

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-M140



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 — современный многофункциональный прибор «2 в 1» для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку-скороварку REDMOND RMC-M140, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества своей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, скороварки, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

33 автоматические программы предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка (в том числе во фритюре), выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта, автоподогрева готовых блюд и изменения температуры приготовления во время работы программ.

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 реализована современная технология приготовления блюд под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сохранить все полезные свойства продуктов, их натуральный вкус и цвет, что является залогом здорового питания и отличного самочувствия. Одной из важнейших особенностей работы прибора в режиме скороварки является сокращение времени приготовления блюд более чем в два раза по сравнению с классическими способами. Теперь приготовить овощной суп можно за 20 минут, рыбу или птицу на пару — за 10-15 минут, а рис или различные виды каш — за 15 минут.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую в себя 200 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 вы сможете создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой-скороваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6	Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»	27
Устройство прибора	7	Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»	28
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	11	Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»	29
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	13	Программа «ВАРКА МЯСА»	30
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	14	Программа «ВАРКА РЫБЫ»	31
Перед началом эксплуатации.....	14	Программа «ВАРКА ПТИЦЫ»	32
Открытие/Закрытие крышки.....	14	Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»	33
Система защиты	14	Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»	34
Выбор программы и установка времени приготовления.....	15	Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»	35
Изменение температуры приготовления	15	Программа «ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ»	36
Изменение уровня давления	15	Программа «РИС/КРУПЫ»	37
Функция «Отложенный старт»	16	Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	38
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	16	Программа «ПЛОВ»	39
Функция разогрева блюд	17	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	40
Отключение звуковых сигналов.....	17	Программа «БОБОВЫЕ»	41
Общие рекомендации по приготовлению	17	Программа «ВЫПЕЧКА»	42
Программа «МЯСО НА ПАРУ»	18	Программа «ХЛЕБ»	43
Программа «РЫБА НА ПАРУ»	19	Программа «МАКАРОНЫ»	44
Программа «ПТИЦА НА ПАРУ».....	20	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»	45
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	21	Программа «ЖАРКА МЯСА»	46
Программа «СУП С МЯСОМ»	22	Программа «ЖАРКА РЫБЫ»	47
Программа «СУП С РЫБОЙ»	23	Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ»	48
Программа «СУП С ПТИЦЕЙ»	24	Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»	49
Программа «СУП ОВОЩНОЙ»	25	Программа «МУЛЬТИПОВАР»	50
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»	26	III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	51
		Приготовление детского питания	51
		Стерилизация.....	52
		Пастеризация	54
		Подогрев детских продуктов.....	55

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	56
Жарка во фритюре.....	56
Расстойка теста.....	57
Приготовление сыра	58
Приготовление фондю	58
Приготовление халвы.....	59
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	61
Общие правила и рекомендации.....	61
Очистка корпуса	61
Очистка чаши	61
Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара, блоки- ратора открытия крышки.....	62
Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара	62
Удаление конденсата	62
Очистка рабочей камеры	63
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	64
Ошибки при приготовлении (в режиме мультиварки) и способы их устранения	64
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	67
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	70
Рекомендации по использованию температурных режимов в програм- ме «МУЛЬТИПОВАР»	70
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	72
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	73
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	74

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M140
Мощность	1100 -1300 Вт
Напряжение.....	220– 240 В, 50 Гц
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей	светодиодный, цифровой
Паровой клапан.....	съёмный
Система защиты	4-уровневая
• клапан регулировки давления • температурный датчик • температурный предохранитель • датчик блокировки крышки	
Звуковой сигнал о готовности продукта.....	есть

Автоматические программы

В режиме скороварки:

1. МЯСО НА ПАРУ	9. ТУШЕНИЕ МЯСА	17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА
2. РЫБА НА ПАРУ	10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ	18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ
3. ПТИЦА НА ПАРУ	11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ	19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ
4. ОВОЩИ НА ПАРУ	12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ	20. РИС/КРУПЫ
5. СУП С МЯСОМ	13. ВАРКА МЯСА	21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
6. СУП РЫБНЫЙ	14. ВАРКА РЫБЫ	22. ПЛОВ
7. СУП С ПТИЦЕЙ	15. ВАРКА ПТИЦЫ	23. МОЛОЧНАЯ КАША
8. СУП ОВОЩНОЙ	16. ВАРКА ОВОЩЕЙ	24. БОБОВЫЕ

В режиме мультиварки:

1. ВЫПЕЧКА	4. ЙОГУРТ/ТЕСТО	7. ЖАРКА ПТИЦЫ
2. ХЛЕБ	5. ЖАРКА МЯСА	8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ
3. МАКАРОНЫ	6. ЖАРКА РЫБЫ	9. МУЛЬТИПОВАР

Функции

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

Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Изменение температуры приготовления (в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»).....	есть
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка	1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием RB-A541.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак силиконовый	1 шт.
Ложка силиконовая	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Книга «200 рецептов»	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

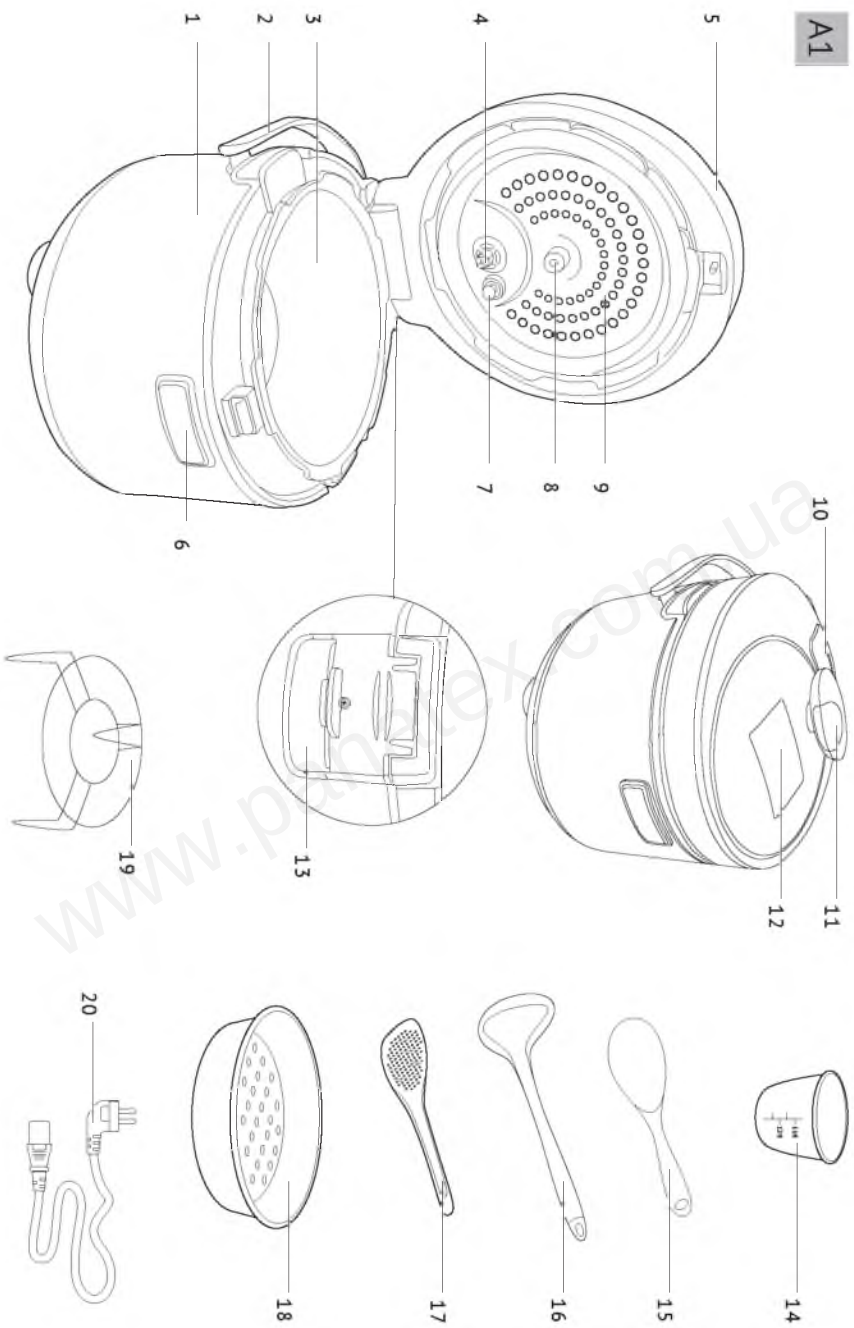


Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора A1

- | | |
|--|---|
| 1. Корпус прибора. | 11. Ручка блокировки крышки. |
| 2. Ручка для переноски. | 12. Панель управления с дисплеем. |
| 3. Чаша с антипригарным покрытием. | 13. Контейнер для сбора конденсата (на задней части корпуса прибора). |
| 4. Клапан выпуска пара. | 14. Мерный стакан. |
| 5. Крышка прибора. | 15. Ложка силиконовая. |
| 6. Кнопка открытия крышки. | 16. Черпак силиконовый. |
| 7. Блокиратор открытия крышки. | 17. Плоская ложка. |
| 8. Фиксирующая гайка. | 18. Контейнер для приготовления на пару. |
| 9. Внутренняя съемная крышка. | 19. Подставка контейнера для приготовления на пару. |
| 10. Защитный кожух клапана выпуска пара. | 20. Шнур электропитания |

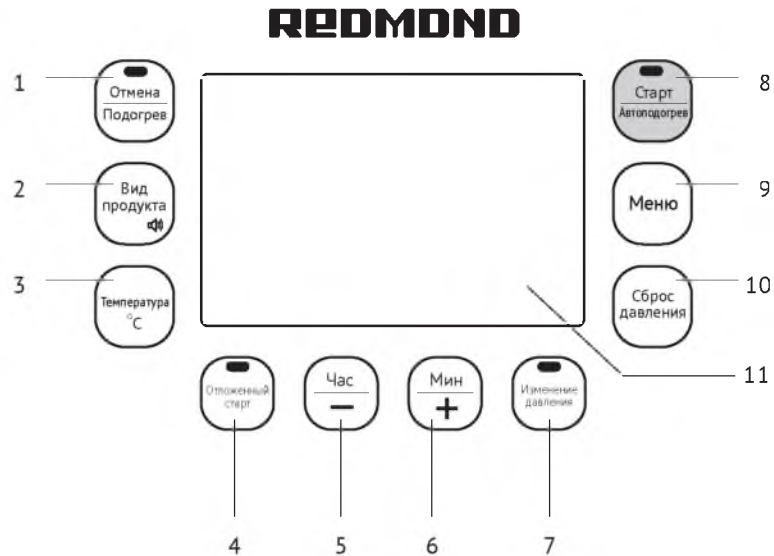
A1



Панель управления A2

A2

1. Кнопка **«Отмена/Подогрев»** — отмена всех сделанных установок; прерывание программы приготовления; включение функции разогрева.
2. Кнопка **«Вид продукта»** — выбор вида продукта в программах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; отключение звуковых сигналов.
3. Кнопка **«Температура °C»** — включение режима установки температуры приготовления в автоматических программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Кнопка **«Отложенный старт»** — установка времени отсрочки старта.
5. Кнопка **«Час/—»** — выбор значения часов при установке времени отсрочки старта / времени приготовления; уменьшение температуры приготовления.
6. Кнопка **«Мин/+»** — выбор значения минут при установке времени отсрочки старта / времени приготовления; увеличение температуры приготовления.
7. Кнопка **«Изменение давления»** — включение режима изменения уровня давления в режиме скороварки; увеличение/уменьшение уровня давления.
8. Кнопка **«Старт/Автоподогрев»** — старт программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
9. Кнопка **«Меню»** — выбор автоматической программы приготовления.
10. Кнопка **«Сброс давления»** — сброс давления в режиме скороварки.
11. Дисплей.



A3



Устройство дисплея A3

1. Индикаторы автоматических программ для режима скороварки.
2. Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки.
3. Индикаторы вида продуктов в программах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Индикаторы режимов приготовления мульти-варка/скороварка.
5. Индикатор блокировки крышки.
6. Индикатор уровня давления в рабочей камере.
7. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
8. Индикатор режима установки времени приготовления.
9. Индикатор включения/отключения звуковых сигналов.
10. Индикатор режима установки времени отложенного старта.
11. Индикатор перегрева/достижения необходимого уровня давления в режиме мультиварки.
12. Индикатор режима установки температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Индикатор значения температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Индикатор значения времени приготовления/времени отложенного старта.



Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях 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 подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP ***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP ***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 61).



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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на 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. 61).



Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации

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

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

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Нажмите кнопку **«Сброс давления»** и дождитесь нормализации давления в приборе.

Для закрытия крышки:

1. Опустите крышку до щелчка.
2. Поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр.**



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. Для подъема и переноски устройства используйте специальные ручки на корпусе.

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки **«Отмена/Подогрев»** (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), крышка прибора будет заблокирована. На дисплее загорятся индикатор блокировки крышки **Закр.**, индикатор уровня давления в рабочей камере и индикатор включения/отключения звуковых сигналов (если они отключены), а индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»** будет мигать. При этом в целях безопасности также блокируются все кнопки панели управления, кроме кнопки **«Сброс давления»**, нажатием на которую необходимо произвести ручной сброс давления (автоматический сброс давления произойдет через 10 минут). После нормализации давления в рабочей камере крышка прибора будет разблокирована.

Выбор программы и установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно изменять время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы:

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления. На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажатием кнопки **«Час/–»** установите значение часов, нажатием кнопки **«Мин/+»** — значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку **«Отмена/Подогрев»**, после чего необходимо выбрать 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. 67).

*Обратный отсчет времени приготовления во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше. В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки **«Старт/Автоподогрев»**.*

Изменение температуры приготовления

В программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» предусмотрена возможность изменять температуру приготовления (в том числе в процессе работы автоматических программ):

1. После выбора программы приготовления или в процессе ее работы нажмите кнопку **«Температура °C»**.
2. Нажатием кнопки **«Час/–»** уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки **«Мин/+»** — увеличивайте.
3. Повторным нажатием кнопки **«Температура °C»** сохраните установленное значение (в случае изменения температуры приготовления в процессе работы программы).

Изменение уровня давления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 в режиме скороварки после выбора программы приготовления также можно изменять уровень давления от 30 до 60 кПа.

Новый уровень давления устанавливается (в сторону увеличения) нажатиями кнопки **«Изменение давления»** и условно отображается на соответствующем индикаторе дисплея. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Уровень	Давление, кПа
1	30
2	35
3	40
4	45
5	50
6	55
7	60

Функция «Отложенный старт»

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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Загорится индикатор режима установки времени отсрочки старта, индикатор кнопки «Отложенный старт» будет мигать. Нажатием кнопки **«Час/–»** установите значение часов, нажатием кнопки **«Мин/+»** — значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
2. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
3. Чтобы отменить установки, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. После этого введите параметры программы заново.



Функция «Отложенный старт» недоступна в программах «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «МАКАРОНЫ».

При установке времени отложенного старта следует учитывать, что во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых температуры и давления.



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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80°C в течение 12 часов. Включается автоматически по окончании программы приготовления (о чем сообщает звуковой сигнал), при этом на дисплее загорается индикатор **Подогрев** и отображается прямой минутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**.



В программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функция автоподогрева недоступна. В программе «МУЛЬТИПОВАР» в случае установки температуры приготовления свыше 75°C функция автоподогрева отключается по умолчанию, однако при необходимости вы можете включить ее вручную нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления.

Функция разогрева блюд

Данная функция позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°C:

1. Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. Загорятся индикатор кнопки, а также индикатор **Подогрев** на дисплее. Начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 12 часов, после чего разогрев автоматически выключится.
4. Чтобы прекратить разогрев, повторно нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. Индикатор кнопки и индикатор **Подогрев** (на дисплее) погаснут, прибор перейдет в режим ожидания.

Отключение звуковых сигналов

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 предусмотрена возможность отключения звуковых сигналов. Для отключения звука в режиме ожидания во время работы программы нажмите кнопку **«Вид продукта»** (чтобы включить звук, нажмите кнопку повторно).

Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 реализованы 33 автоматические программы приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления на пару при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице (стр. 70).

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке книги «200 рецептов», разработанной специально для этой модели. Данная книга — результат большой и кропотливой работы команды наших поваров. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес и пропорции, последовательность действий, установки времени приготовления, варианты использования автоматических программ тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки-скороварки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- *заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;*
- *готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости — 2 мерных стакана);*
- *использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.*

Приготовление при высоком давлении (режим скороварки)

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мясных блюд на пару. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 20 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления на пару рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 10 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ПТИЦА НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления на пару блюд из птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 15 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления овощных блюд на пару. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 12 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления (убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится, индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «СУП С МЯСОМ»

Предназначена для приготовления мясных бульонов, супов с мясом. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «СУП С РЫБОЙ»

Предназначена для приготовления рыбных супов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 25 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «СУП С ПТИЦЕЙ»

Предназначена для приготовления куриных бульонов, супов с птицей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «СУП ОВОЩНОЙ»

Предназначена для приготовления овощных супов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 20 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Предназначена для тушения мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Предназначена для тушения рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»

Предназначена для тушения блюд из птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», установите подпрограмму «**ПТИЦА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию – 35 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку «**Сброс давления**» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Предназначена для тушения овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 25 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открyто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открyто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ВАРКА МЯСА»

Предназначена для варки мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 40 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ВАРКА РЫБЫ»

Предназначена для варки рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», установите подпрограмму «**РЫБА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию – 25 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку «**Сброс давления**» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открьто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открьто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».

Программа «ВАРКА ПТИЦЫ»

Предназначена для варки птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», установите подпрограмму «**ПТИЦА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку «**Сброс давления**» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».

Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для варки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открyто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открyто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»

Предназначена для томления мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ТОМЛЕНИЕ**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», установите подпрограмму «**МЯСО**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию — 2 часа 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку «**Сброс давления**» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откpыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».

Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»

Предназначена для томления рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 1 час 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открьто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открьто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ»

Предназначена для томления птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 2 часа).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открьто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открьто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для варки риса, приготовления различных круп. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 15 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Предназначена для приготовления детского питания. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «ПЛОВ»

Предназначена для приготовления плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления различных каш на молоке. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 10 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;

- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

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

Программа «БОБОВЫЕ»

Предназначена для варки бобовых, приготовления различных гарниров. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«БОБОВЫЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 1 час 30 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Приготовление при нормальном давлении (режим мультитварки)

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВЫПЕЧКА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию – 50 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените температуру приготовления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнут процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «ХЛЕБ»

Предназначена для выпечки хлеба различных сортов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. При закладке теста следите за тем, чтобы его объем не превышал отметки **6** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ХЛЕБ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 3 часа).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. В программе «ХЛЕБ» температура готового блюда может поддерживаться до 2 часов. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откpыто**, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы при извлечении готового хлеба из прибора.

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

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

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

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «МАКАРОНЫ»

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.



Обратный отсчет времени приготовления в данной программе начинается по достижении необходимой температуры в чаше.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МАКАРОНЫ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию — 8 минут).
6. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

8. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, затем закройте крышку. Начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Предназначена для приготовления йогурта и расстойки теста. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе недоступна функция «Автоподогрев».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию — 8 часов).
6. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).



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

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Предназначена для жарки мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 18 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Прозвучит предупреждающий сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение **Закрyто**. Начнутs процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» прибору необходимо дать полностью остыть.



Во время жарки рекомендуется помешивать продукты. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Предназначена для жарки рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 10 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Прозвучит предупреждающий сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение **Закрыто**. Начнут процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» прибору необходимо дать полностью остыть.



Во время жарки рекомендуется помешивать продукты. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ»

Предназначена для жарки птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 15 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Прозвучит предупреждающий сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение **Закрyто**. Начнутs процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» прибору необходимо дать полностью остыть.



Во время жарки рекомендуется помешивать продукты. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для жарки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 12 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Прозвучит предупреждающий сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение **Закрyто**. Начнутs процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» прибору необходимо дать полностью остыть.



Во время жарки рекомендуется помешивать продукты. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря данной программе мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 заменит целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому рецепту.

Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 75°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «**Старт/Автоподогрев**» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**»).

Диапазон установки температуры в программе составляет 35–160°C с шагом изменения в 5°C.



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

Диапазон установки времени приготовления — от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию — 30 минут).
6. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 70).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете рецепты 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-скороварке REDMOND RMC-M140.

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

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. Ее пищевая ценность зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме различных 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-скороварки REDMOND RMC-M140 в программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» 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.



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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию для данной подпрограммы (20 минут). При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет).
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
9. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании стерилизации крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

10. 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.



Отменить заданные настройки или прервать процесс стерилизации можно нажатием кнопки «Отмена/Подогрев».

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

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

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ПАР**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», установите подпрограмму «**ПТИЦА**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию для данной подпрограммы (15 минут). При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
5. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

6. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку «**Старт/Автоподогрев**» после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет).
7. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого нажмите кнопку «**Сброс давления**» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **—Р**.
8. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании стерилизации крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

9. 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.



Отменить заданные настройки или прервать процесс стерилизации можно нажатием кнопки «Отмена/Подогрев».

Пастеризация

Пастеризация — это процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно пастеризовать продукты, используя программу «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу (не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши), установите чашу в мультиварку-скороварку. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
3. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.



При пастеризации не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт».

4. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, на 70°C (стр. 15).
5. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

6. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
7. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс пастеризации на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	35	36	38	41	43	44

Подогрев детских продуктов

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно быстро и безопасно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку-скороварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
4. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время подогрева.
5. Установите необходимую температуру подогрева (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

7. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
8. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Перед употреблением не забудьте взболтать подогретый продукт!

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Жарка во фритюре

Французское слово *friture* переводится буквально как «жарение в масле». Способ приготовления различных продуктов путем погружения в кипящие растопленный животный жир или растительное масло известен человечеству с древних времен.

Благодаря программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки RAM-FB1 (приобретается отдельно).

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления согласно рецепту (по умолчанию – 12 минут).
6. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Прозвучит сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение **Закр**ыто. Начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

8. Вставьте съемную ручку в корзину для жарки: сожмите ручку у основания, вставьте нижние концы в соответствующее гнездо в корзине и разожмите для фиксации ручки в гнезде.
9. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Крышку оставьте открытой.



Будьте осторожны: масло очень горячее!

10. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши специальным крючком на корзине, чтобы дать стечь маслу.
11. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.
12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» прибору необходимо дать полностью остыть.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.

Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Залог успешной расстойки теста — поддержание особого микроклимата и полное отсутствие сквозняков. На производстве для этого используются специальные шкафы. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140 в программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Обратитесь к прилагаемой кулинарной книге или к соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты для теста в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления согласно рецепту.
6. Измените температуру приготовления согласно рецепту (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».



ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» составляет 40°C, время приготовления по умолчанию — 8 часов. При установке параметров программы для расстойки теста обязательно следуйте указаниям из книги рецептов.



Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме. 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-скороварки до окончания программы приготовления.

Приготовление сыра

Технология изготовления сыра была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу, в нем есть важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Теперь в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «200 рецептов».



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

Приготовление фондю

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

В основе классического европейского рецепта — расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью специальных вилок опускают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира.

С мультиваркой-скороваркой REDMOND RMC-M140 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «МУЛЬТИПОВАР». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр.** Подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время приготовления согласно рецепту.
6. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, согласно рецепту (стр. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления фондю на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

 **ВАЖНО!** Помните, что по умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет 100°C, время приготовления по умолчанию — 30 минут.

 При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из прилагаемой кулинарной книги или соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro. Также вы можете воспользоваться таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 70).

Приготовление халвы

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно приготовить халву, используя программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Следуйте рецепту приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для халвы в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время приготовления.
6. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, согласно рецепту (стр. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления халвы на любом этапе, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

 **ВАЖНО!** Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию — 30 минут.

 При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из прилагаемой кулинарной книги или соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro. Также вы можете воспользоваться таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 70).

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» (режим скороварки).
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева (стр. 17).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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

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

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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки-скороварки.



При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара, блокиратора открытия крышки

Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара и блокиратора открытия крышки рекомендуется после каждого использования прибора:

1. Откройте крышку прибора. Аккуратно отверните (против часовой стрелки) центральную фиксирующую гайку на обратной стороне и снимите внутреннюю крышку.
2. Клапан выпуска пара расположен на съемной крышке и состоит из двух частей. Для очистки клапана аккуратно поверните его пластиковый кожух (на внутренней стороне съемной крышки) против часовой стрелки и снимите его, придерживая запирающий шарик внутри.
3. Промойте с обеих сторон съемную крышку, уплотнительное кольцо, пластиковый кожух клапана выпуска пара и его запирающий шарик, а также цилиндр блокиратора открытия крышки, используя деликатное моющее средство.
4. В случае сильного загрязнения произведите полную разборку и очистку парового клапана, отвинтив его металлический кожух (на внешней стороне съемной крышки). Засор пропускного отверстия клапана можно удалить тонкой иглой или проволокой.
5. Цилиндр блокиратора открытия крышки (несъемный) должен иметь свободный ход. В противном случае очистите блокиратор.
6. По окончании очистки протрите съемную крышку и остальные элементы насухо, после чего произведите сборку в обратной последовательности.



Следует осторожно обращаться с уплотнительным кольцом. Его деформация может привести к нарушению герметичности рабочей камеры и, как следствие, некорректной работе прибора.

Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара

В целях безопасности рабочее отверстие клапана выпуска пара закрыто специальным пластиковым кожухом-крышкой, предотвращающим слишком резкий выброс пара или струи жидкости. Очищайте его по мере загрязнения:

1. Снимите кожух-крышку, аккуратно разберите на две части.
2. Промойте обе половины, просушите.
3. Соберите кожух-крышку в обратной последовательности и установите на место.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования:

1. Аккуратно извлеките контейнер, потянув его за выступ.
2. Вылейте конденсат, вымойте контейнер.
3. Установите контейнер на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью полотенца или кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-скороварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении (в режиме мультиварки) и способы их устранения

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

При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки-скороварки 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.
Ингредиенты перед варкой не были обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо промыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла — так, чтобы оно покрыло дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении*: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки-скороварки без необходимости.
При варке*: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие избыток 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-скороварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке-скороварке 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, порции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Температурный режим*/ Температура по умолчанию / Шаг установки, °C	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
НА ПАРУ	Мясо	Приготовление мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару	20 мин	5 мин — 2 ч / 5 мин	—	7/60	+	+	12
	Рыба		10 мин						
	Птица		15 мин						
	Овощи		12 мин						
СУП	С мясом	Приготовление мясных и куриных бульонов, рыбных и овощных супов	40 мин	10 мин — 8 ч / 5 мин	—	7/60	+	+	12
	Рыбный		25 мин						
	С птицей		30 мин						
	Овощной		20 мин						

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Температурный режим* / Температура по умолчанию / Шаг установки, °C	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Мясо	Тушение мяса, рыбы, птицы, овощей	40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	—	7/60	+	+	12
	Рыба		30 мин						
	Птица		35 мин						
	Овощи		25 мин						
ВАРКА	Мясо	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей	40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	—	7/60	+	+	12
	Рыба		25 мин						
	Птица		30 мин						
	Овощи		30 мин						
ТОМЛЕНИЕ	Мясо	Томление мяса, рыбы, птицы	2 ч 30 мин	10 мин – 8 ч / 10 мин	—	6/55	+	+	12
	Рыба		1 ч 30 мин						
	Птица		2 ч						
РИС/КРУПЫ		Варка риса, приготовление круп	15 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	—	4/45	+	+	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ		Приготовление детского питания	30 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	—	6/55	+	+	12
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова	40 мин	10 мин – 2 ч / 5 мин	—	5/50	+	+	12
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	—	2/35	+	+	12

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Температурный режим*/ Температура по умолчанию / Шаг установки, °C	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
БОБОВЫЕ		Варка бобовых, приготовление различных гарниров	1 ч 30 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	–	7/60	+	+	12
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	15 мин – 8 ч / 5 мин	100–150 / 130 / 5	–	+	–	12
ХЛЕБ		Выпечка хлеба	3 ч	10 мин – 6 ч / 5 мин	–	–	+	–	2
МАКАРОНЫ		Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	60–160 / 105 / 5	–	–	+	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО		Приготовление домашнего йогурта, расстойка теста	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	30–60 / 40 / 5	–	+	–	–
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Мясо	Жарка мяса, рыбы, птицы, овощей (в том числе во фритюре)	18 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	60–160 / 155 / 5	–	–	–	12
	Рыба		10 мин						
	Птица		15 мин						
	Овощи		12 мин						
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 15 ч / 1 мин	35–160 / 100 / 5	–	+	–	12



*Приведена усредненная рабочая температура нагревательного элемента.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 / 15
5	Рыба (филе)	500	500	10
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
7	Манты/Хинкали	4 шт.	500	15
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
11	Овощи (заморозка)	500	500	10
12	Яйцо куриное	3 шт.	500	10



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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию*
1	35	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40	Приготовление йогуртов
3	45	Закваска
4	50	Брожение

№	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию*
5	55	Приготовление помидки
6	60	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70	Приготовление пунша
9	75	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80	Приготовление глинтвейна
11	85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90	Приготовление красного чая
13	95	Приготовление молочных каш
14	100	Приготовление безе или варенья
15	105	Приготовление холодца
16	110	Стерилизация
17	115	Приготовление сахарного сиропа
18	120	Приготовление рульки
19	125	Приготовление тушеного мяса
20	130	Приготовление запеканки
21	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140	Копчение
23	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150	Запекание мяса в фольге
25	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160	Жарка птицы

* Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



REDMOND RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.



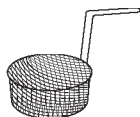
REDMOND RAM-G1 — комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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



REDMOND RHP-M01 — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.



REDMOND RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре.

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
C1, C2, C3, C4	Системные ошибки (возможен выход из строя платы управления, температурных датчиков или датчика давления)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут. Плотнo закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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

Инструкция по эксплуатации redmond RMC-M140.Руководство по эксплуатации мультиварка redmond rmc-m140 для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, мануалы, service manual, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.