

# REDMOND

Мультиварка

RMC-M4505



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)



## 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 **REDMOND RMC-M4505** — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие разработки в области мелкой бытовой техники совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует уровню современной жизни.

Мультиварка **REDMOND RMC-M4505** обладает всеми необходимыми программами приготовления и достаточным объемом чаши для приготовления еды для всей семьи. Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. **10 автоматических программ** позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, плов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, делать выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многое другое. На вашем столе появится множество новых вкусных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион питания, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь, ведь в мультиварке **REDMOND RMC-M4505** теперь можно приготовить практически любое блюдо. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда.

Мультиварка **REDMOND RMC-M4505** компактна и проста в управлении. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки и поможет решить вопрос с экономией места на кухне. Благодаря небольшому весу и размеру вам не составит труда взять ее с собой на дачу, даже если вы пользуетесь общественным транспортом.

Специально выпущенная красочная книга от наших поваров со **120 рецептами**, адаптированными под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении разнообразных блюд.

**Мультиварку REDMOND RMC-M4505 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.**

### **[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)**

На официальном сайте представительства, посвященном мультиваркам **REDMOND** в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, вы можете получить самую актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемых новинках, ознакомиться с широким выбором видеорецептов, адаптированных под каждую предлагаемую модель, от наших шеф-поваров, получить ответ на интересующий вас вопрос у онлайн-консультантов, а также приобрести в нашем интернет-магазине продукцию **REDMOND** и оригинальные аксессуары.

**Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный).**

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	6
Комплектация.....	6
Устройство модели.....	7
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....</b>	<b>8</b>
Меры безопасности.....	8
Перед первым включением.....	9
<b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....</b>	<b>10</b>
Перед началом эксплуатации.....	10
Установка времени приготовления.....	10
Отсрочка старта.....	11
Функция поддержания тепла готовых блюд (автоподогрев).....	12
Общие рекомендации по приготовлению.....	12
Программа «РИС».....	13
Программа «ПЛОВ».....	14
Программа «ЖАРКА».....	15
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	16
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке.....	17
Программа «ГРЕЧКА».....	18
Программа «СУП».....	19
Программа «ВАРКА НА ПАРУ».....	20
Программа «ПОДОГРЕВ».....	21
Программа «ВЫПЕЧКА».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ».....	23
<b>III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....</b>	<b>24</b>
Стерилизация.....	24
Пастеризация.....	25
<b>IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....</b>	<b>26</b>
Правила по уходу и очистке.....	26
Очистка корпуса прибора.....	26
Очистка чаши.....	26
Очистка клапана выхода пара.....	26
Удаление конденсата.....	26

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	27
На пару .....	27
Жарка .....	28
Тушение .....	29
Варка .....	31
Выпечка .....	33
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	35
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	36
Дополнительные аксессуары (в комплект поставки не входят) .....	37
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	38
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	39

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-M4505
Мощность	500 Вт
Напряжение	220-240 В
Объем чаши	3 л
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей	светодиодный цифровой
Съемный клапан выхода пара	есть

### ПРОГРАММЫ:

- РИС	есть
- ПЛОВ	есть
- ЖАРКА	есть
- МОЛОЧНАЯ КАША	есть
- ПОДОГРЕВ	есть
- ВЫПЕЧКА	есть
- ТУШЕНИЕ	есть
- ГРЕЧКА	есть
- СУП	есть
- ВАРКА НА ПАРУ	есть

### ФУНКЦИИ:

- «Отсрочка старта»	есть, до 24 часов
- поддержания тепла готовых блюд	есть, до 24 часов

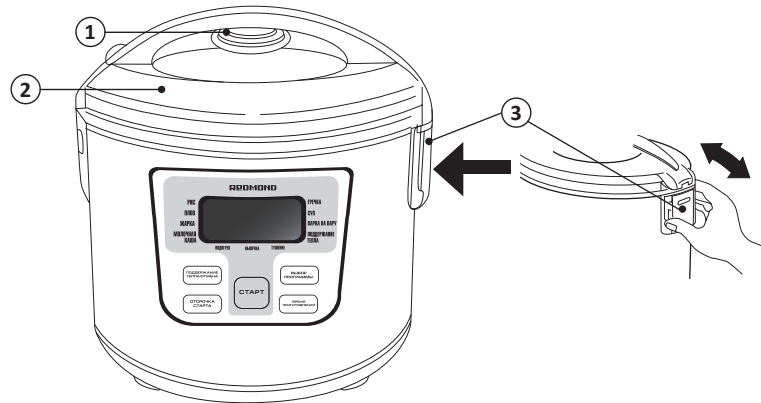
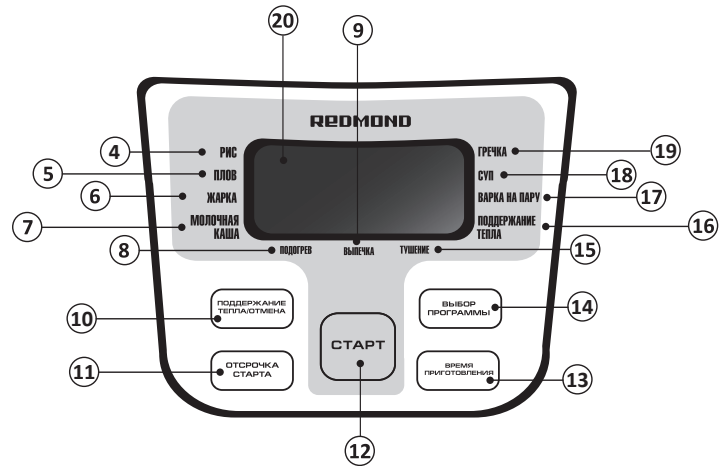
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка с установленной внутрь чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

## УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

1. Съемный паровой клапан
2. Крышка прибора
3. Контейнер для сбора конденсата
4. Индикация программы «РИС»
5. Индикация программы «ПЛОВ»
6. Индикация программы «ЖАРКА»
7. Индикация программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
8. Индикация программы «ПОДОГРЕВ»
9. Индикация программы «ВЫПЕЧКА»
10. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена»
11. Кнопка «Отсрочка старта»
12. Кнопка «Старт»
13. Кнопка «Время приготовления»
14. Кнопка «Выбор программы»
15. Индикация программы «ТУШЕНИЕ»
16. Индикация функции «Поддержание тепла»
17. Индикация программы «ВАРКА НА ПАРУ»
18. Индикация программы «СУП»
19. Индикация программы «ГРЕЧКА»
20. Цифровой дисплей



## 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, в противном случае несоответствие мощности удлинителя и изделия может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. **Иначе 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 ЕГО РАБОТЫ И В МОМЕНТ ОТКРЫТИЯ КРЫШКИ.**

- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожные действия во время подключения или отключения от электросети могут привести к травмам. **Всегда выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его 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 повреждениям прибора, не попадающим под условия гарантии.**
- 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 прибора убедитесь, что он отключен от электросети и остыл. Для очистки 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.

### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ**

Осторожно выньте изделие из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на его гарантийное обслуживание. Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (см. раздел «Уход за мультиваркой», стр. 26).

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ.**

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора и выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке **REDMOND RMC-M4505** предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки **«Выбор программы»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет отображаться время приготовления по умолчанию.
2. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите требуемое время работы выбранной программы. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. При достижении максимального значения отсчет времени продолжится с начала диапазона.

---

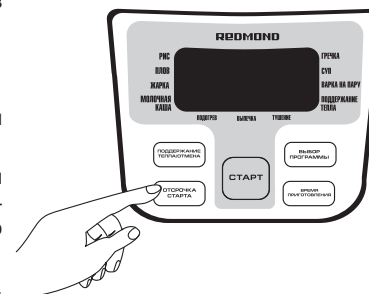
### ВАЖНО!

- При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со **Сводной таблицей программ приготовления** (стр. 36).

## ОТСРОЧКА СТАРТА

Функция отсрочки старта позволяет отложить начало выполнения программы приготовления в интервале до 24 часов.

1. Нажатием на кнопку **«Выбор программы»** выберите нужную программу приготовления
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**, при этом индикатор времени начнет мигать.
3. Нажимая кнопку **«Время приготовления»** установите значение часов времени отсрочки старта. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** установите значение минут времени отсрочки. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа, и значение минут будет меняться в пределах установленного диапазона времени.
5. По окончании установки времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Через введенное время начнется выполнение программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.



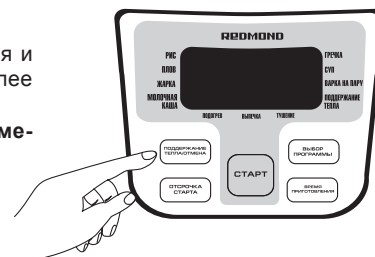
### ВАЖНО!

- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА»** и **«ПОДОГРЕВ»**.
- Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- В случае кратковременного отключения электричества все настройки мультиварки будут сброшены и прибор перейдет в режим ожидания.

## ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах **65-70°C** в течение **24 часов**. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции поддержания тепла.

При необходимости можно выключить автоподогрев, нажав кнопку «Поддержание тепла/Отмена». Индикатор режима «Поддержание тепла» на дисплее погаснет.



## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке **REDMOND RMC-M4505** книге «**120 рецептов**», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке **REDMOND RMC-M4505** командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

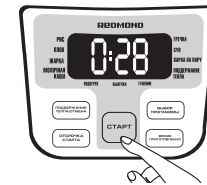
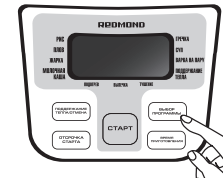
Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

### ПРОГРАММА «РИС»

Рекомендуется для приготовления риса, каш на воде и блюд детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут** до **1 часа 30 минут** с шагом установки в **1 минуту**. В данной программе возможно применение функции «Отсрочка старта».

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«РИС»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 10). По умолчанию в программе **«РИС»** время приготовления составляет **28 минут**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел **«Отсрочка старта»**, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

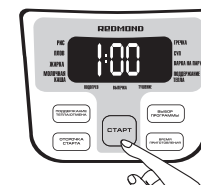
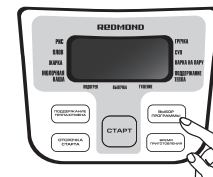


- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).

## ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут** до **2 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПЛОВ»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПЛОВ»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

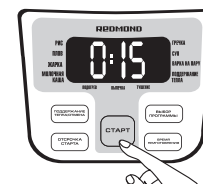
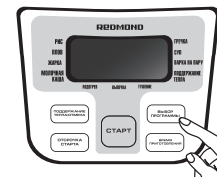


- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»*, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).

## ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут** до **1 часа** с шагом установки в **1 минуту**. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна. В данной программе функция «Отсрочка старта» недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Выбор программы**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел «*Установка времени приготовления*», стр. 10). По умолчанию в программе «**ЖАРКА**» время приготовления составляет **15 минут**.
5. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла/Отмена**».

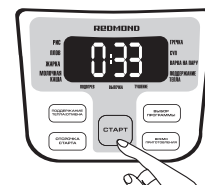
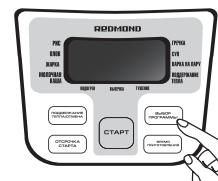


- Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой, это позволит получить хрустящую корочку.
- Перед повторным использованием программы «**ЖАРКА**» дайте прибору полностью остыть.
- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «*Советы по приготовлению*», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).

## ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут** до **1 часа 30 минут** с шагом установки в **1 минуту**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** время приготовления составляет **33 минуты**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.



- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

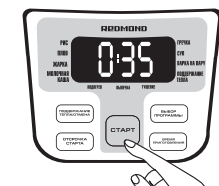
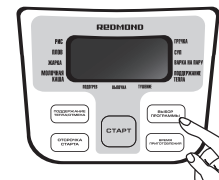
Программа **«МОЛОЧНАЯ КАША»** предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все крупы ядрицы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов. Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.
- Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»* (стр. 27).

## ПРОГРАММА «ГРЕЧКА»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут** до **2 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ГРЕЧКА»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ГРЕЧКА»** время приготовления составляет **35 минут**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

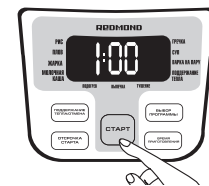
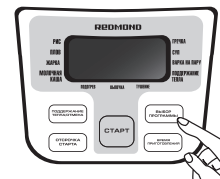


- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»*, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).

### ПРОГРАММА «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), компотов и маринадов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **15 минут до 8 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП»**.
4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

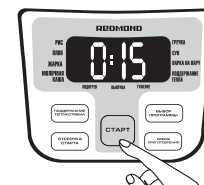
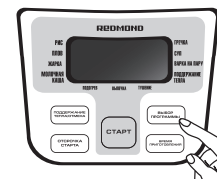


- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»*, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).

## ПРОГРАММА «ВАРКА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **5 минут** до **2 часов** с шагом установки в **5 минут**.

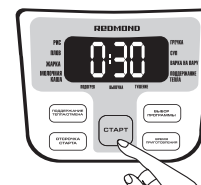
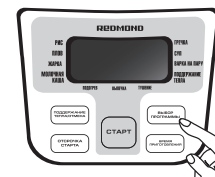
1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
  2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
  3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
  4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ВАРКА НА ПАРУ»**.
  5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ВАРКА НА ПАРУ»** время приготовления составляет **15 минут**.
  6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
  7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
  8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
  9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- 
- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
  - Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»*, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).



### ПРОГРАММА «ПОДОГРЕВ»

Предназначена для разогрева блюд до температуры 60-70 градусов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **10 минут** до **1 часа** с шагом установки в **5 минут**. В данной программе функция «Отсрочка старта» недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
  2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
  3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ПОДОГРЕВ»**.
  4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ПОДОГРЕВ»** время приготовления составляет **30 минут**.
  5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
  6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
  7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
  8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.
- 
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»*, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).



## ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

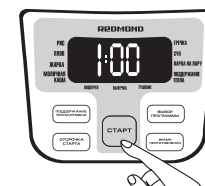
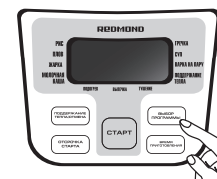
Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **20 минут** до **4 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет **1 час**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел *«Отсрочка старта»*, стр. 11).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
9. Спустя 5-10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в этом состоянии надолго, иначе она может отсыреть.

**ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУХОННЫЕ РУКАВИЦЫ ИЛИ ПРИХВАТКИ. ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ В ЧАШЕ МОГУТ ОСТАТЬСЯ ЖИРНЫЕ ПЯТНА — ЭТО ДОПУСТИМО. ОЧИСТИТЕ ЧАШУ В СООТВЕТСТВИИ С РАЗДЕЛОМ «ОЧИСТКА И УХОД».**

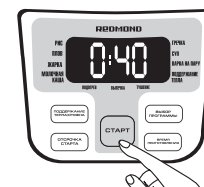
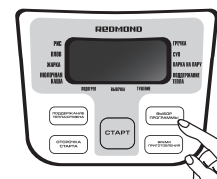
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу *«Советы по приготовлению»*, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).



## ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от **20 минут** до **12 часов** с шагом установки в **5 минут**.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. 4. Установите время приготовления согласно рецепту (см. раздел **«Установка времени приготовления»**, стр. 10). По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет **40 минут**.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел **«Отсрочка старта»**, стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал и погаснет индикатор программы. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.



- Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию продукта.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 27).

## III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке **REDMOND RMC-M4505** 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.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«СУП»**. По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет **1 час**.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По окончании работы программы прозвучит сигнал, погаснет индикатор программы **«СУП»**. Включится автоподогрев, на дисплее загорится соответствующий индикатор и начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
7. Для прерывания процесса стерилизации, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 2 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

#### ДЛЯ СОСОК И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ (ПАРОВОЙ СПОСОБ):

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.



4. Нажимая кнопку **«Выбор программы»** выберите программу **«ВАРКА НА ПАРУ»**.
5. Установите время работы программы **30 минут** (см. раздел *«Установка времени приготовления»*, стр. 10). По умолчанию в программе **«ВАРКА НА ПАРУ»** время приготовления составляет **15 минут**.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По окончании работы программы прозвучит звуковой сигнал, погаснет индикатор программы **«ВАРКА НА ПАРУ»**. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры и начнется прямой отсчет времени его работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

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

### ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Это процесс одноразового нагревания чаще всего жидких продуктов до **60°C** в течение 1 часа либо до температуры **70—80°C** в течение **30 минут**. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в прибор, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла/Отмена»** включите разогрев блюда. Начнется прямой отсчет времени работы в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла/Отмена»**.

По окончании пастеризации выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Объем, мл	0,5	0,8	1,0	1,2	1,5
Время пастеризации, мин	35	50	70	75	80

## IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### ПРАВИЛА ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным уксусом и в течение 15 минут прокипятить половину лимона в программе **«ВАРКА НА ПАРУ»** (см. раздел *«Программа «ВАРКА НА ПАРУ»*, стр. 20).

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и агрессивные растворители типа бензина и ацетона.

### ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке. Внутреннюю алюминиевую крышку рекомендуется очищать после каждого приготовления.

### ОЧИСТКА ЧАШИ

Рекомендуется после каждого приготовления в соответствии с Правилами по уходу и очистке. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю и внутреннюю поверхности чаши насухо.

### ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫХОДА ПАРА

Паровой клапан расположен на крышке прибора. Производите его очистку после каждого приготовления.

- Аккуратно снимите выпускной клапан, потянув его наверх, при этом не прикладывайте значительного усилия. Если клапан вынимается с трудом, можно аккуратно нажать на него со стороны внутренней крышки.
- Отделите внутреннюю часть клапана, повернув ее против часовой стрелки, полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
- Просушите клапан, соберите в обратной последовательности и установите на место.

### УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления образуется конденсат, который собирается в специальном контейнере на корпусе прибора. Его необходимо очищать после каждого использования.

- Аккуратно надавите на нижнюю часть контейнера до его открытия, затем аккуратно извлеките контейнер, потянув вверх.
- Вылейте конденсат и вымойте контейнер.
- После очистки установите контейнер на место.
- Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости в приборе вокруг чаши. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

### НА ПАРУ

#### ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ (СЫРОЙ)

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по установке времени из таблицы (стр. 35) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюда тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
Неверно подобраны ингредиенты	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 35)
Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления

Мало жидкости	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды
---------------	---

## ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы (стр. 35)
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте	Следуйте рекомендациям книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления
Неверно выбрано время приготовления	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 35) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки

## ЖАРКА

### ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Ингредиенты не перемешивались	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Чаша не была смазана, либо блюдо готовилось без масла	
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

**ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ**

Возможные причины	Способ устранения
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 35) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Избыток влаги	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

**ТУШЕНИЕ****ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ**

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда

Недостаточно влаги	Необходимо добавлять больше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

## ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена, и плотно прилегает к нагревательному элементу
Большие общие пропорции начальной закладки продукта	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы конкретной модели мультиварки
Продукт не подходит для тушения	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте
Неправильно выбрано время приготовления	Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Возможные причины	Способ устранения
Частое перемешивание	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда

Избыток влаги (много жидкости)	Необходимо добавлять меньше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

## ВАРКА

### ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

Возможные причины	Способ устранения
Выкипает молоко при приготовлении молочной каши	При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения этого эффекта рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости можно добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной обработке продуктов перед тепловой обработкой
Не соблюдены пропорции ингредиентов	Используйте только проверенные рецепты, четко следуйте инструкциям из книги рецептов
Неверно выбран тип продукта	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов

### ПРОДУКТ НЕ ПРИГОТОВИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления

Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы и т. д.)	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении
Недостаточное время приготовления либо пропорции продуктов больше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах время приготовления блюд и пропорции продуктов тщательно подбирались нашими поварами с учетом особенностей работы данной модели мультиварки

## ПРОДУКТ ПРИГОРЕЛ

Возможные причины	Способ устранения
Мало жидкости (не соблюдены пропорции)	Рекомендуется соблюдать пропорции жидкости и основного продукта, указанные в рецепте
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

## ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Возможные причины	Способ устранения
Неверно подобрано время приготовления либо пропорции продуктов меньше рекомендованных	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы (стр. 36) или книги рецептов. Указанное в рецептах время приготовления блюд тщательно подбиралось нашими поварами с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки
Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления	Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта



**ВЫПЕЧКА****ПРОДУКТ ПРИГОРАЕТ (ПОДГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ)**

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте
Установлено слишком большое время приготовления	
Чаша не была смазана	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда
Неправильно выбрано время приготовления	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов

**ПРОДУКТ ВЛАЖНЫЙ**

Возможные причины	Способ устранения
Использованы неподходящие ингредиенты	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте
После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке	Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. Или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенным автоподогревом

## ТЕСТО НЕ ПРОПЕКЛОСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте	Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте
Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание	
Использовались неподходящие ингредиенты	
Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом	Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу
Неверно выбран тип продукта	Используйте только указанные в рецепте ингредиенты
Нарушены пропорции ингредиентов	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов

## ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Возможные причины	Способ устранения
Плохо взбиты яйца с сахаром	Точно соблюдайте пропорции и последовательность действий при приготовлении, указанные в рецепте. Используйте только рекомендованные продукты. Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна	
Плохо вымесили тесто	
Неправильное вложение ингредиентов	
Использовался неподходящий рецепт	

**РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ \***

	Продукт	Вес, г	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/ говядины (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	600	40/50
2	Филе баранины (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	600	50
3	Филе курицы (кубиками 1,5 см x 1,5 см)	500	600	30
4	Фрикадельки/ котлеты	500	600	40/45
5	Рыба (филе)	500	600	30
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	600	20
7	Манты/ хинкали	5 шт.	600	40
8	Картофель (кубиками)	500	600	40
9	Морковь (кубиками)	500	600	40
10	Свекла (кубиками)	500	600	60
11	Овощи (заморозка)	500	600	30
12	Яйцо на пару	5 шт.	600	15

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

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки,	Отложенный старт, час	Функция автоподогрева
РИС	Приготовление круп, гарниров.	28	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
ПЛОВ	Приготовление плова, с мясом, рыбой, птицей, и овощами	60	5 мин – 2 часа / 10 мин	+	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15	5 мин – 1 час / 1 мин	—	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Для приготовления каш на молоке	33	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	+
ГРЕЧКА	Варка рассыпчатых каш на воде	35	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	60	15 мин – 8 часов / 5мин	+	+
ВАРКА НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	15	5 мин – 2 часа / 5мин	+	+
ПОДОГРЕВ	Подогрев холодных блюд	30	10 мин – 1 час / 5 мин	—	+

ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	60	20 мин – 4 часов / 5мин	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	40	20 мин – 12 часов / 5мин	+	+

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

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M4505** и узнать о новинках можно на сайте **WWW.MULTIVARKA.PRO** либо в магазинах официальных дилеров.

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

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



#### **RIP-A1** — чаша с антипригарным покрытием

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 3 литров.



## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Описание ошибки	Устранение ошибки
<b>E1-E4</b>	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
<b>E5</b>	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки 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 с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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 и тефлоновые 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.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in P.R.C

Version 1.1