

# REDMOND

Мультиварка-скороварка

RMC-PM4507



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

**Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике от компании REDMOND. REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к нашим покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.**

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** — современное многофункциональное устройство, призванное не только радовать вас вкусной и полезной пищей, но и существенно экономить время, проводимое вами на кухне. С приобретением мультиварки-скороварки **REDMOND RMC-PM4507** вы делаете решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни.

Используя данный прибор как скороварку, вы можете готовить блюда под высоким давлением без доступа кислорода, сохраняя все полезные свойства продуктов, их структуру, натуральный вкус и цвет. При этом пища готовится без 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 10 минут, приготовить овощной суп — за 15 минут, тушеное мясо или рыбу — за 20 минут.

В тоже время, в отличие от классической скороварки, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** вы можете готовить и при нормальном давлении: например, запекать в фольге как в обычном духовом шкафу или делать разнообразную выпечку, а также использовать прибор как электроскоровородку и жарить при открытой крышке.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** надежна и очень проста в управлении. Устанавливая механическим регулятором необходимое время приготовления, вы можете готовить в ней всевозможные блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов; плов, различные гарниры, десерты и напитки, варить рис, макароны, каши, супы, готовить на пару, тушить и многое другое. Кроме того, в приборе предусмотрена функция поддержания температуры готового блюда, которая включается автоматически по оконча-

нии его приготовления. Также успешно **REDMOND RMC-PM4507** поможет вам разогреть блюдо, которое хранилось в холодильнике.

Будучи универсальным устройством для приготовления пищи, мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** 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 рецептов, которые были разработаны нашими поварами специально для данной модели. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** вы сможете приготовить практически любое блюдо — легко, быстро и эффективно.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
Технические характеристики .....	5
Комплектация.....	5
Устройство модели.....	6
Панель управления .....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
Меры безопасности.....	8
Перед первым включением.....	10
Блокировка крышки .....	10
Клапан выпуска пара.....	11
Функция поддержания температуры готового блюда (автоподогрев) .....	13
Функция «Разогрев» .....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ .....	15
Тушение и варка.....	16
Рекомендации по приготовлению молочных каш в скороварке.....	17
Приготовление на пару.....	18
Выпечка и запекание.....	20
Жарка .....	21
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....	22
Приготовление детского питания .....	22
Стерилизация посуды .....	23
IV. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ .....	25
Правила по уходу и очистке прибора .....	25
Очистка корпуса.....	25
Очистка чаши .....	25
Очистка паровых клапанов и уплотнительного кольца.....	25
Очистка контейнера для сбора конденсата .....	27
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ) .....	28
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	29
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	30

## ВВЕДЕНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

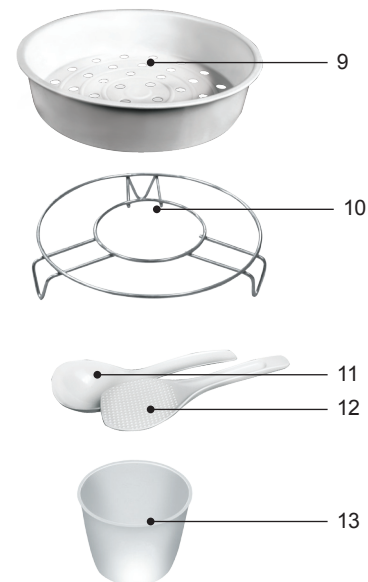
Модель	<b>RMC-PM4507</b>
Мощность	900 Вт
Напряжение	220-240 В
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное <b>Daikin®</b> (Япония)
Индикация работы	светодиодная
Тип управления	механический
Система защиты	5-уровневая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• датчик контроля температуры</li> <li>• температурный предохранитель</li> <li>• датчик контроля давления</li> <li>• клапан регулировки давления</li> <li>• система автоматической блокировки крышки при повышенном давлении</li> </ul>
Функция разогрева блюд	есть
Функция поддержания температуры готового блюда	есть
Звуковой сигнал о готовности продукта	есть
Шнур электропитания	с выключателем

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка-скороварка	1 шт.
Чаша RB-A523	1 шт.
Крышка с клапаном выпуска пара	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Подставка из нержавеющей стали	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Книга «101 рецепт»	1 шт.
Запасное уплотнительное кольцо	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 МОДЕЛИ

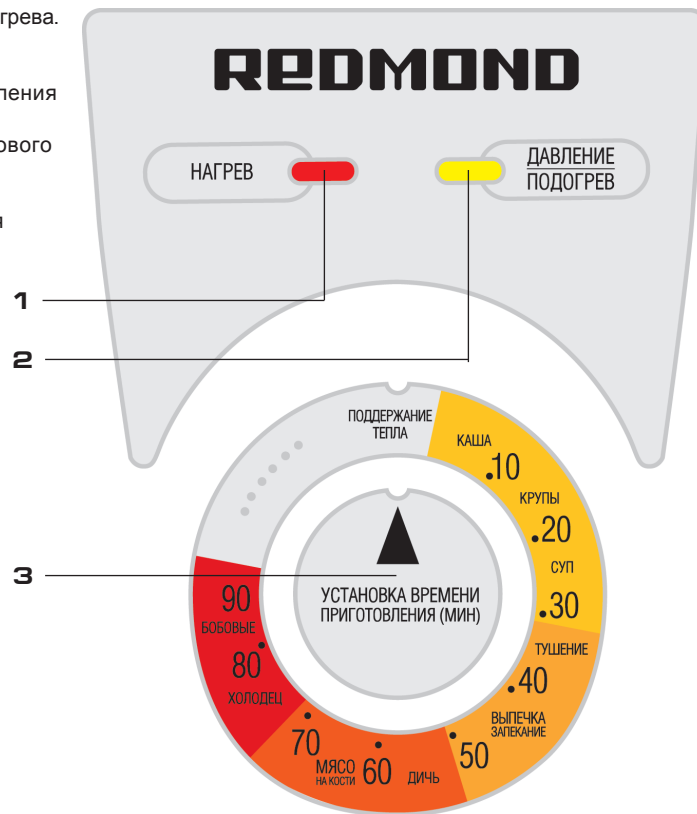


1. Корпус прибора с чашей, установленной в рабочей камере
2. Ручки для переноски прибора
3. Контейнер для сбора конденсата
4. Панель управления
5. Крышка
6. Выходное отверстие защитного клапана
7. Переключатель клапана выпуска пара

8. Ручка крышки
9. Контейнер для приготовления на пару
10. Решетка для приготовления на пару
11. Черпак
12. Плоская ложка
13. Мерный стакан
14. Шнур электропитания с выключателем

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Индикатор **НАГРЕВ** — срабатывает в режиме интенсивного нагрева.
2. Индикатор **ДАВЛЕНИЕ / ПОДОГРЕВ** загорается:
  - при достижении в рабочей камере необходимых значений давления и температуры (в процессе приготовления);
  - при переходе прибора в режим поддержания температуры готового блюда (по окончании процесса приготовления).
3. Механический таймер — установка времени приготовления (в минутах).



## 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 подключаемого прибора. Несоблюдение этого требования может привести к короткому замыканию и 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.
- 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 вблизи источников тепла, газовых и электрических плит. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами. Повреждение шнура может привести к неполадкам, не соответствующим 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.
- Не используйте прибор с видимыми повреждениями на корпусе или шнуре электропитания, после падения или при возникновении неполадок в его работе. При возникновении любых неисправностей отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- **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.



- Изделие не предназначено для использования детьми или 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 сети и остыл. При очистке строго придерживайтесь правил, указанных в разделе «Уход за изделием».
- 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 распакуйте 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 (смотрите раздел «Уход за изделием», стр. 25).

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 началом работы убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов, резиновый уплотнитель и внутренняя крышка чистые и установлены правильно (смотрите раздел «Уход за изделием», стр. 26-27), между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов.


## БЛОКИРОВКА КРЫШКИ

При закрытии крышки ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в рабочей камере 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, пока давление в приборе нормализуется.

Для открытия крышки возьмитесь за рукоятку, поверните крышку до упора по часовой стрелке (в направлении значка ) и снимите ее.

**ВНИМАНИЕ!**

Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не слышен звук выходящего пара.

Для закрытия крышки установите ее на корпус так, чтобы выступы по краям рабочей камеры совпали с выемками на крышке, и поверните против часовой стрелки (в направлении значка ) до упора. Убедитесь, что крышка плотно соединилась с корпусом.

**ВНИМАНИЕ!**

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 КРЫШКИ ПРИБОРА ПРИ ЕГО ПЕРЕНОСКЕ! ДЛЯ ЭТОГО ПРЕДУСМОТРЕНЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ РУЧКИ НА КОРПУСЕ.**

**КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА**

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на ручке крышки. Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением (в режиме скороварки) либо при обычном давлении (в режиме мультиварки). Выбор режима работы производится переключением клапана в положение **ОТКРЫТ** или **ЗАКРЫТ**.

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

## Положение клапана **ЗАКРЫТ** — приготовление под высоким давлением



Не прилагая усилий, поверните переключатель против часовой стрелки до упора. Во время поворота переключатель немного опустится.

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо перевести клапан выпуска пара в положение **ОТКРЫТ**, повернув его по часовой стрелке до упора, для нормализации давления в рабочей камере.

### **ВНИМАНИЕ!**

После приготовления под давлением блюд, содержащих большое количество жидкости (супы, пюре, жидкие каши, тушеные блюда, компоты, варенье и т. п.) необходимо подождать 5-10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан выпуска пара.

## Положение клапана **ОТКРЫТ** — во время работы в мультиварке сохраняется нормальное давление



Не прилагая усилий, поверните переключатель по часовой стрелке до упора. Во время поворота переключатель немного поднимется.

### **ВНИМАНИЕ!**

При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь над крышкой! Не держите руку над отверстиями клапана при его открытии.

### **ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВОГО БЛЮДА (АВТОПОДОГРЕВ)**

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне **60-80°C** в течение неограниченного времени. Функция включается автоматически по окончании режима приготовления. При этом на панели управления будет гореть индикатор **ДАВЛЕНИЕ / ПОДОГРЕВ**.

Для отключения автоподогрева выключите прибор, нажав кнопку включения/выключения на шнуре электропитания. При этом индикатор **ДАВЛЕНИЕ / ПОДОГРЕВ** погаснет.

### **ВАЖНО!**

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукт в разогретом состоянии неограниченное время, не рекомендуется оставлять продукты в данном режиме более чем на 2-3 часа, так как иногда это приводит к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции автоподогрева прибор также нагревается. Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор во время работы функции поддержания температуры готового блюда — это может привести к поломке.

## ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

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

- Выложите продукты в чашу.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните и убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
- Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**.
- Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на электрошнуре.
- Через 5-10 минут (в зависимости от объема продуктов) переведите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ОТКРЫТ**. Дождитесь, когда выход пара из клапана прекратится. Откройте крышку и проверьте готовность продуктов. При необходимости перемешайте их и повторите процесс. После того, как продукты разогрелись, отключите прибор, нажав кнопку включения/выключения на электрошнуре, и отсоедините прибор от электросети.

### ВАЖНО!

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукт в разогретом состоянии неограниченное время, не рекомендуется оставлять продукты в данном режиме более чем на 2-3 часа, так как иногда это приводит к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции автоподогрева прибор также нагревается. Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор во время работы функции поддержания температуры готового блюда — это может привести к поломке.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке книги «101 рецепт», разработанной специально для этой модели. Данная книга — результат большой и кропотливой работы команды наших поваров. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, последовательность действий, установки времени приготовления тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продуктов, а также особенностей работы данной модели прибора.

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Использование прибора в качестве скороварки позволит быстро приготовить овощи, мясо, рыбу и другие продукты с сохранением большего количества полезных свойств, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Закипание воды и образование пара происходят при температуре выше 100°C, поэтому время приготовления сокращается более чем в 2 раза и 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 веществ в приготовленных блюдах.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. К примеру, при превышении давления и температуры сработает специальный защитный клапан, который понизит давление до необходимого, а температурный датчик «отдаст команду» прекратить нагрев. Когда показатели вернуться в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу прибора.

Под давлением в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** можно тушить мясо, рыбу и овощи, варить супы и готовить блюда на пару.

### ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПОД ДАВЛЕНИЕМ

- **НЕ** пытайтесь готовить в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой жидкости — это может серьезно повредить прибор. **Объем жидкости должен составлять, как минимум, 1/5 от объема чаши.**
- **НЕ** используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле под давлением. Этот режим работы предназначен исключительно для варки и тушения. Вы можете пассеровать в небольшом количестве масла или в бульоне лук, морковь и другие овощи на дне скороварки с **открытой крышкой**, затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть крышку и клапан выпуска пара и готовить дальше под давлением.
- **НЕ** заполняйте съемную чашу продуктами и водой **более чем на 4/5 или менее чем на 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 **более чем на 3/5 от ее объема**, иначе клапан выпуска пара может засориться.

## ТУШЕНИЕ И ВАРКА

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки **4/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на шнуре. Загорится индикатор **НАГРЕВ**.
5. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время приготовления. Примерные рекомендуемые значения времени представлены в таблице на с. 17.
6. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
8. Оставьте прибор в выключенном положении в течение **5 минут** для нормализации давления внутри рабочей камеры.
9. Откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара и горячего воздуха. Откройте крышку прибора.
10. Для прерывания процесса приготовления блюда плавно, не прилагая чрезмерных усилий, поверните ручку таймера против часовой стрелки, пока не услышите сигнал. Затем нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



**Рекомендуемое время тушения и варки под давлением\***

Категория блюд (вид продукта)	Время приготовления, мин
Молочные каши, рис, крупы	10-15
Овощные супы	15-20
Супы на мясном бульоне	20-30
Тушение рыбы, овощей, мяса	20-40
Приготовление заливного и холодца	50-60
Приготовление дичи	60-70
Приготовление мясных бульонов, мяса на кости	70-80
Варка бобовых	80-90

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

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ**

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 крупы из цельных зерен (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.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Прибор позволяет готовить на пару овощи, рыбу, мясо, морепродукты, блюда детского меню, диетические и вегетарианские блюда.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте все продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Между крупными частями продуктов должны быть промежутки для прохода пара.
3. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер для приготовления на пару.
4. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
5. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**.
6. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на шнуре. Загорится индикатор **НАГРЕВ**.
7. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время приготовления. Примерные рекомендуемые значения времени для основных продуктов приведены в таблице на с. 19.
8. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
9. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
10. Оставьте прибор в выключенном положении на **5 минут** для нормализации давления внутри рабочей камеры.
11. Откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара и горячего воздуха. Откройте крышку прибора.
12. Для прерывания процесса приготовления блюда плавно, не прилагая чрезмерных усилий, поверните ручку таймера против часовой стрелки, пока не услышите сигнал. Затем нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

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

Продукт	Вес, г / кол-во	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины / говядины, нарезанное кубиками**	500	500	25/35
Филе баранины, нарезанное кубиками	500	500	40
Филе курицы, нарезанное кубиками	500	500	15
Фрикадельки / котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	15/20
Рыба (филе)	500	500	15
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	15
Манты / хинкали	4 шт.	500	25
Картофель, нарезанный кубиками	500	500	20
Морковь, нарезанная кубиками	500	500	20
Свекла, нарезанная кубиками	250	500	35
Овощи (свежезамороженные)	500	500	15
Яйцо на пару	3 шт.	500	15

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

\*\* Здесь и ниже предполагается нарезка кубиками 1,5 × 1,5 см.

## ВЫПЕЧКА И ЗАПЕКАНИЕ

Если клапан выпуска пара находится в положении **ОТКРЫТ**, внутри рабочей камеры сохраняется нормальное или слегка повышенное атмосферное давление. При этом плотно закрытая крышка способствует равномерному нагреву внутри чаши, что создает идеальные условия для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок. При открытом клапане выпуска пара можно также запекать мясо, рыбу, овощи и другие продукты, предварительно обернув их фольгой.

### ВАЖНО!

- При запекании следует использовать не более двух слоев фольги, иначе по окончании времени приготовления продукт может остаться сырым.
- Заворачивайте продукт в фольгу таким образом, чтобы предотвратить вытекание его сока на дно чаши.

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки **2/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ОТКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на шнуре. Загорится индикатор **НАГРЕВ**.
5. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время приготовления в зависимости от выбранного рецепта (среднее ориентировочное время выпечки — **30-40 минут**, запекания — **40-50 минут**).
6. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
8. Для прерывания процесса приготовления блюда плавно, не прилагая чрезмерных усилий, поверните ручку таймера против часовой стрелки, пока не услышите сигнал. Затем нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

**ЖАРКА**

Жарка при открытой крышке используется как для приготовления самостоятельных блюд, так и в качестве промежуточного этапа при обжарке и пассеровании ингредиентов. Обжарка компонентов для тушения или супов в той же посуде, в которой затем будет готовиться основное блюдо, значительно упрощает процесс приготовления.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку, подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на шнуре. Загорится индикатор **НАГРЕВ**.
4. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время жарки (**15-30 минут** в зависимости от количества продуктов).
5. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
6. Налейте в чашу небольшое количество масла и выложите подготовленные ингредиенты. Во время приготовления периодически помешивайте обжариваемые продукты.
7. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
8. Для прерывания процесса приготовления блюда плавно, не прилагая чрезмерных усилий, поверните ручку таймера против часовой стрелки, пока не услышите сигнал. Затем нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

**ВНИМАНИЕ!** При жарке продуктов не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

## 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-PM4507** 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-PM4507**.

**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, супы 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 ПОСУДЫ

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-PM4507** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

### *Стерилизация 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 крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора, установите переключатель клапана выпуска пара в положение **ЗАКРЫТ**.
3. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на шнуре. Загорится индикатор **НАГРЕВ**.
4. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время работы — **30 минут**.
5. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца работы.
6. По окончании работы прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.

7. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
8. Для прерывания процесса приготовления блюда плавно, не прилагая чрезмерных усилий, поверните ручку таймера против часовой стрелки, пока не услышите сигнал. Затем нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

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

### ***Стерилизация 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 крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора, установите переключатель клапана выпуска пара в положение **ЗАКРЫТ**.
4. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку включения/выключения на шнуре. Загорится индикатор **НАГРЕВ**.
5. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время работы — **20 минут**.
6. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца работы.
7. По окончании работы прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
8. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. Для прерывания процесса приготовления блюда плавно, не прилагая чрезмерных усилий, поверните ручку таймера против часовой стрелки, пока не услышите сигнал. Затем нажмите кнопку включения/выключения на шнуре.
10. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

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



## IV. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

### ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ ПРИБОРА

Прежде чем приступать к очистке устройства, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить в течение 20 минут половину лимона при закрытом клапане выхода пара.

**Запрещается использовать губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и растворители (бензин, ацетон и т. п.).**

### ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус устройства по мере необходимости, в соответствии с *«Правилами по уходу и очистке прибора»*.

### ОЧИСТКА ЧАШИ

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

### ОЧИСТКА ПАРОВЫХ КЛАПАНОВ И УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА

1. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его в соответствии с *«Правилами по уходу и очистке прибора»*, установите переключатель на место, зафиксируйте легким нажатием.

2. Переверните крышку прибора. Снимите внутреннюю крышку, потянув ее за выступающий металлический стержень.



ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА

3. Аккуратно снимите уплотнительное резиновое кольцо со съемной внутренней крышки. Промойте кольцо и внутреннюю крышку теплой водой. Установите уплотнительное кольцо на место. Оно должно быть установлено ровно и без перекосов.

4. Снимите защитный кожух клапана выпуска пара, расположенный на внутренней стороне крышки прибора. Промойте его теплой водой. Очистите клапан в соответствии с «Правилами по уходу и очистке прибора». Установите кожух клапана на место.



5. Очистите предохранительный клапан. Для этого, удерживая крышку за рукоятку, несколько раз нажмите снизу на



стержень клапана с уплотнительной шайбой. Удалите остатки продуктов со стержня и шайбы. Промойте клапан теплой водой.

6. Установите внутреннюю крышку на место выступающим стержнем наружу.

Рекомендуется производить очистку клапанов после каждого использования устройства.



### **ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном контейнере рядом с ручкой для переноски прибора. Для удаления скопившегося конденсата снимите контейнер, потянув его на себя, вылейте воду, установите контейнер на место.

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

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** или в магазинах официальных дилеров.

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

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с чашами для мультиварок других моделей.

### **REDMOND RB-A523 (RIP-A4) — чаша с антипригарным покрытием *Daikin*® (Япония)**

Обладает улучшенными антипригарными и гигиеническими свойствами, высокой теплопроводностью. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

### **REDMOND RB-C520 (RIP-C4) — чаша с антипригарным керамическим покрытием**

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем: 5 литров.

### **REDMOND RB-S520 (RIP-S4) — чаша из нержавеющей стали**

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. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Прибор не включается	Нет электропитания	Подключите прибор к исправной электророзетке
Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар	Уплотнительное кольцо в крышке прибора отсутствует или установлено с перекосом	Установите уплотнительное кольцо правильно
	Уплотнительное кольцо в крышке прибора загрязнено	Очистите уплотнительное кольцо
	Деформация уплотнительного кольца	Замените уплотнительное кольцо
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

## VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев начиная 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)  
Made in P.R.C

Номер версії: 01