

REDMOND

Мультиварка RMC-P350



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 — современный многофункциональный прибор нового поколения 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 потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

14 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 200 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 можно 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 видеорецепты), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. 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).



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его 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.

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.



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.



ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	9
Программы.....	9
Функции.....	9
Комплектация.....	9
Устройство мультиварки-скороварки.....	10
Панель управления.....	11
Устройство дисплея.....	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	13
Энергонезависимая память.....	13
Настройка часов.....	13
Отключение звуковых сигналов.....	13
Установка времени приготовления.....	13
Установка уровня давления.....	14
Отсрочка старта программы.....	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	15
Предварительное отключение автоподогрева.....	15
Разогрев блюд.....	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	16
ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ.....	17
Программа «НА ПАРУ».....	17
Программа «СУП».....	17
Программа «ВАРКА».....	17
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	17
Программа «ПЛОВ».....	17
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ».....	18
Программа «РИС/КРУПЫ».....	18
ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	19
Программа «ХЛЕБ».....	19
Программа «ЭКСПРЕСС».....	19
Программа «ВЫПЕЧКА».....	19

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»	20
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	20
Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»	20
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	22
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	22
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	23
Общие правила и рекомендации	23
Очистка корпуса	23
Очистка чаши	23
Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки	24
Очистка съемного парового и запорного клапанов	24
Удаление конденсата	24
Очистка рабочей камеры	24
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	25
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	25
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	28
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	29
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	30
VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	31
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	32

Технические характеристики

Модель.....	RMC-P350
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN® (Япония)
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Крышка.....	съёмная
Внутренняя уплотнительная резинка.....	съёмная

Программы**В режиме скороварки:**

1. НА ПАРУ
2. ЭКСПРЕСС
3. СУП
4. ВАРКА
5. ТОМЛЕНИЕ
6. ПЛОВ
7. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
8. РИС/КРУПЫ

В режиме мультиварки:

1. ХЛЕБ
2. ВЫПЕЧКА
3. ЙОГУРТ/ТЕСТО
4. ЖАРКА/ФРИТЮР
5. МОЛОЧНАЯ КАША
6. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звукового сигнала.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-A573.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.



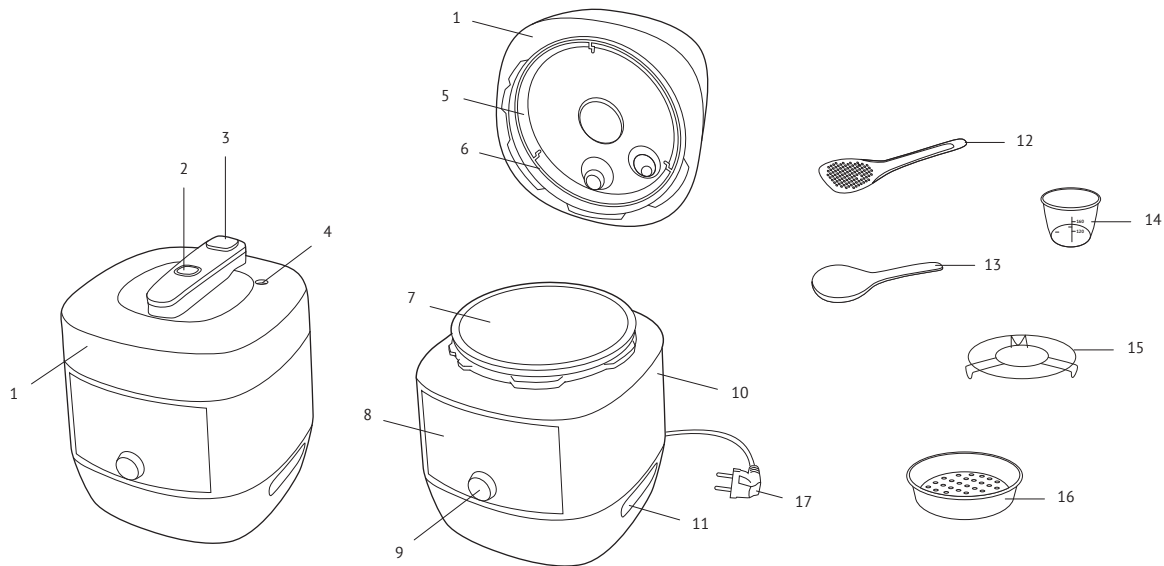
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультиварки-скороварки


1. Съемная крышка прибора.
2. Кнопка открытия парового клапана.
3. Съемный паровой клапан.
4. Запорный клапан.
5. Съемная уплотнительная резинка.
6. Кольцо-держатель.

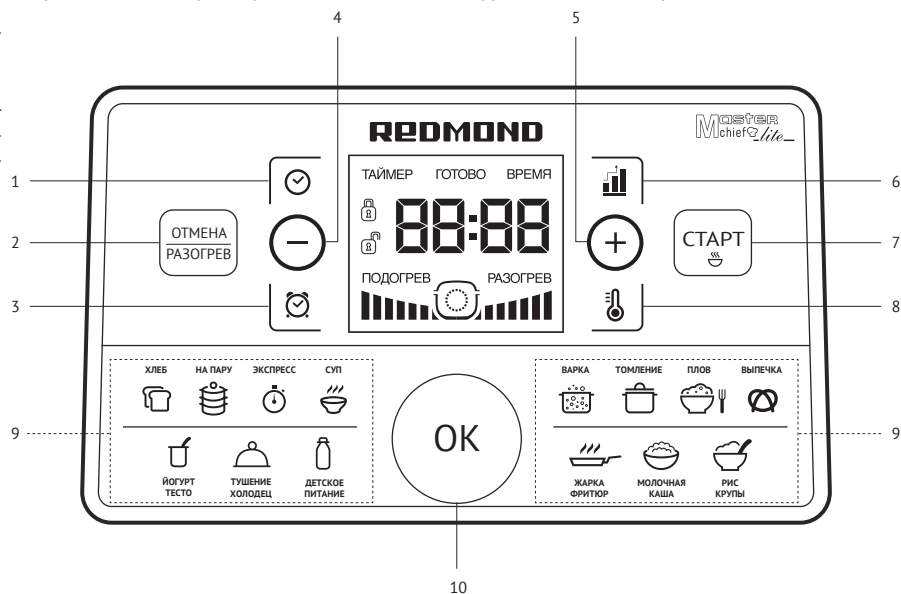
7. Чаша.
8. Панель управления с дисплеем.
9. Поворотный джойстик.
10. Корпус прибора.
11. Ручки для переноски.
12. Плоская ложка.

13. Черпак.
14. Мерный стакан.
15. Подставка для приготовления на пару.
16. Контейнер для приготовления на пару.
17. Шнур электропитания.



Панель управления

1. Кнопка  – переход в режим настройки времени приготовления.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
3. Кнопка  – переход в режим установки времени отложенного старта.
4. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра, обратное переключение между программами приготовления.
5. Кнопка «+» – увеличение значения параметра, прямое переключение между программами приготовления.
6. Кнопка  – настройка рабочего давления в программах, работающих в режиме скороварки.
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
8. Кнопка  – переход в режим установки температуры.
9. Индикаторы программ приготовления.
10. Кнопка «OK» на поворотном джойстике – выход в режим выбора программы приготовления, выбор программы приготовления, подтверждение сделанных настроек.



Устройство дисплея

1. Индикатор режима отсрочки старта / установки времени отсрочки.
2. Индикатор окончания работы программы.
3. Индикатор режима приготовления / установки времени приготовления.
4. Индикаторы состояния крышки (закрыта/открыта).
5. Индикатор значения времени.
6. Индикатор режима автоподогрева.
7. Индикатор режима разогрева.
8. Индикатор уровня давления в рабочей камере.
9. Индикатор режима работы прибора / достижения необходимого уровня давления в чаше.



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.

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

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»).

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 мультиварки-скороварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Энергонезависимая память

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания во время приготовления все заданные вами настройки сохраняются в течение 15 минут. Если отключение электроэнергии произошло во время работы функции «Отсрочка старта», настройки сохраняются до истечения установленного времени работы функции.

Настройка часов



Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «**OK**». Индикатор значения часов на дисплее будет мигать. Установка времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «**OK**», затем установите значение минут. Шаг установки – 1 минута. При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку . Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «**OK**».

Отключение звуковых сигналов

После установки значения текущего времени на дисплее появится надпись **S On**, если сигналы включены, или **S Off** – если отключены. Выключение/включение звуковых сигналов осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-». Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «**OK**».

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «**OK**», затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию (стр. 13), при установке с помощью кнопок «+» и «-» – с шагом в 1 минуту. При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку . Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «**OK**».




В автоматических программах, работающих в режиме скороварки, 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 начнется только после закипания воды и

образования достаточно плотного пара в чаше.

Установка уровня давления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 в программах, работающих в режиме скороварки, можно изменить уровень давления от 30 до 70 кПа.


1. Чтобы перейти в режим установки давления, нажмите кнопку .
2. Вращением джойстика или нажатием кнопок «+» и «-» установите желаемый уровень давления. Изменения будут отображаться соответствующими индикаторами на дисплее. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Уровень	Индикатор	Давление, кПа
Низкий		30
Средний		50
Высокий		70

После запуска автоматической программы индикатор уровня давления будет мигать до достижения прибором установленных параметров работы. После выхода на рабочие параметры оба индикатора продолжат гореть до окончания процесса приготовления.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта – 24 часа с шагом установки в 1 минуту.

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы. Для этого нажмите кнопку , на дисплее отобразится значение времени отсрочки старта по умолчанию. Оно складывается из текущего времени на часах, установленного времени приготовления и времени, необходимого для выхода программы на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками). Время отсрочки старта по умолчанию округляется в большую сторону до 5 минут.



Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее светится индикатор **Подогрев**, а индикатор значения времени отображает прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**, индикатор **Подогрев** на дисплее не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз (индикатор **Подогрев** загорится).

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки-скороварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке прибора.
4. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор **Разогрев**. Таймер начнет прямой 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 **«Отмена/Разогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии 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-скороварки 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. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до щелчка. Подключите прибор к электросети.

i При использовании программ, работающих в режиме мультиварки, нажмите до щелчка кнопку открытия парового клапана на крышке.

4. Нажмите кнопку «ОК» на поворотном джойстике, чтобы выйти из режима ожидания. Нажимая кнопки «-» и «+» или поворачивая джойстик, выберите необходимую программу приготовления (загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение (стр. 13).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Обратный отсчет времени приготовления в программах «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА» и «ЙОГУРТ» начнется сразу после запуска программы. В остальных программах обратный отсчет начнется по достижении необходимого уровня температуры и/или давления в чаше.

i При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Индикатор **Подогрев** на дисплее погаснет. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

8. О завершении программы приготовления вас оповестит серия звуковых сигналов, на дисплее начнет мигать индикатор **Готово**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания (на дисплее отображается текущее время).
9. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, по окончании программы дайте прибору остыть в течение 2-3 минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке и дождитесь нормализации давления в чаше прибора.

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ)

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

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 пунктов 3-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ» (стр. 16).



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 28).

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ВАРКА»

Предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ПЛОВ»

Предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для приготовления различных круп и гарниров и варки рассыпчатых каш на воде. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ)

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. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено двумя часами.



*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания.*

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.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба. Не рекомендуется использование отсрочки старта, так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки-скороварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.


Программа «ЭКСПРЕСС»

Предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции отсрочки старта и автоподогрева в данной программе недоступны. Для запуска программы приготовления достаточно нажать кнопку «Старт» в режиме ожидания.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ВЫПЕЧКА» предусмотрена возможность изменения температуры приготовления до запуска или во время работы программы. Диапазон возможных значений 100-160°C, шаг изменения — 1°C.

1. Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию – 140°C.
2. Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры.
3. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».



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

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Предназначена для приготовления детского питания. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту. Допускается приготовление с открытой крышкой.



В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-P350.

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд или приготовления во фритюре. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой.

В программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» предусмотрена возможность изменения температуры приготовления до запуска или во время работы программы. Диапазон возможных значений 60-180°C, шаг изменения – 1°C. По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал и начнет обратный отсчет времени приготовления.




Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

В мультиварке REDMOND RMC-P350 вы также можете готовить во фритюре, используя специальную корзину (не входит в комплект).



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

При использовании данной программы для приготовления во фритюре пользуйтесь следующими указаниями:

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Следуйте указаниям пунктов 3-7 Общего порядка действий при использовании автоматических программ (стр. 16).
3. Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию – 180°C. Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».
4. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
5. Следуйте рекомендациям из рецепта, после звукового сигнала аккуратно откройте крышку прибора. Опустите корзину в чашу с разогретым маслом. Не закрывайте крышку.



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

6. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
7. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



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.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. Допускается приготовление с открытой крышкой.

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 сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки-скороварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



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



Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Стерилизация посуды
- Пастеризация

IV. 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 «НА ПАРУ».
- 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. 15).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, крышка, съемные уплотнительные резинки, паровой и запорный клапаны 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, 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, крышку, съемные уплотнительные резинки, паровой и запорный клапаны 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 отмокать, 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 крышки и съемной уплотнительной резинки

1. Откройте крышку мультиварки-скороварки.
2. Не прилагая усилий, потяните уплотнительную резинку на себя, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Промойте уплотнительную резинку в теплой воде с мягким моющим средством. Внутреннюю поверхность крышки протрите влажной кухонной салфеткой или губкой. Не используйте посудомоечную машину для очистки крышки или резинки.
4. Вытрите крышку и уплотнительную резинку насухо. Плотно установите уплотнительную резинку на кольцо-держатель.

Очистка съемного парового и запорного клапанов

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Составной частью парового клапана является также защитная решетка на внутренней поверхности крышки.

1. Аккуратно потяните паровой клапан в углублении крышки вверх.
2. Снимите крышку прибора. Защитную решетку на внутренней стороне крышки снимите, потянув ее на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитную решетку парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Для его удаления используйте кухонные 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 прибор отключен от электросети и полностью остыл!

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.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках-скороварках, 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"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки-скороварки 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		<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки-скороварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке-скороварке 		<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
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	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки-скороварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженные 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
	Вы заложили в чашу слишком много теста
	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки-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
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке-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, 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-скороварки	



В ряде моделей мультиварок-скороварок 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-скороварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	15/20
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	10
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	15/20
5	Рыба (филе)	300	800	8
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	3
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	15/20
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	10
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	45
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	3
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	5



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	-	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-	-
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:20	5 мин – 8 ч / 1 мин	3/50	+	+	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	00:10	5 мин – 8 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	3/30	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	3/50	+	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	+	-	+
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	+	-	-
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	00:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	3/50	+	+	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	00:10	5 мин – 12 ч / 1 мин	-	+	+	+
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	+	+	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	3/50	+	+	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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

RB-A573 – чаша с антипригарным покрытием DAIKIN® (Япония).

Емкость – 5 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине.

VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	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
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к электрической розетке		Убедитесь, что штепсель электрошнура 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 попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки-скороварки 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-скороварки	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-скороварки 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 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.



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





© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ. 2014

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

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

RMC-P350-UM-1