1,5 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **60 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку или зубочистку. Если ее вынуть и на ней не останется кусочков налипшего теста – бисквит готов.*

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **2,5 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«КРУПЫ»**.

5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«КРУПЫ»** время приготовления составляет **35 минут**.

6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «ПЛОВ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **2,5 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ПЛОВ»** время приготовления составляет **60 минут**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут**. В программе «ЙОГУРТ» функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА» недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня **1,5 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, 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. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе «**ЙОГУРТ**» время приготовления составляет **8 часов**.

6. При необходимости нажмите кнопку «**Отложенный старт**» и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт**». Загорится индикатор кнопки «**Старт**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал.

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

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

► *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. 54).*

ПРОГРАММА «ПИЦЦА»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПИЦЦА»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ПИЦЦА»** время приготовления составляет **25 минут.**
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

ПРОГРАММА «ХЛЕБ»

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

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня **1,5 л**, указанного на внутренней стороне чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ХЛЕБ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время, указанное в книге рецептов (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ХЛЕБ»** время приготовления составляет **5 часов**.

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

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

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

► *Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуют просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.*

► *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. 54).*

ПРОГРАММА «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. Возможна ручная установка времени приготовления **в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут**.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **3 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ДЕСЕРТЫ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ДЕСЕРТЫ»** время приготовления составляет **1 час**.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18)

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).*

РАССТОЙКА ТЕСТА

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M90** в программе **«ЙОГУРТ»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту. Выложите замешанное тесто в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня **1,5 л**, указанного на внутренней стороне чаши.
2. Установите чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления, указанное в рецепте (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет **8 часов**.

5. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших

профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 65).

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой «какелон» (в переводе с французского означает «расплавленный») и употребляемых в компании. 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.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки **REDMOND RMC-M90** в режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня **2 л**, указанного на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.

5. Последовательным нажатием кнопки **«Температура»** установите температуру приготовления, указанную в рецепте. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР» – 120°C**.

6. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.

7. При необходимости нажмите кнопку **«Отложенный старт»** и установите время отложенного старта (см. стр. 18).

8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

9. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключить данную функцию можно нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

► В режиме **«МУЛЬТИПОВАР»** возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой **«200 рецептов»** от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 65).

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено в всем мире. Мультиварка **REDMOND RMC-M90** так же позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
4. Нажимая кнопку **«Температура»** установите температуру приготовления, указанную в рецепте. По умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР» – 120°C**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления, указанное в рецепте (см. стр. 15). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

7. Вставьте ручку в корзину для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, она зафиксируется в специальном отверстии.

8. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.

9. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. **Будьте осторожны: масло очень горячее!** Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.

10. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите данную функцию, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

11. Для отмены введенной программы или прерывания

процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

12. Аккуратно откройте крышку и вставьте ручку в корзину (см. пункт 7).

13. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.

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

► *В режиме «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд со всего мира. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 65).*

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка **REDMOND RMC-M90** поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «**200 рецептов**» вы найдете много рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке **REDMOND RMC-M90**.

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 книге рецептов представлено более 40 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 Фруктовые и овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, творог, кефир, йогурты, каши.

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

Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывает 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.

Йогурты

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки

REDMOND RMC-M90 на программе «**ЙОГУРТ**» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (см. стр. 36).

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 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 посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M90** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«СУП»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления, указанное в рецепте (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.

5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.

6. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите данную функцию, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

7. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

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

2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите ее в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«НА ПАРУ»**

5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления, указанное в рецепте (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления составляет **15 минут**.

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.

7. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите данную функцию нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60 °С в течение 1 часа либо до температуры 70—80 °С на несколько минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке **REDMOND RMC-M90** можно пастеризовать продукты на режиме **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимального уровня, указанного на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
4. Нажимая кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** установите температуру 80°С. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию **120°С**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время

приготовления, указанное в рецепте (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. По завершении программы тепловой обработки прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите данную функцию, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

По окончании режима пастеризации выньте пастеризованный 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
Время, мин	45	50	60	70	75

ПОДОГРЕВ ДЕТСКИХ ПРОДУКТОВ

В мультиварке **REDMOND RMC-M90** можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите температуру 40°C. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию **120°C**.
6. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время приготовления, указанное в рецепте (см. стр. 17). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет **15 минут**.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку

«Старт». Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал. Автоматически включится функция поддержания температуры блюда и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите данную функцию, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

Внимание: не рекомендуется подогреть 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. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от сети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить **15 минут** половину лимона в программе «НА ПАРУ».

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

ОЧИСТКА КОРПУСА

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

ОЧИСТКА ЧАШИ

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

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.




3. Не прилагая усилия потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.


1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке.



2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении ) до упора. Снимите его.

3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

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

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

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.



1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.

2. Снимите контейнер, потянув его на себя, вылейте конденсат и промойте контейнер в соответствии с Правилами по уходу и очистке изделия. Вставьте контейнер на место.

3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

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

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их решения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (сырой)

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда проверяйте, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 64) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а также исходя из особенностей работы конкретной модели мультиварки

Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по установке времени приготовления продуктов на пару из таблицы (стр. 64)
Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время их приготовления
Мало жидкости	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по установке времени приготовления продуктов на пару из таблицы (стр. 64)
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или нарезки зависит время приготовления
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 64) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами в зависимости от используемого объема и вида ингредиентов, а также исходя из особенностей работы конкретной модели мультиварки

ЖАРКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Ингредиенты не перемешивались	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Чаша не была смазана либо блюдо готовилось без масла	
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (сырой)

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы конкретной модели мультиварки
Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ТУШЕНИЕ**ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ**

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Недостаточно влаги	Необходимо добавлять больше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (сырой)

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы конкретной модели мультиварки
Продукт не подходит для тушения	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте
Неправильно выбрано время приготовления	Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Избыток влаги (много жидкости)	Необходимо добавлять меньше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте

Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

ВАРКА

ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно, неровно установлена чаша.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления
Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, всегда убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т. д.)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении
Недостаточное время приготовления либо пропорции продуктов больше рекомендуемых	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы конкретной модели мультиварки

ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ

Возможные причины	Способ устранения
Мало жидкости (не соблюдены пропорции)	Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанные в рецепте
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	

Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов
---	--

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ВЫПЕЧКА

ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ (подгоревшее тесто на дне чаши)

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте
Установлено слишком большое время приготовления	

Чаша не была смазана	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте время, указанное в рецепте
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

ПРОДУКТ влажный

Возможные причины	Способ устранения
Неправильное вложение ингредиентов	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке	Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении, или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенной функцией автоподогрева

ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ *

на 500 гр продукта, при объеме воды 500-1000 мл

Продукт	Время, мин	Продукт	Время, мин
Телятина, филе (охлажденное)	30	Картофель клубнями	30-40
Куриное филе	30	Картофель молодой клубнями	20-30
Суфле мясное	30	Морковь	30-40
Фрикадельки	20	Свекла	40-50
Котлеты куриные	25-30	Капуста брокколи замороженная	15-20
Манты	35-40	Творожный пудинг (600 г)	40-50
Рыба, филе (охлажденное)	20		

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР»

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

17	115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
18	120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
19	125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
20	130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
21	135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Рекомендуется для копчения
23	145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
25	155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Рекомендуется для жарки птицы
27	165°C	Рекомендуется для жарки стейков
28	170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри

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

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, мин.	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Функция отложенного старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Функция автоподогрева
Мультиповар	Предназначена для приготовления всевозможных блюд регулировкой температуры	15	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 16 часов / 5 мин	+	---	+
Молочная Каша	Для приготовления каш на молоке	10	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	---	+
Тушение	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	60	20 мин – 12 часов / 5 мин	+	---	+
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	---	---	+
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	60	20 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	+
На пару	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
Макароны	Приготовление макарон и пасты из разных сортов пшеницы	8	2 мин – 20 мин / 1 мин	---	+	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, мин.	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Функция отложенного старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Функция автоподогрева
Томление	Приготовление топленого молока, тушенки.	300	1 час – 8 часов / 10 мин	+	---	+
Варка	Варка овощей и бобовых	40	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
Выпечка	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	60	20 мин – 8 часов / 5 мин	+	---	+
Крупы	Приготовление круп (ядрице и дробленных), гарниров одна компонентных и многокомпонентных. Варка рассыпчатых каш на воде	35	5 мин – 4 часа / 5 мин	+	---	+
Плов	Приготовление плова, с мясом, рыбой, птицей, и овощами	60	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	+	---	+
Йогурт	Приготовление классических рецептов и не только	480	6 часов – 12 часов / 10 мин	+	---	---

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию, мин.	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Функция отложенного старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Функция автоподогрева
Пицца	Приготовление пиццы	25	20 мин – 1 час / 5 мин	+	---	+
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки	300	1 час – 6 часов / 10 мин	+	---	+
Десерты	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	60	5 мин – 4 часов / 5 мин	+	---	+

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M90** 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. Возможно использование с мультиварками других брендов.

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

предназначен для приготовления различных йогуртов (см. дополнительные возможности). Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RIP-A2 — чаша с антипригарным покрытием Teflon® от компании Du Pont®. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость **5** литров.



RIP-C2 — чаша с керамическим покрытием производства компании «ANATO» (Корея). Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость **5** литров.



RIP-S2 – стальная чаша. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. 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. Объем **5** литров.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, если при повторном включении 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

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью 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, керамические и тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т. д.)

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее двух лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

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





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in China