

# REDMOND

Мультиварка RMC-02



Руководство по эксплуатации



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-02 — 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-02 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появятся множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион питания, но и внесут новые краски и вкусы в жизнь. Ведь в мультиварке REDMOND RMC-02 благодаря появлению ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 8 предустановленных программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, плов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, макароны, делать творог, сыр, йогурты, гарниры, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отсрочки старта и автоподогрева блюда.

Мультиварка REDMOND RMC-02 компактна и проста в управлении, легко заменяет многие устройства для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, кашеварки и йогуртницы. Объем чаши оптимален для приготовления еды как для ребенка, так и для одного-двух взрослых. Благодаря небольшому весу и размеру вам не составит труда взять ее с собой на дачу, даже если вы пользуетесь общественным транспортом. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров, включающая 120 рецептов, адаптированных под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении обеда. Мультиварку REDMOND RMC-02 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

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

На официальном сайте представительства, посвященном мультиваркам REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, вы можете получить самую свежую и актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемым новинкам, ознакомиться с широким выбором видеорецептов от наших шеф-поваров, адаптированных под каждую предлагаемую модель, 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: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).**

# СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6
Программы .....	6
Функции.....	6
Комплектация .....	6
Устройство мультиварки .....	7
Назначение кнопок и устройство дисплея .....	8
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b>	
Меры безопасности.....	9
Перед первым включением .....	10
<b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ</b>	
Перед началом эксплуатации.....	11
Установка времени приготовления .....	11
Функция «Отсрочка старта» .....	12
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	13
Предварительное отключение автоподогрева.....	13
Функция разогрева блюд .....	13
Общие рекомендации по приготовлению .....	14
Программа «ЭКСПРЕСС».....	15
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....	16
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке.....	17
Программа «РИС - КРУПЫ» .....	18
Программа «ЙОГУРТ» .....	19
Программа «СУП - ТУШЕНИЕ» .....	20
Программа «ВЫПЕЧКА».....	21
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» .....	22
Программа «НА ПАРУ» .....	23
<b>III. В ПОМОЩЬ МАМЕ</b>	
Приготовление детского питания .....	24
Овощные и фруктовые пюре .....	24
Молочные и безмолочные каши.....	24
Йогурты.....	24

Супы .....	24
Стерилизация .....	25
Пастеризация .....	26
Разогрев детского питания .....	27
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	
Расстойка теста .....	28
Приготовление фондю .....	29
Приготовление творога .....	30
Приготовление сыра .....	30
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	
Правила по уходу и очистке прибора .....	31
Очистка корпуса прибора .....	31
Очистка чаши .....	31
Очистка внутренней крышки .....	31
Очистка клапана выхода пара .....	31
Удаление конденсата .....	31
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	32
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	35
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	36
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	

**Технические характеристики**

Модель .....	RMC-02
Мощность .....	400 Вт
Напряжение .....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши .....	1,6 л
Покрытие чаши .....	антипригарное
ЖК-дисплей .....	есть, с подсветкой
Съемный паровой клапан.....	есть
3D-нагрев .....	есть

**Программы**

ЭКСПРЕСС.....	есть
МОЛОЧНАЯ КАША.....	есть
РИС - КРУПЫ .....	есть
ЙОГУРТ .....	есть
СУП - ТУШЕНИЕ .....	есть
ВЫПЕЧКА.....	есть
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ .....	есть
НА ПАРУ .....	есть

**Функции**

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	есть, до 24 часов
Функция разогрева блюд .....	есть, до 24 часов
Функция отсрочки старта .....	есть, до 24 часов

**Комплектация**

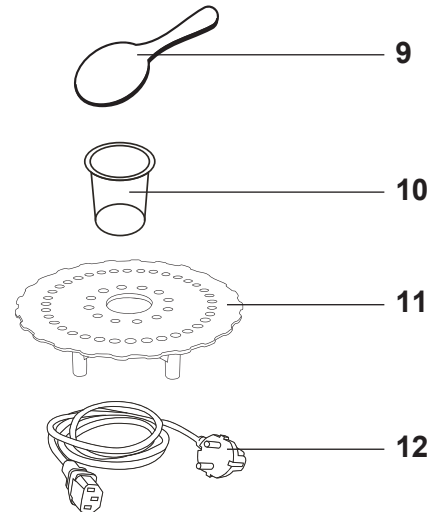
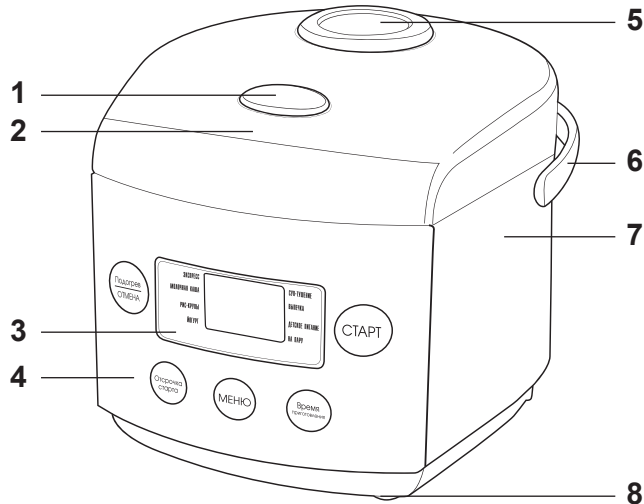
Мультиварка с установленной внутри чашей .....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару .....	1 шт.
Ложка .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Книга «120 рецептов» .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.



*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.*

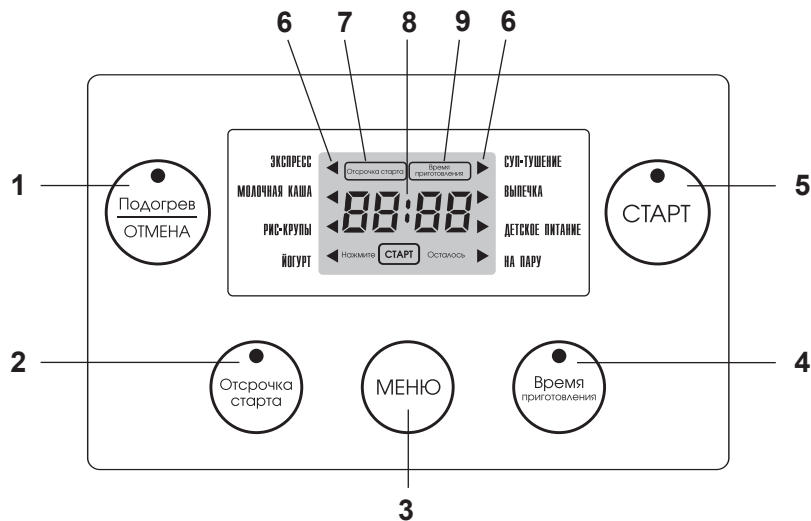
## Устройство мультиварки

- |                            |                           |                                         |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Клавиша открытия крышки | 5. Съемный паровой клапан | 9. Ложка                                |
| 2. Крышка прибора          | 6. Ручка для переноски    | 10. Мерный стакан                       |
| 3. Дисплей                 | 7. Корпус прибора         | 11. Подставка для приготовления на пару |
| 4. Панель управления       | 8. Основание прибора      | 12. Шнур электропитания                 |



## Назначение кнопок и устройство дисплея

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; отмена всех введенных настроек и прерывание процесса приготовления на любом этапе.
2. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима и установка времени отсрочки старта программы приготовления.
3. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
4. Кнопка «Время приготовления» – установка времени работы программы приготовления.
5. Кнопка «Старт» – запуск программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
6. Индикатор выбранной программы приготовления.
7. Индикатор режима отсрочки старта.
8. Таймер.
9. Индикатор режима ввода времени приготовления.





# I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## Меры безопасности

- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением питания прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. 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 рукавицы. 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 его использования, а также во время очистки 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 электрошнура 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.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- 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 оно отключено от электросети и остыло. 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, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 30).*



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

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

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-02 предусмотрена возможность ручного изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее будет гореть индикатор **Время приготовления**, а индикатор времени будет мигать.
2. Нажимая кнопку **«Время приготовления»**, установите необходимое значение времени приготовления (оно будет изменяться в сторону увеличения, пока не достигнет максимально возможного, после чего вернется к начальному значению диапазона).
3. После установки времени приготовления (цифры на дисплее продолжают мигать) перейдите к следующему этапу ввода выбранной программы приготовления.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.



*При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренные выбранной вами программой приготовления, в соответствии со Сводной таблицей программ приготовления (стр. 35).*

*Если в течение 2 минут в режиме настроек программы приготовления не производилось никаких действий, прибор переходит в режим ожидания, при этом все ранее сделанные настройки не сохраняются.*

## Функция «Отсрочка старта»

Функция отсрочки старта позволяет приготовить продукт через необходимый промежуток времени (с учетом времени работы программы приготовления) в интервале от 5 минут до 24 часов с шагом в 5 минут.

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

1. Нажатием на кнопку **«Меню»** выберите нужную программу приготовления.
2. При необходимости сначала установите время работы программы (стр. 11).
3. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Загорятся индикатор кнопки и надпись **Отсрочка старта** на дисплее. Индикатор времени начнет мигать.
4. Нажимая кнопку **«Отсрочка старта»**, установите необходимое время отсрочки старта. Для ускоренного изменения значения удерживайте кнопку нажатой.
5. По окончании установки (дисплей продолжает мигать) нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отсрочка старта». На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до готовности блюда.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.

**i** Устанавливая время отсрочки старта, необходимо включать в этот промежуток время работы программы приготовления. Время отсрочки старта должно быть больше, чем время работы выбранной программы, иначе программа запустится сразу после включения функции.

В случае кратковременного отключения электричества все настройки мультиварки будут сброшены, прибор перейдет в режим ожидания.

## Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ») и поддерживает температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы функции.

Функцию автоподогрева можно выключить, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

## Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке REDMOND RMC-02 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления.

Для этого во время старта или работы программы повторно нажмите кнопку **«Старт»** до отключения индикатора кнопки «Подогрев/Отмена». Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз до включения индикатора кнопки «Подогрев/Отмена».

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-02 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Загорится индикатор кнопки и включится функция разогрева. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции. Прибор разогреет блюдо до 70–75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости функцию автоподогрева можно выключить, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



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

### Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-02 книге «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-02 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

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

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

## Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Установите желаемое время приготовления (*стр. 11*). По умолчанию в программе «ЭКСПРЕСС» время приготовления составляет 35 минут.
4. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
7. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 11*). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 40 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 12*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнутся выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите 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 цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям 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. 31).*



### Программа «РИС - КРУПЫ»

Рекомендуется для приготовления риса, каш и блюд детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«РИС - КРУПЫ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 11*). По умолчанию в программе «РИС - КРУПЫ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 12*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнется выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

## Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления различных видов йогурта, расстойки теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт», начнутся выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

### Программа «СУП - ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения мяса, приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП - ТУШЕНИЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «СУП - ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12)
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнется выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).

## Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнутся выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

### Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 11*). По умолчанию в программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 12*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнется выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

## Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд и детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите подставку для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте продукты в соответствии с рецептом, промойте их и нарежьте, равномерно разложите на подставке и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 40 минут.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12). Следует учитывать при этом, что обратный отсчет времени работы программы **«НА ПАРУ»** начинается после закипания воды, когда парообразование достаточно интенсивно.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнутся выполнение выбранной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

## III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-02 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «120 рецептов» вы найдете множество 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 адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-02.

*Прикорм* — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

Возраст 4-6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, однокомпонентные соки.

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

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

### Овощные и фруктовые пюре

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

### Молочные и безмолочные каши

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

### Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-02 в программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

### Супы

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



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

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке REDMOND RMC-02 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации – быстрые, простые и эффективные.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП - ТУШЕНИЕ»**.
5. Установите время стерилизации 1 час (*стр. 11*). По умолчанию в программе «СУП - ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 12*).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся выполнение выбранной программы и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки «Старт». Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры, начнется прямой отсчет времени его работы.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите 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. Залейте в чашу 600 мл воды. Установите подставку для стерилизации на пару в чашу. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите на подставке.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
4. Установите время работы программы 30 минут (стр. 11). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время стерилизации составляет 25 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнутся выполнение выбранной программы и обратный отсчет времени ее работы.
7. Повторным нажатием на кнопку **«Старт»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Нажав на кнопку **«Старт»** еще раз, можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт») или включится автоподогрев (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме). Отключить автоподогрев можно нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
9. Для прерывания процесса, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. По окончании работы программы все выложенные на подставке предметы будут простерилизованы.

**Пастеризация**

Процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C в течение 30 минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения.

Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженной температуре не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы функции.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

Объем, л	0,2	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4
Время пастеризации	50 мин	55 мин	1 ч 5 мин	1 ч 15 мин	2 ч	2 ч 10 мин	2 ч 20 мин

## Разогрев детского питания

В мультиварке REDMOND RMC-02 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. Возможно применение функции «Отсрочка старта».

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время работы составляет 8 часов.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 37-39°C составляет 45 минут. По истечении этого времени можно прервать режим разогрева нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** и использовать продукт по назначению.
7. Указанная температура разогретого продукта будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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



*Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом! Не рекомендуется подогреть молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам ребенка во время кормления!*

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. В процессе расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура, объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального.

Одним из основных условий успешного процесса являются отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-02 в программе «ЙОГУРТ» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 11*). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт» и начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал, включится режим автоподогрева.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

*При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта. Возможно использование различных готовых смесей для приготовления хлеба.*

## 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 помещают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-02 в программе «НА ПАРУ» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«НА ПАРУ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется обратный отсчет времени работы программы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет индикатор кнопки «Старт». Устройство автоматически перейдет в режим автоподогрева и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы найдете ответы на вопросы и необходимые рекомендации (стр. 31).*

### **Приготовление творога**

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

С помощью программы «СУП - ТУШЕНИЕ» в мультиварке REDMOND RMC-02 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

### **Приготовление сыра**

Сыр – еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Сыры находят самое широкое применение в кулинарии. Они несут большую пользу организму, но, учитывая высокую калорийность этого продукта, следует употреблять его в умеренных количествах. Людям, соблюдающим диету, следует также обращать внимание на степень жирности сыра.

Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыра в мультиварке REDMOND RMC-02 в программе «НА ПАРУ». Теперь вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители.

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

## V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке прибора

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

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «НА ПАРУ».



*Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и агрессивные растворители типа бензина и ацетона.*

### Очистка корпуса прибора

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

### Очистка чаши

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

### Очистка внутренней крышки

Откройте крышку прибора. Протрите поверхность внутренней крышки и уплотнительную резинку влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды. Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

### Очистка клапана выхода пара

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. На внутренней стороне крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Промойте клапан в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке: совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите крышку парового клапана на крышке прибора, назад выступом для извлечения.

### Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном углублении на корпусе вокруг чаши. Удаляйте скопившийся конденсат после каждого приготовления с помощью кухонной салфетки или бумажного полотенца.

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</li> </ul>
<b>При приготовлении на пару:</b> в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
<b>При варке:</b> выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
<b>При выпечке</b> (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

## Продукт переварился

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

## При варке продукт выкипает

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

## Блюдо пригорает

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
<b>При тушении:</b> в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
<b>При варке:</b> в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
<b>При выпечке:</b> вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).



**Продукт потерял форму нарезки**

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

**Выпечка получилась влажной**

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

**Выпечка не поднялась**

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

## Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1 x 1,5 см)	250	400	40 мин
2	Баранина (филе)	250	400	1 ч 10 мин
3	Курица (филе)	250	400	40 мин
4	Фрикадельки/Котлеты	250	400	40 мин
5	Рыба (филе)	250	400	40 мин
6	Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	250	400	40 мин
7	Манты/Хинкали	300	400	50 мин
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	250	400	40 мин
9	Морковь	250	400	1 ч
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	250	600	1 ч 15 мин
11	Овощи (свежемороженые)	250	400	40 мин
12	Яйцо на пару	3 шт.	400	25 мин



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

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, ч	Функция автоподогрева
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса и рассыпчатых каш	35 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	нет	есть
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление молочных каш, блюд детского питания	40 мин	10 мин – 1 ч 30 мин / 5 мин	24	есть
РИС - КРУПЫ	Приготовление плова, риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	24	есть
ЙОГУРТ	Приготовление йогурта, расстойка теста	8 ч	10 мин – 12 ч / 10 мин	24	нет
СУП - ТУШЕНИЕ	Приготовление первых блюд (борщ, уха, щи, рассольник, солянка и т. д.). Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 ч	30 мин – 8 ч / 10 мин	24	есть
ВЫПЕЧКА	Приготовление выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	есть
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовления блюд для детского питания (бульонов, отваров, безмолочных каш и супов-пюре)	1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	есть
НА ПАРУ	Приготовление на пару овощей, мяса, птицы, морепродуктов, блюд детского питания	40 мин	15 мин – 1 ч 30 мин / 5 мин	24	есть

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

**(Приобретаются отдельно)**

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-02 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.



**RAM-CL1 — щипцы для чаши**

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



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

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

## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

В случае какого-либо сбоя в работе мультиварки на дисплее прибора отображается соответствующий код ошибки.

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E0	Системная ошибка, возможен выход из строя верхнего температурного датчика.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E1	Системная ошибка, возможен выход из строя нижнего температурного датчика.	
E2	Превышение допустимой температуры датчика в крышке или выход из строя верхнего температурного датчика.	Проверьте, установлена ли чаша в корпус прибора, присутствуют ли в ней требуемые ингредиенты (не пустая ли чаша). Если все в порядке, отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть, после чего повторите алгоритм действий по приготовлению блюда. Если ошибка повторится, обратитесь в авторизованный сервис-центр.
E3	Превышение допустимой температуры нижнего датчика или выход нижнего температурного датчика из строя.	

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

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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



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

RMC-02-UM-2