

# REDMOND

Мультиварка-скороварка

RMC-PM4506



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

**REDMOND** — это качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4506** — современное multifunctionальное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Разработанная с учетом запросов потребителей, она полностью соответствует высоким требованиям современного динамичного мира. Благодаря особой технологии приготовления блюд под давлением, реализованной в данной модели, мультиварка-скороварка не только порадует вас вкусной и полезной пищей, но и существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. С приобретением мультиварки-скороварки **REDMOND RMC-PM4506** вы делаете решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни.

Используя данный прибор в качестве скороварки, вы можете готовить блюда под высоким давлением без доступа кислорода, сохраняя все полезные свойства продуктов, их структуру, натуральный вкус и цвет. При этом приготовление происходит без добавления масла и пищевых добавок. Все это в целом служит залогом вашего здорового питания и отличного самочувствия.

В скороварке время приготовления блюд сокращается более чем в два раза по сравнению с классическими способами тепловой обработки пищи. Теперь сварить кашу можно за 5 минут, приготовить рыбу или гарнир — за 15 минут, плов или суп — за 20 минут.

В тоже время, в отличие от классической скороварки, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** вы можете готовить и при нормальном давлении: например, жарить (в том числе во фритюре), запекать как в духовом шкафу или делать разнообразную выпечку.

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** процесс приготовления пищи полностью автоматизирован: 6 автоматических программ позволят вам готовить всевозможные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, плов, различные гарниры, десерты

и напитки, варить рис, макароны, каши, супы, готовить на пару, тушить и многое другое.

Предусмотренная возможность самостоятельной настройки программ позволяет при необходимости устанавливать необходимое время приготовления индивидуально.

Будучи универсальным устройством для приготовления пищи, мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4506** поможет кардинально решить и вопрос свободного места на кухне. Ведь она совмещает в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

В комплект мультиварки-скороварки входит информативная и красочно иллюстрированная книга со 101 рецептом. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** вы сможете приготовить практически любое блюдо — легко, быстро и эффективно.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ.....  | 5  |
| Технические характеристики .....                                       | 5  |
| Комплектация.....  | 5  |
| Устройство модели.....   | 6  |
| Панель управления .....  | 7  |
| <br>   |    |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....                                   | 8  |
| Меры безопасности.....   | 8  |
| Перед первым включением.....   | 9  |
| Открытие/закрытие крышки .....   | 9  |
| Клапан выпуска пара .....  | 10 |
| Установка времени приготовления.....                                   | 11 |
| Функция «Отложенный старт» .....                                       | 11 |
| Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....       | 12 |
| Функция «Разогрев» .....   | 12 |
| <br>   |    |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....  | 13 |
| Программа «ЖАРКА /ФРИТЮР».....   | 14 |
| Программа «ПАР /ДЕСЕРТЫ».....  | 16 |
| Программа «СУП /ВАРКА» .....   | 18 |
| Программа «МОЛОЧНАЯ КАША /КРУПЫ» .....                                 | 19 |
| Программа «ВЫПЕЧКА /ЗАПЕКАНИЕ» .....                                   | 21 |
| Программа «ТУШЕНИЕ /ПЛОВ» .....  | 22 |
| <br>   |    |
| III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....  | 23 |
| Приготовление детского питания.....                                    | 23 |
| Стерилизация.....  | 24 |
| <br>   |    |
| IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....                                | 26 |
| Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением..... | 26 |
| Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....      | 27 |

|   |    |
|---|----|
| V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ .....   | 28 |
| Правила по уходу и очистке прибора .....                            | 28 |
| Очистка корпуса и крышки .....                                      | 28 |
| Очистка чаши .....  | 28 |
| Очистка клапана выпуска пара и уплотнительной резинки .....         | 28 |
| Очистка контейнера для сбора конденсата .....                       | 29 |
| VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ) ..... | 30 |
| VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....                          | 31 |
| VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....                               | 32 |

**Технические характеристики**

|                |  |
|----------------|--|
| Модель         | RMC-PM4506   |
| Мощность       | 900 Вт   |
| Напряжение     | 220-240 В  |
| Объем чаши     | 5 л  |
| Покрытие чаши  | антипригарное DAIKIN® (Япония)   |
| Дисплей        | светодиодный   |
| Тип управления | электронный  |
| Система защиты | 4-уровневая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• клапан регулировки давления</li> <li>• температурный датчик</li> <li>• температурный предохранитель</li> <li>• датчик блокировки крышки</li> </ul> |

**Автоматические программы приготовления:**

|   |             |
|---|-------------|
| - ЖАРКА   | +           |
| - ПАР /ДЕСЕРТЫ  | +           |
| - ВЫПЕЧКА /ЗАПЕКАНИЕ  | +           |
| - МОЛОЧНАЯ КАША /КРУПЫ  | +           |
| - СУП /ВАРКА  | +           |
| - ТУШЕНИЕ /ПЛОВ   | +           |
| - Функция отложенного старта                                  | до 24 часов |
| - Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) | до 8 часов  |
| - Функция разогрева блюд                                      | до 8 часов  |
| - Звуковой сигнал о готовности блюда                          | +           |

**Комплектация**

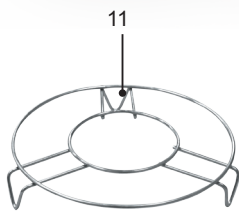
|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Мультиварка-скороварка              | 1 шт. |
| Чаша RB-A523                        | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару | 1 шт. |
| Решетка                             | 1 шт. |
| Плоская ложка                       | 1 шт. |
| Черпак                              | 1 шт. |
| Мерный стакан                       | 1 шт. |
| Книга «101 рецепт»                  | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации         | 1 шт. |
| Сервисная книжка                    | 1 шт. |
| Шнур электропитания                 | 1 шт. |

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

## Устройство модели

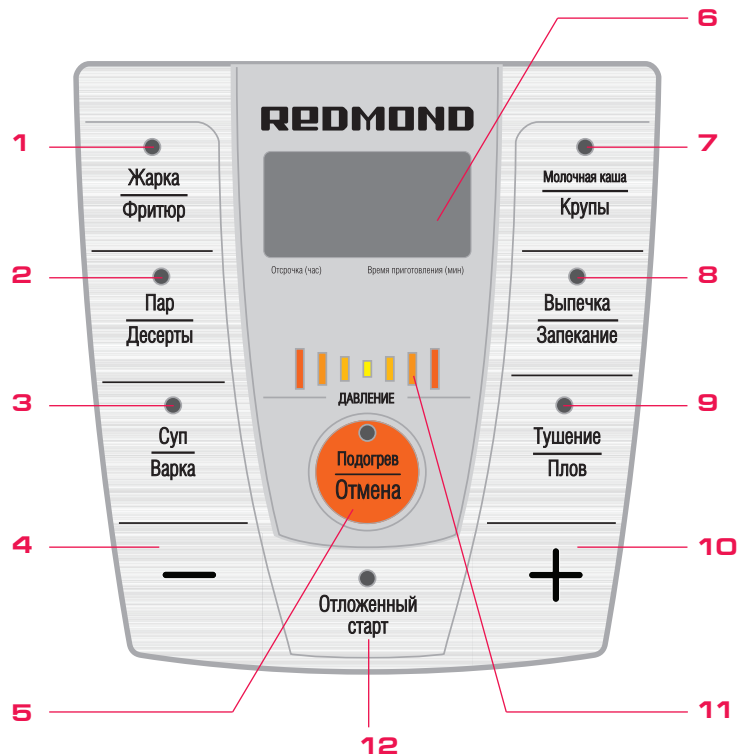


1. Корпус прибора.
2. Панель управления с дисплеем.
3. Ручки для переноски прибора.
4. Крышка прибора.
5. Ручка крышки.
6. Переключатель клапана выпуска пара.
7. Клапан выпуска пара.
8. Шнур электропитания с вилкой.
9. Основа с прорезиненными ножками.
10. Контейнер для приготовления на пару.
11. Решетка.
12. Мерный стаканчик.
13. Черпак.
14. Плоская ложка.
15. Съемная чаша с антипригарным покрытием.



## Панель управления

1. Кнопка выбора программы «Жарка /Фритюр».
2. Кнопка выбора программы «Пар /Десерты».
3. Кнопка выбора программы «Суп /Варка».
4. Кнопка уменьшения значения при установке времени приготовления и отложенного старта.
5. Кнопка остановки работы программы приготовления и автоподогрева; отмены всех сделанных установок; включения разогрева.
6. Светодиодный дисплей.
7. Кнопка выбора программы «Молочная каша /Крупы».
8. Кнопка выбора программы «Выпечка /Запекание».
9. Кнопка выбора программы «Тушение /Плов».
10. Кнопка увеличения значения при установке времени приготовления и отложенного старта.
11. Индикатор работы под давлением.
12. Кнопка включения функции отложенного старта.



## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### Меры безопасности

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением питания прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности подключение изделия к электросети должно производиться только через заземленные розетки. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

**Внимание! Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.**

- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.
- Изделие не предназначено для использования детьми, людьми без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов. Не накрывайте прибор во время работы! Это может привести к деформации корпуса или выходу изделия из строя.
- Перед очисткой изделия убедитесь, что он отключен от электросети и остыл. Для очистки прибора используйте неабразивные моющие средства.
- Запрещен самостоятельный ремонт изделия или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

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



## Перед первым включением

Осторожно извлеките изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, чтобы избежать в будущем поломки прибора.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, в этом случае произведите очистку прибора (*см. раздел «Уход за изделием», стр. 28*).

Установите изделие на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов, резиновый уплотнитель и кожух клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки чистые и установлены правильно, между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов.

## Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышки ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом прибора, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Во время работы, когда давление в мультиварке-скороварке выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, когда давление в приборе нормализуется (прекратится выход пара).

### Открытие крышки:

1. Поверните крышку по часовой стрелке до упора — крышка разблокирована.
2. Поднимите крышку за ручку вверх.

### Закрытие крышки:

1. Возьмите крышку за ручку, установите на корпус прибора таким образом, чтобы клапан выпуска пара оказался на противоположной стороне от дисплея.
2. Придерживая за ручку и не нажимая на крышку, поворачивайте ее против часовой стрелки до совпадения пазов на крышке и корпусе (примерно на 20-30°). Крышка должна немного опуститься на корпус.
3. После того, как крышка ровно и без перекосов встала на корпус, поверните ее против часовой стрелки до упора — крышка герметично закрыта.

**Внимание!** При высоком давлении внутри прибора крышка автоматически блокируется. Для ее открытия необходимо понизить внутреннее давление до нормального, открыв клапан выпуска пара. Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не слышен звук выходящего пара.

Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

Не используйте ручку на крышке прибора для его переноски! Для этого есть специальные ручки на корпусе.

## Клапан выпуска пара

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4506** оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на крышке. Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением (в режиме скороварки) либо при обычном атмосферном давлении. Выбор режима работы производится установкой переключателя клапана выпуска пара в положение **ЗАКРЫТ** или **ОТКРЫТ**.

У переключателя клапана выпуска пара имеется технологический люфт, что не является неисправностью.

### Положение **ЗАКРЫТ** — приготовление при высоком давлении.

Не прилагая большого усилия, поверните переключатель против часовой стрелки до совмещения указателя клапана с надписью **ЗАКРЫТ** на корпусе прибора. Во время поворота переключатель немного опустится. В этом положении клапана в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться высокое давление.

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

### Положение **ОТКРЫТ** — приготовление при нормальном давлении.

Не прилагая большого усилия, поверните переключатель по часовой стрелке до совмещения указателя клапана с надписью **ОТКРЫТ** на корпусе прибора. Во время поворота переключатель немного поднимется. В этом положении клапана в процессе работы в приборе будет сохраняться нормальное атмосферное давление.

### **ВНИМАНИЕ!**

При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь и не держите руки над клапаном!

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы, кроме программы «**ЖАРКА /ФРИТЮР**». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. Выберите нужную программу приготовления, нажав на соответствующую кнопку. На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажимая кнопки «**+**» и «**—**» установите необходимое время работы программы. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
3. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**», после чего необходимо ввести все настройки заново.

#### ВНИМАНИЕ!

При установке времени работы программы помните, что в этот диапазон не входит время для достижения прибором необходимого давления и температуры.

При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со Сводной таблицей программ приготовления (стр. 27).

### Функция «Отложенный старт»

Позволяет задать время, через которое начнет работу программа приготовления. Отсрочка старта может быть установлена в диапазоне **от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут**. Для этого:

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «**Отложенный старт**». На дисплее высветится время отложенного старта (по умолчанию — **30 минут**).
2. Нажатием на кнопки «**+**» и «**—**» установите необходимое время отсрочки старта программы. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Через несколько секунд после окончания установки времени отложенного старта на дисплее начнется обратный отсчет установленного времени до старта программы.
4. Чтобы отменить установки нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**». После этого введите параметры программы заново.

#### ВНИМАНИЕ!

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

Не рекомендуется откладывать старт программы приготовления на длительное время, если в рецепте используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).

При установке времени отложенного старта следует учитывать, что работа выбранной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых рабочих параметров (температуры и давления).

## Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне **60-80°C** в течение **8 часов**. Включается автоматически по окончании программы приготовления.

По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор кнопки выбранной программы. Включится автоподогрев, загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**, на дисплее будет отображаться прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме. Для выключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»** погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

### ВАЖНО!

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукт в разогретом состоянии **до 8 часов**, рекомендуется использовать эту функцию не более **2-3 часов**, так как длительный подогрев иногда может привести к ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе в режиме автоподогрева прибор также нагревается. Используйте кухонные перчатки при извлечении чаши из прибора.

Не накрывайте прибор во время работы в режиме автоподогрева — это может привести к поломке изделия.

## Функция «Разогрев»

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры **60-80°C**.

1. Выложите продукт в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните и убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение **8 часов**, после чего разогрев автоматически выключится.
5. Вы всегда можете прекратить разогрев, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

### ВАЖНО!

Помните, что при работе функции разогрева прибор также нагревается. Используйте кухонные перчатки при извлечении чаши из прибора.

Не накрывайте прибор во время разогрева продуктов — это может привести к его поломке.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### Приготовление пищи под давлением

Использование мультиварки-скороварки позволит вам быстро приготовить овощи, мясо, рыбу, супы и многие другие блюда с сохранением большего количества полезных свойств продуктов, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Благодаря этому закипание воды и образование пара происходит при температуре выше 100°C. При таких условиях время приготовления сокращается более чем в два раза, поэтому в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов. В процессе работы прибора при высоком давлении к готовящимся продуктам ограничен доступ кислорода, что также является важным условием сохранения всех полезных свойств приготовляемой пищи.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM4506 оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. В случае превышения давления и температуры сработает специальный защитный клапан, который понизит давление до необходимого, а температурный датчик «отдаст команду» прекратить нагрев. Когда показатели придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

### Основные правила приготовления пищи под давлением:

- **НЕ** пытайтесь готовить в мультиварке-скороварке под давлением без воды или какой-либо другой жидкости — это может серьезно повредить прибор. Объем жидкости должен составлять, как минимум, два мерных стакана.
- **НЕ** используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов в масле под давлением! Этот режим работы предназначен исключительно для варки и тушения. Вы можете запассеровать в небольшом количестве масла или в бульоне нарезанные овощи на дне мультиварки-скороварки **с открытой крышкой** в программе **«ЖАРКА /ФРИТЮР»**, затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть прибор и готовить дальше под давлением.
- **НЕ** заполняйте емкость мультиварки-скороварки продуктами и водой **более чем на 4/5 или менее 1/5 от объема чаши**. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.), не наполняйте чашу **больше чем на 2/3 от ее объема**, иначе клапан выпуска пара может засориться.

## Программа «ЖАРКА /ФРИТЮР»

В программе «ЖАРКА /ФРИТЮР» реализована уникальная возможность приготовления пищи при открытой крышке. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** вы можете жарить мясо, овощи, птицу, морепродукты.

Программа работает при **нормальном давлении** (во время приготовления крышка прибора снята).

Функция «Отложенный старт», возможность регулировки времени приготовления и **автоподогрев** в данной программе недоступны.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой, подключите его к электросети.
4. Нажмите кнопку «Жарка /Фритюр». Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд начнется работа программы. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени ее работы.
5. По умолчанию время работы программы «ЖАРКА /ФРИТЮР» составляет **20 минут**.
6. По завершении работы программы прозвучит сигнал.
7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «Подогрев/Отмена».

### ВАЖНО!

Во время приготовления на программе «ЖАРКА /ФРИТЮР» прибор работает на максимальной температуре. Перед повторным использованием данной программы прибору необходимо дать полностью остыть примерно в течение 15 минут.

*При приготовлении пищи в программе «ЖАРКА /ФРИТЮР» не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.*

### Жарка во фритюре:

**Фритюр** — животный жир или растительное масло, разогретые до температуры 130-200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4506** также позволяет готовить во фритюре, для чего предусмотрена специальная корзина для жарки (в комплект данной модели не входит).

Функция «Отложенный старт» и возможность регулировки времени приготовления в данной программе недоступны.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Оставьте крышку прибора открытой, подключите его к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Жарка / Фритюр»**. Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данной программе. По умолчанию время работы программы **«ЖАРКА / ФРИТЮР»** составляет **20 минут**.
4. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре.
5. Вставьте в корзину для жарки ручку. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.\*
6. Следуйте рекомендациям из рецепта. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее так, чтобы корзина осталась в чаше. **Будьте осторожны: масло очень горячее!**
7. Через указанное в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки во фритюре (см. п. 5), приподнимите ее и зафиксируйте на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекло масло.\*
8. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

\* В случае использования корзины для жарки **REDMOND RAM-FB1** (приобретается отдельно). Возможно использование корзин для жарки во фритюре от других производителей.

**Внимание! Масло очень горячее!** Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные перчатки.

По окончании приготовления не извлекайте из прибора чашу с маслом, пока оно не остынет. Будьте аккуратны и используйте кухонные перчатки.

#### **ВАЖНО!**

Во время приготовления на программе **«ЖАРКА / ФРИТЮР»** прибор работает на максимальной температуре. Перед повторным использованием данной программы прибору необходимо дать полностью остыть примерно в течение 15 минут.

*При приготовлении пищи в программе **«ЖАРКА / ФРИТЮР»** не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.*

## Программа «ПАР /ДЕСЕРТЫ»

Программа предназначена для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также различных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне **от 5 минут до 25 минут с шагом в 1 минуту**.

Программа работает при **высоком давлении** (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

### Приготовление блюд на пару

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
4. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
5. Нажмите на кнопку **«Пар /Десерты»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранной программы.
6. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите время приготовления в соответствии с рецептом (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 11). По умолчанию время приготовления в программе **«ПАР /ДЕСЕРТЫ»** составляет **15 минут**.

**Помните, что установленное время приготовления не учитывает период, необходимый для достижения прибором требуемого давления и температуры.**

7. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).

**Внимание!** Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** и повторите установку заново.

8. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



### Приготовление десертов

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите на кнопку **«Пар /Десерты»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранного режима.
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите время приготовления в соответствии с рецептом (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 11). По умолчанию время приготовления в программе **«ПАР /ДЕСЕРТЫ»** составляет **15 минут**.

**Помните, что установленное время приготовления не учитывает период, необходимый для достижения прибором требуемого давления и температуры.**

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел *«Функция «Отложенный старт»*, стр. 11).

**Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.**

7. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

## Программа «СУП /ВАРКА»

Предназначена для приготовления бульонов, супов, компотов, а также для варки сосисок, пельменей и других замороженных полуфабрикатов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне **от 20 минут до 50 минут с шагом в 1 минуту**.

Программа работает при **высоком давлении** (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите на кнопку **«Суп /Варка»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранной программы.
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите время приготовления в соответствии с рецептом (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 11). По умолчанию время приготовления в программе **«СУП /ВАРКА»** составляет **40 минут**.

**Помните, что установленное время приготовления не учитывает период, необходимый для достижения прибором требуемого давления и температуры.**

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11).

**Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.**

7. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША /КРУПЫ»

Предназначена для приготовления различных каш на молоке или воде. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 8 минут до 20 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при **высоком давлении** (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, занимал не более половины объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите на кнопку **«Молочная каша /Крупы»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранной программы.
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите время приготовления в соответствии с рецептом (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 11). По умолчанию время приготовления в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША /КРУПЫ»** составляет **12 минут**.

**Помните, что установленное время приготовления не учитывает период, необходимый для достижения прибором требуемого давления и температуры.**

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11).

**Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.**

7. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

## **Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке**

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование 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;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой кулинарной книги, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

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

### Программа «ВЫПЕЧКА /ЗАПЕКАНИЕ»

Предназначена для выпечки кексов, бисквитов, пирогов, а также для запекания в фольге мяса и рыбы, приготовления буженины. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне **от 26 до 35 минут с шагом в 1 минуту**.

Программа работает при **нормальном давлении** (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть открыт).

В данной программе функция «Отложенный старт» недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ОТКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите на кнопку «**Выпечка /Запекание**». Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранной программы.
5. Нажимая на кнопки «**+**» и «**—**» установите время приготовления в соответствии с рецептом (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 11). По умолчанию время приготовления в программе «**ВЫПЕЧКА /ЗАПЕКАНИЕ**» составляет **30 минут**.

**Помните, что установленное время приготовления не учитывает период, необходимый для достижения прибором требуемого давления и температуры.**

**Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.**

6. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления.
7. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».
8. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «**Подогрев/Отмена**».

Если по окончании приготовления крышка оказалась заблокирована, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

## Программа «ТУШЕНИЕ /ПЛОВ»

Предназначена для тушения мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне **от 15 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту**.

Программа работает при **высоком давлении** (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите на кнопку **«Тушение /Плов»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления для выбранной программы.
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите время приготовления в соответствии с рецептом (см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 11). По умолчанию время приготовления в программе **«ТУШЕНИЕ /ПЛОВ»** составляет **30 минут**.

**Помните, что установленное время приготовления не учитывает период, необходимый для достижения прибором требуемого давления и температуры.**

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11).

**Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите установку заново.**

7. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

### III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

#### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4506** поможет решить многие вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке **книге «101 рецепт»** вы найдете много рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506**. **Прикорм** — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

#### ВОЗРАСТ 4-6 МЕСЯЦЕВ

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки.

#### ВОЗРАСТ 6-8 МЕСЯЦЕВ

Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

#### ВОЗРАСТ 8-12 МЕСЯЦЕВ

Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

#### ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

#### МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

#### СУПЫ

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

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

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

### ДЛЯ БУТЫЛОЧЕК И КРУПНЫХ ПРЕДМЕТОВ (ВОДЯНОЙ СПОСОБ ПО ПРИНЦИПУ АВТОКЛАВА):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Суп /Варка»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время работы программы — **40 минут**.
4. Нажимая на кнопки **«+»** и **«—»** установите время стерилизации, указанное в книге рецептов (*см. раздел «Установка времени приготовления», стр. 11*).
5. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Кнопками **«+»** и **«—»** установите нужное значение времени (*см. раздел «Функция «Отложенный старт», стр. 11*).
6. Через несколько секунд после завершения установок начнется работа программы. Обратный отсчет времени начнется с момента, когда в мультиварке-скороварке будут достигнуты рабочие температура и давление.
7. По окончании времени приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
8. Для прерывания процесса обработки или отмены заданной программы нажмите и удерживайте кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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



**Для сосок и мелких предметов (паровой способ):**

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

1. Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу с контейнером в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Пар /Десерты»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать время работы программы по умолчанию — **15 минут**.
5. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. Отключите автоподогрев нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»**.
6. Для отмены заданной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

## IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением\*

| №  | Продукт  | Вес, г / кол-во             | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|----|--|-----------------------------|---------------------|--------------------------|
| 1  | Филе свинины/ говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)   | 500                         | 500                 | 15/25                    |
| 2  | Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)            | 500                         | 500                 | 25                       |
| 3  | Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)              | 500                         | 500                 | 8                        |
| 4  | Фрикадельки/ котлеты                             | 180 (6 шт.)/<br>450 (3 шт.) | 500                 | 10/12                    |
| 5  | Рыба (филе)                                      | 500                         | 500                 | 10                       |
| 6  | Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные) | 500                         | 500                 | 5                        |
| 7  | Манты/ хинкали                                   | 500                         | 500                 | 15                       |
| 8  | Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)                | 500                         | 500                 | 15                       |
| 9  | Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)                  | 500                         | 500                 | 35                       |
| 10 | Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)                   | 500                         | 500                 | 1 час 10 мин             |
| 11 | Овощи (свежезамороженные)                        | 500                         | 500                 | 10                       |
| 12 | Яйцо на пару                                     | 3 шт.                       | 500                 | 10                       |

*\* Приведенные в таблице значения являются приблизительными и носят рекомендательный характер. Они могут отличаться от реальных значений и зависят от конкретного вида продукта, его свежести и ваших личных предпочтений.*

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

| Программа                   | Рекомендации по использованию  | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления/<br>шаг установки | Отложенный старт | Функция автоподогрева |
|-----------------------------|--|----------------------------------|--|------------------|-----------------------|
| <b>Жарка /Фритюр</b>        | Жарка мяса, рыбы, овощей; приготовление гарниров; приготовление во фритюре   | 20 мин                           | —  | —                | —                     |
| <b>Пар /Десерты</b>         | Приготовление мясных, рыбных и овощных блюд, варка полуфабрикатов; приготовление фруктовых пюре, десертов, варенья | 15 мин                           | 5 мин — 25 мин / 1 мин                           | +                | +                     |
| <b>Суп /Варка</b>           | Приготовление бульонов, супов; варка сосисок,пельменей, др. замороженных полуфабрикатов                            | 40 мин                           | 20 мин — 50 мин / 1 мин                          | +                | +                     |
| <b>Молочная каша /Крупы</b> | Приготовление различных каш на воде и молоке; приготовление гарниров   | 12 мин                           | 8 мин — 20 мин / 1 мин                           | +                | +                     |
| <b>Выпечка /Запекание</b>   | Выпечка кексов, бисквитов, пирогов; приготовление буженины, запекание мяса и рыбы (в фольге)                       | 30 мин                           | 26 мин — 35 мин / 1 мин                          | +                | +                     |
| <b>Тушение /Плов</b>        | Тушение мяса, рыбы, овощей; приготовление рульки, различных сортов плова   | 30 мин                           | 15 мин — 1 час / 1 мин                           | +                | +                     |

## V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

### **Правила по уходу и очистке прибора**

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

Перед первым использованием и для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить 20 минут половину лимона на программе «СУП /ВАРКА» при закрытом клапане выпуска пара.

**Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей (бензин, ацетон и т. п.).**

### **Очистка корпуса и крышки**

Очищайте корпус и крышку прибора по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Внутреннюю часть крышки рекомендуется очищать после каждого использования.

### **Очистка чаши**

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

### **Очистка клапана выпуска пара и уплотнительной резинки**

Клапан выпуска пара находится на крышке изделия и состоит из наружной и внутренней частей.

1. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его в соответствии с Правилами по уходу и очистке.
2. Откройте и снимите крышку прибора. На внутренней стороне крышки расположен защитный кожух клапана выпуска пара.
3. Отвинтите кожух, очистите и промойте кожух и отверстие клапана выпуска пара теплой проточной водой в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Привинтите внутренний кожух клапана, установите переключатель клапана на место и зафиксируйте легким нажатием.
4. Аккуратно снимите уплотнительную резинку на внутренней части крышки. Промойте ее теплой проточной водой. Установите резинку на место. Уплотнительная резинка должна быть установлена ровно и без перекосов.

***Рекомендуется производить очистку клапана выпуска пара после каждого использования устройства.***

**Очистка контейнера для сбора конденсата**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном контейнере на задней части корпуса прибора. Для удаления скопившегося конденсата снимите контейнер, потянув его вниз, вылейте воду, промойте и установите контейнер на место.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4506** и узнать о новинках продукции **REDMOND** можно на сайте [WWW.MULTIVARKA.PRO](http://WWW.MULTIVARKA.PRO) или в магазинах официальных дилеров.

### **RAM-CL1 — щипцы для извлечения чаши**

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с чашами объемом до 6 литров включительно от мультиварок других моделей.



### **RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре**

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом не менее 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.



### **RB-A523 (RIP-A4) — 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° С**. Можно мыть в посудомоечной машине.



### **RB-S520 (RIP-S4) — стальная чаша**

Емкость **5 литров**. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, рекомендуется для использования в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Также рекомендуется для приготовления джемов и варений. Можно мыть в посудомоечной машине.



## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Код ошибки | Возможные неисправности  | Устранение ошибки   |
|------------|--|---|
| <b>E1</b>  | Ошибка датчика давления.   | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| <b>E3</b>  | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента. | Обратитесь в авторизованный сервисный центр.  |
| <b>E5</b>  | Перегрев прибора.  | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть.  |

| Неисправность   | Возможная причина  | Устранение неисправности  |
|---|--|---|
| Не включается.  | Нет питания в электросети.   | Проверьте напряжение в электросети.   |
| Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар. | Уплотнительная резинка в крышке прибора отсутствует или установлена с перекосом. | Установите резинку правильно.   |
|   | Уплотнительная резинка в крышке прибора загрязнена.                              | Очистите резинку.   |
|   | Деформация уплотнительной резинки.   | Замените резинку на новую.  |
| Блюдо готовится слишком долго.  | Перебои питания в электросети.   | Проверьте напряжение в электросети.   |
|   | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.                | Удалите посторонний предмет.  |
|   | Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом.                                  | Установите чашу ровно, без перекосов.   |
|   | Нагревательный элемент загрязнен.  | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент. |

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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









Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA  
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
[www.redmond-rus.com](http://www.redmond-rus.com)  
Made in P.R.C