

# REDMOND

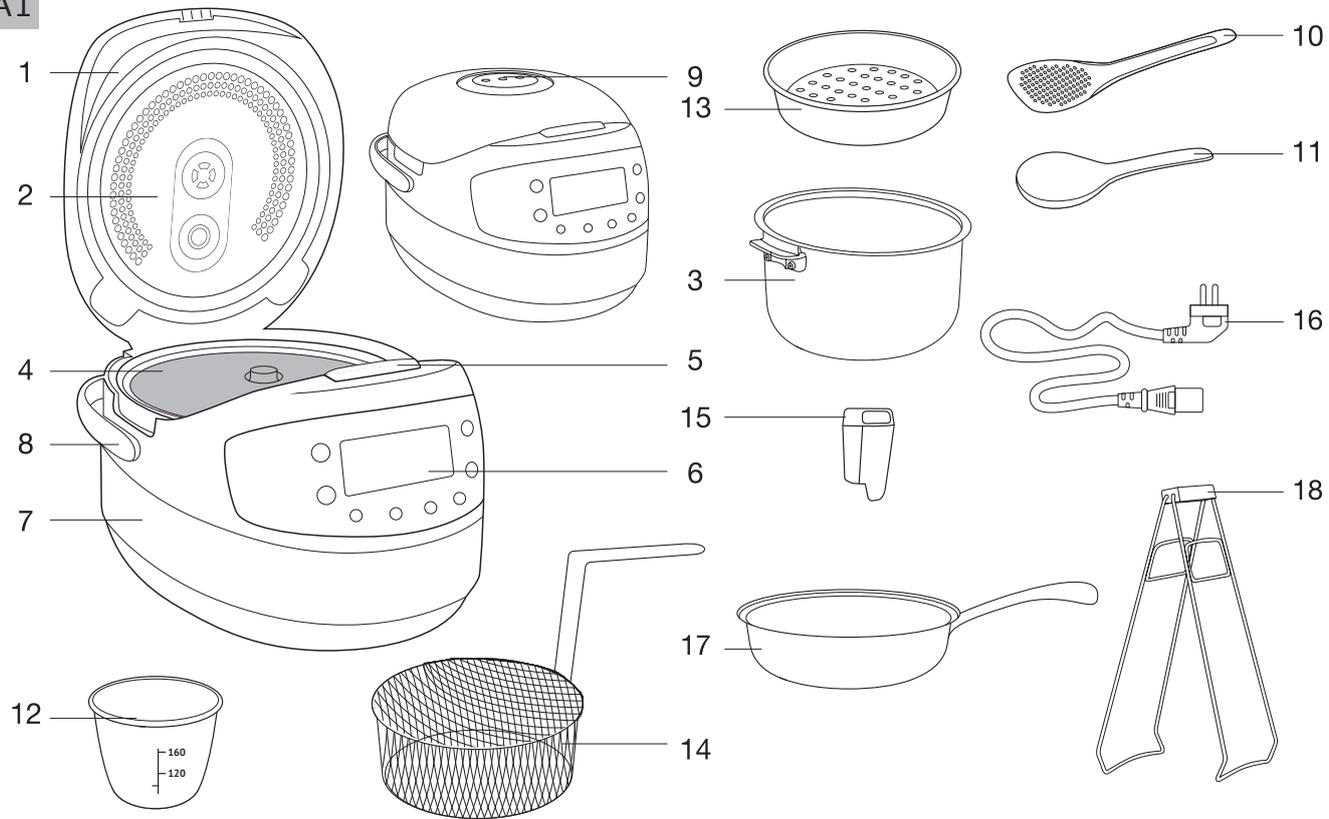
Мультиварка

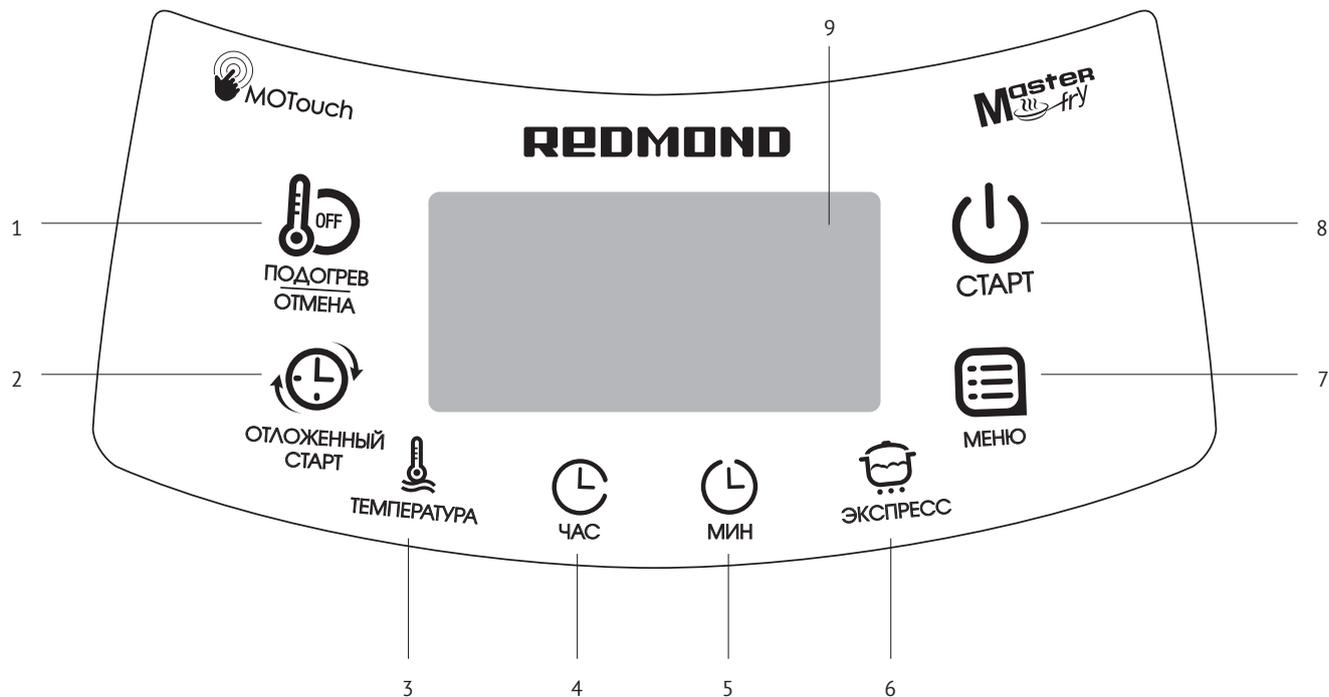
RMC-FM91



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

A1

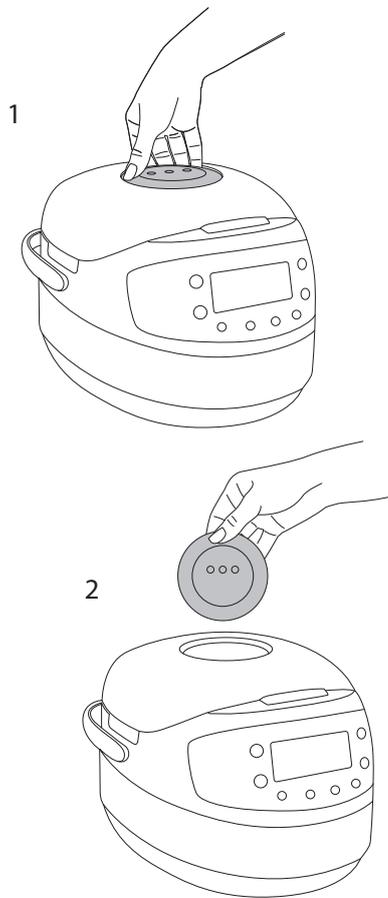




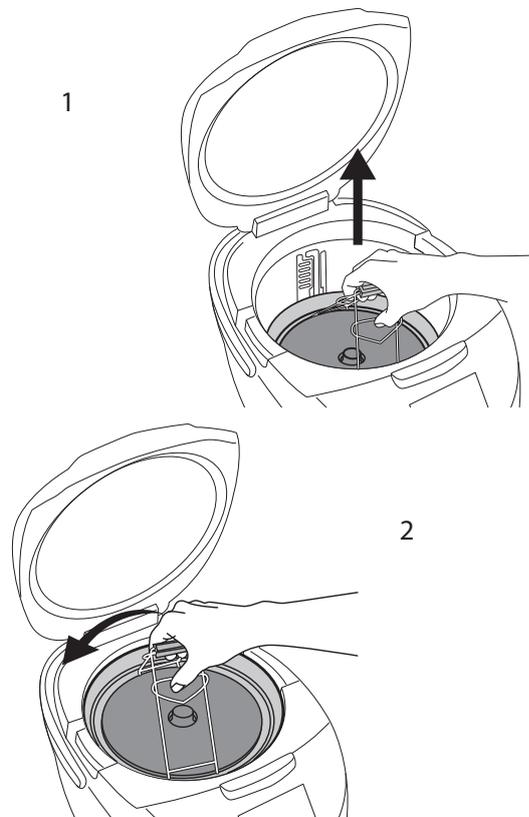
A3



A4



A5



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-FM91 — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-FM91 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На столе появятся множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке REDMOND RMC-FM91 благодаря появлению целого ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 17 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, вегетарианскую еду, гарниры, варить каши, супы, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения. В мультиварке REDMOND RMC-FM91 вы можете отключить автоподогрев вручную после запуска программы приготовления. Это позволяет не только предотвратить возможное пересыхание блюда, но и существенно сэкономить электроэнергию. Благодаря функции MASTERFRY теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду, которая также входит в комплект поставки.

Также в данной модели усовершенствована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», благодаря которой можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в еще большем диапазоне значений, что выгодно отличает ее от других аналогов. Кроме того, по окончании установленного времени в программе «МУЛЬТИПОВАР» автоподогрев не будет включаться, если выбрана температура приготовления менее 80°C. Таким образом, вам не придется беспокоиться об отключении автоподогрева при расстойке теста, приготовлении йогурта и т. п. При необходимости в таких случаях можно включить автоподогрев самостоятельно.

Несмотря на большой объем чаши, мультиварка REDMOND RMC-FM91 довольно компактна. Ее удобно перевозить, а благодаря сбалансированному расположению ручки мультиварка не опрокидывается при переноске. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, фритюрницы, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка REDMOND RMC-FM91 поможет освободить пространство на кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров, содержащая 200 рецептов, адаптированных под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. 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).**



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

## **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях 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.



**ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога*

*горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

**STOP**

*Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*

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

**STOP**

*ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком.*

*Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

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

**STOP**

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

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

**STOP**

*ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	12
Комплектация .....	12
Устройство мультиварки .....	13
Панель управления.....	13
Устройство дисплея .....	13
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....</b>	<b>14</b>
<b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....</b>	<b>14</b>
Функция MASTERFRY .....	14
Установка времени приготовления .....	15
Функция «Отложенный старт».....	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	16
Предварительное отключение автоподогрева.....	16
Функция разогрева блюд .....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....	18
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	18
Программа «ТУШЕНИЕ» .....	18
Программа «ЖАРКА» .....	19
Программа «СУП».....	19
Программа «НА ПАРУ» .....	19
Программа «МАКАРОНЫ».....	19
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	20
Программа «ВАРКА» .....	20
Программа «ВЫПЕЧКА» .....	20
Программа «КРУПЫ» .....	20
Программа «ПЛОВ».....	20
Программа «ЙОГУРТ».....	20
Программа «ПИЦЦА».....	21
Программа «ХЛЕБ».....	21
Программа «ДЕСЕРТЫ».....	21
Программа «ЭКСПРЕСС».....	21

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	22
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	22
Очистка корпуса .....	22
Очистка чаши .....	22
Очистка внутренней алюминиевой крышки .....	22
Очистка съемного парового клапана.....	23
Удаление конденсата .....	23
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	24
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	24
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	32
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	33
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	34

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-FM91
Мощность .....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное керамическое Anato® (Корея)
Дисплей .....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть

**Программы**

- |                  |             |              |
|------------------|-------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР   | 7. МАКАРОНЫ | 13. ЙОГУРТ   |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША | 8. ТОМЛЕНИЕ | 14. ПИЦЦА    |
| 3. ТУШЕНИЕ       | 9. ВАРКА    | 15. ХЛЕБ     |
| 4. ЖАРКА         | 10. ВЫПЕЧКА | 16. ДЕСЕРТЫ  |
| 5. СУП           | 11. КРУПЫ   | 17. ЭКСПРЕСС |
| 6. НА ПАРУ       | 12. ПЛОВ    |              |

Функция MASTERFRY (подъем нагревательного элемента) .....	есть
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	до 24 часов
Отключение функции автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд .....	до 24 часов
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

**Комплектация**

Мультиварка.....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Чаша RB-C512F.....	1 шт.	Сковорода REDMOND FP-C501 .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Щипцы.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.	Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.	Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.

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

**Устройство мультиварки A1**

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора                   | 10. Плоская ложка                       |
| 2. Съёмная внутренняя крышка        | 11. Черпак                              |
| 3. Чаша                             | 12. Мерный стакан                       |
| 4. Подъёмный нагревательный элемент | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Кнопка открытия крышки           | 14. Корзина для жарки во фритюре        |
| 6. Панель управления с дисплеем     | 15. Держатель для черпака и ложки       |
| 7. Корпус                           | 16. Шнур электропитания                 |
| 8. Ручка для переноски              | 17. Сковорода                           |
| 9. Съёмный паровой клапан           | 18. Щипцы                               |

**Панель управления A2**

Мультиварка REDMOND RMC-FM91 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Отложенный старт» – установка времени отложенного старта.
3. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. «Час» – выбор значения часов.
5. «Мин» – выбор значения минут.
6. «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС».
7. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
8. «Старт» – включение заданного режима приготовления.
9. Дисплей.

**Устройство дисплея A3**

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).



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

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 повышенных влажности и температуры.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Функция MASTERFRY **A5**

Мультиварка REDMOND RMC-FM91 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).



*В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента используйте щипцы (входят в комплект поставки прибора).*

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

Для установки дискового нагревателя в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув, аккуратно опустите.



*Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*



*Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду REDMOND FP-CS01, входящую в комплект поставки.*

*При приготовлении на программе «ЖАРКА» с поднятым нагревательным элементом иногда могут наблюдаться случаи срабатывания системы теплозащиты прибора. При этом на дисплей устройства выводится сообщение об ошибке «E3». Обычно это происходит, если готовится слишком малое количество продуктов или вследствие прилипания продуктов ко дну сковороды (как правило, при жарке картофеля или продуктов в кляре). Данная ситуация не является признаком неисправности изделия. Чтобы продолжить работу с мультиваркой, следует отключить прибор от электросети на 2-3 минуты, затем повторно включить в электросеть.*

## Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-FM91 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

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



**ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный ранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.



Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

## Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

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

1. Нажатием кнопки **«Отложенный старт»** включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись **Отсрочка старта**, а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку **«Час»**, установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколь-

ко секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.

3. Нажимая кнопку **«Мин»**, установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку **«Мин»**, установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»** несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор кнопки погаснет.



*Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».*

*Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

*При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).*

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-FM91 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Меню»**, пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»** еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-FM91 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»** до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»**. В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** также возможно изменить температуру приготовления до старта. При выборе данной программы на дисплее загорится индикатор температуры приготовления. Нажимая кнопку **«Температура»**, выберите желаемое значение.
6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ **«ЖАРКА»**, **«МАКАРОНЫ»** и **«ЭКСПРЕСС»**).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**, пока не загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Подогрев/Отмена»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе **«НА ПАРУ»** обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе **«МАКАРОНЫ»** – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки **«Старт»**.
8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Меню»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Меню»** снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ **«ЙОГУРТ»** и **«ХЛЕБ»**.
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*В разделе «Советы по приготовлению» вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы.*

*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-FM91 книги «200 рецептов», разработанной специально для этой модели.*



*Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу **«МУЛЬТИПОВАР»** с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.*

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-FM91 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Диапазон установки температуры: 35-170°C с шагом изменения в 5°C. Температура приготовления по умолчанию – 100°C.

Диапазон установки времени: 5 минут – 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа. Время приготовления по умолчанию – 15 минут.



*Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» загорится.*



*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.*

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

#### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

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



*Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.*

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.



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

### Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



*Обратный отсчет времени работы программы приготовления начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.*



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.*

### Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт». Отсрочка старта в данной программе недоступна.



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

### **Программа «ТОМЛЕНИЕ»**

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока. Время приготовления по умолчанию составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

### **Программа «ВАРКА»**

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

### **Программа «ВЫПЕЧКА»**

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



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

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

### **Программа «КРУПЫ»**

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. Время приготовления по умолчанию составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

### **Программа «ПЛОВ»**

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

### **Программа «ЙОГУРТ»**

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут. В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.



*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.*



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

### Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Время приготовления по умолчанию составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.



*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.*



*Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки. Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.*

### Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт».

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детских продуктов
- Стерилизация посуды и столовых приборов

### IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

#### ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус изделия по мере необходимости.

#### ОЧИСТКА ЧАШИ

Рекомендуется после каждого использования. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

#### ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

## ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке **A4**.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку.

**STOP** *ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.*

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

## УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

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

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя. Вылейте конденсат и промойте контейнер, затем установите контейнер на место.
3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

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

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту</li> </ul>
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
<b>При жарке:</b>	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

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

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

#### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

## БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</li> <li>Антипригарное покрытие чаши повреждено</li> </ul>	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
<b>При жарке:</b> вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
<b>При тушении:</b> в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
<b>При варке:</b> в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
<b>При выпечке:</b> вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)



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

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

## ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 час 10 мин
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10



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

**Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»**

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и уксуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45°C	Рекомендуется для закваски
50°C	Рекомендуется для брожения
55°C	Рекомендуется для приготовления помадки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пунша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
110°C	Рекомендуется для стерилизации

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160°C	Рекомендуется для жарки птицы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	15 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	–	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	5 ч	1 ч – 8 ч / 10 мин	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	6 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	–
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	+	–	+
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	+	–	–
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1 ч	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	30 мин	–	–	–	+

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMC-FM91. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) или в магазинах официальных дилеров.

### **RAM-CL1 — щипцы для чаши**

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

### **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.

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

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

### **RHP-M02 — ветчинница**

Используется для приготовления домашних рулетов, колбас, буженины и других мясных деликатесов в мультиварке.

### **RAM-ST5 — стальной контейнер для приготовления на пару**

Используется для приготовления различных продуктов на пару. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали не подвержен деформации, не впитывает запахи и не выделяет токсичных веществ при воздействии высокой температуры.

### **RAM-CL2 — универсальная съемная ручка**

Ручка из термостойкого пластика защищает от ожогов. Надежная фиксация ручки позволяет вынимать и переносить наполненную чашу легко и безопасно.

### **RAM-SS3 — набор силиконовых аксессуаров**

В комплект входят плоская ложка, двусторонняя крышка для чаши и подставка, изготовленные из термостойкого силикона.

### **RAM-KS1 — набор силиконовых ложек**

В комплект входят ложка, шумовка и поварешка, изготовленные из термостойкого силикона. Набор подходит для посуды с антипригарным покрытием.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова	
При приготовлении на программе «ЖАРКА» с поднятым нагревательным элементом на дисплей устройства выводится сообщение об ошибке «E3»	Готовится слишком малое количество продуктов или продукты прилипли ко дну сковороды	Данная ситуация не является признаком неисправности изделия. Чтобы продолжить работу с мультиваркой, следует отключить прибор от электросети на 2-3 минуты, затем повторно включить в электросеть	
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и/или электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку	
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку	
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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.*

**EAC**

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-FM91-UM-3