

REDMOND



Мультиварка-скороварка
RMC-M4504



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.multivarka.pro

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M4504 – универсальный кухонный прибор, в котором совмещены современные технологии приготовления пищи и новейшие разработки в области правильного питания. Благодаря особой технологии приготовления блюд под давлением, Ваше питание полностью изменится. Отныне и каждый день Вы будете наслаждаться вкусной и здоровой пищей из свежих продуктов. С мультиваркой-скороваркой REDMOND RMC-M4504 Вы станете гурманом.

Процесс приготовления в мультиварке-скороварке полностью автоматизирован: 5 универсальных режимов позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, а также вегетарианские блюда, варить каши, супы, гарниры, мака-

роны и плов, готовить выпечку, десерты и напитки.

Технология приготовления пищи под давлением, реализованная в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M4504, сохраняет все питательные свойства продукта. Высокое давление создает в варочной чаше герметичное пространство, горячий пар обеззараживает продукт, не повреждая его структуру и сохраняя витамины. Блюдо готовится быстро и без добавления соли, сахара, масла и всевозможных пищевых добавок, а продукты сохраняют свой натуральный вкус, что является залогом здорового питания и отличного самочувствия. Уже через несколько дней Вы почувствуете изменения, которые произошли в Вашей жизни благодаря тому, что Ваше питание стало

более сбалансированным и правильным.

Одной из важнейших особенностей мультиварки-скороварки **REDMOND RMC-M4504** является сокращение времени приготовления до 70% процентов. Так, сварить суп или кашу можно за 5 минут, приготовить рыбу или гарнир - за 15 минут, пожарить мясо или плов - за 20 минут, испечь запеканку, бисквит или пирог - за 40 минут.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-M4504** легко заменяет большое количество кухонной техники и экономит пространство. Она совмещает в себе функции плиты, духового шкафа, микроволновой печи, пароварки, хлебопечки, кашеварки и другой техники. Красочная книга со 101 рецептом, выпущенная

в комплекте с мультиваркой, станет настоящим помощником в приготовлении обеда.

Мультиварку-скороварку **REDMOND RMC-M4504 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.**

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики

Комплектация

Устройство модели

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

Перед первым включением

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Правила работы с клапаном выпуска пара

Установка программы приготовления

Рекомендации по выбору программы приготовления

Функция KEEP WARM (поддержание температуры готовых блюд)

Функция DELAY TIME (отложенный старт)

процесса приготовления)

III. ОЧИСТКА И УХОД

Очистка влагосборника

Очистка клапана выпуска пара

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	RMC-M4504
Максимальная мощность	900 Вт.
Напряжение	220-230 В.
Максимальный объем чаши	5 л
Антипригарное покрытие чаши	+
Съемная чаша	+
Съемный паровой клапан	+
Тип управления	электронный
Светодиодный дисплей	+
5 универсальных режимов	+
Диапазон установки времени приготовления	5 - 120 минут
Функция KEEP WARM (поддержание температуры готовых блюд)	до 4-х часов
Функция DELAY TIME (отложенный старт процесса приготовления)	до 9-и часов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Скороварка с установленной внутрь чашей – 1 шт.
2. Шнур питания – 1 шт.
3. Мерный стаканчик – 1 шт.
4. Решетка для приготовления на пару – 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
6. 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. Панель управления с дисплеем.
2. Крышка прибора
3. Устройство выпуска пара (паровой клапан)
4. Шнур питания
5. Корпус прибора
6. Съемная чаша
7. Мерный стаканчик
8. Подставка для приготовления на пару
9. HEAT – Индикатор нагрева в режиме выбранной программы
10. WARM – Индикатор функции Keep Warm (Поддержание тепла). Прибор автоматические переходит в этот режим по окончании процесса приготовления.
11. Светодиодный дисплей
12. Индикаторы программ приготовления
13. FUNCTION – Выбор программы приготовления
14. TIME – Изменение времени приготовления (в диапазоне от 5 до 120 минут).
15. DELAY TIME – Отложенный старт процесса приготовления.
16. KEEP WARM – Отключение программы приготовления и включение режима поддержания тепла.
17. CANCEL – при выборе режима приготовления: однократное нажатие - переход в режим KEEP WARM (поддержание тепла); при установке отложенного старта: однократное нажатие - возврат к начальным установкам, повторное нажатие - переход в режим KEEP WARM (поддержание тепла).
18. ON/OFF – Включение прибора/Завершение процесса приготовления и отключение режима KEEP WARM (поддержание тепла).
19. Влагосборник - контейнер для сбора конденсата (расположен на задней панели прибора)

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности

■ Прибор предназначен только для эксплуатации в бытовых условиях. **Прибор не предназначен для промышленного использования.**

■ Используйте прибор по назначению. **Использование прибора в целях, отличающихся от выше указанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.**

■ Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке прибора.

■ Используйте удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потреб-

ляемую мощность прибора.

Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

■ В целях безопасности при подключении к сети прибор должен быть заземлен. Подключение прибора должно производиться только к заземленным розеткам. **В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**

■ ВНИМАНИЕ! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОР НАГРЕВАЕТСЯ! Не касайтесь руками корпуса прибора, чаши и металлических деталей во время его работы. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь

над прибором во время открытия крышки.

■ Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур питания 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 питания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. **Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**

■ Запрещена эксплуатация при-

бора на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги и посторонних предметов в корпус прибора. **Попадание посторонних предметов в корпус прибора может привести к серьезным повреждениям.**

■ Не накрывайте прибор полотенцем или салфеткой во время работы. Не используйте прибор для хранения продуктов или посторонних предметов. **Это может привести в возникновению возгорания и поломке изделия.**

■ Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети. **Для очистки прибора используйте не абразивные моющие средства.**

■ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и не станут понят-

ны инструкции по безопасной эксплуатации. **Не оставляйте детей рядом с прибором во время его работы. Не оставляйте прибор включенным в розетку без присмотра.**

■ Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. **Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Аккуратно извлеките прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы, в т.ч. рекламные наклейки.
2. Протрите корпус прибора влажной тканью.
3. Промойте чашу сковорарки те-

плой мыльной водой. Не используйте абразивные моющие средства. Тщательно просушите.

4. При первом использовании возможно появление постороннего запаха. Это не является неисправностью. Проведите очистку прибора в соответствии с разделом «Очистка и уход» данной инструкции.



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 СКОРОВАРКИ

ПРАВИЛА РАБОТЫ С КЛАПАНОМ ВЫПУСКА ПАРА



Положение **SEAL** – клапан выпуска пара закрыт. В сковородке нагнетается и поддерживается высокое давление.

ВНИМАНИЕ!
Будьте аккуратны с клапаном выпуска пара. Выходящий пар очень горячий.



Положение **VENT** – клапан выпуска пара открыт. Необходимо для ручного выпуска излишнего пара, при этом давление в сковородке уменьшается. Проявите внимательность при ручном выпуске пара, воспользуйтесь прихваткой. Не ре-

комендуется выпускать пар вручную при приготовлении блюд, содержащих много жидкости, таких как супы и тушёное мясо. С открытым клапаном вы можете жарить и выпекать.

Когда давление уменьшено, и Вы не слышите звука выходящего пара, – можете открывать крышку сковородки.

Если крышка не открывается без усилий, значит, давление в пароварке слишком высоко. Крышка не будет легко открываться до тех пор, пока внутри сковородки поддерживается высокое давление!

УСТАНОВКА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отмерьте количество продуктов по рецепту. Промойте до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.
2. Положите продукты и специи в чашу, залейте воду. Если необходимо, можете использовать свой рецепт приготовления, придерживаясь предложенной последовательности действий.
3. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 2/3 MAX расположенного на внутренней поверхности чаши. Продукты, которые увеличиваются в объеме (горох, бобы и т.д.), не должны превышать уровень отметки 3/5 MAX.
4. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша установлена ровно и без перекосов. Установите крышку на сковородку, возьмите ее за ручку и поверните по часовой стрелке до упора.
5. Установите клапан выпуска пара в положение **SEAL** или **VENT**.
6. Подключите прибор к питающей сети. Нажмите на кнопку ON/OFF. Нажимая на кнопку FUNCTION, выберите необходимую программу:
Rice → Meat → Veggie → Soup → Stew.



Положение клапана

SEAL рекомендовано для быстрого приготовления овощей, мяса, рыбы и т.д.

Положение клапана

VENT рекомендовано для обжаривания, жарки, выпечки.



5 УНИВЕРСАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ

Система контроля, реализованная в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M4504, самостоятельно регулирует температуру и время приготовления, автоматически подбирая оптимальные показатели для каждого вида продукта и способа приготовления. С учетом всех этих нюансов в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M4504 реализованы 5 универсальных режимов приготовления пищи, в каждой из которых подобрано оптимальное время приготовления:

- режим приготовления **овощей «Veggie»** (программное время - 5 минут) с ручной установкой времени в интервале от 5 до 120 минут предназначен для приготовления овощей и рыбы, овощных гарниров, рагу и блюд на пару. На этом режиме удобно готовить манты, пельмени, хинкали, вареники, пасту, макароны и полуфабрикаты из теста с начинкой.
- режим приготовления **супа «Soup»** (программное время - 5 минут) с ручной установкой времени в интервале от 5 до 120 минут предназначен для приготовления бульонов, супов, крем-супов и супов-пюре, а также различных напитков, компотов, выпечки, бисквитов, кексов, пирогов,

омлетов и запеканок.

- режим приготовления **риса «Rice»** (программное время - 6 минут) с ручной установкой времени в интервале от 5 до 120 минут предназначен для приготовления риса и гарниров из других круп, а также каш и плова.
- режим **тушения «Stew»** (программное время - 20 минут) с ручной установкой времени в интервале от 5 до 120 минут предназначен для приготовления диетических блюд, гарниров, а также холодца и заливного.
- режим приготовления **мяса «Meat»** (программное время - 20 минут) с ручной установкой времени в интервале от 5 до 120 минут предназначен для приготовления различных блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, а также обжаривания бифштексов, котлет, зраз и стейков.

Выбранная программа автоматически установит параметры приготовления: температуру, давление и время приготовления (см. таблицу ниже).

Программа	Автоматически устанавливаемое время, мин.
Rice	6
Meat	20
Veggie	5
Soup	5
Stew	20

Время приготовления отсчитывается с момента достижения сковораркой необходимого давления. Вы можете самостоятельно изменить время приготовления нажатием на кнопку **TIME**, в диапазоне от 5 до 120 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛ-ВО	ПРОГРАММА	ВРЕМЯ, МИН	ЖИДКОСТЬ (В ЧАШКАХ)
ОВОЩИ				
Артишоки	3 средних	Veggie	14	2
Бобы черные	1 чашка	Veggie	12	2
Лимская фасоль	1 чашка	Veggie	15	2
Фасоль обыкновенная	1 чашка	Veggie	8	2-2,5
Пятнистая фасоль	1 чашка	Rice	15	3
Соя	1 чашка	Rice	12	2
Красная фасоль	1 чашка	Rice	20	3,5
Стручковая фасоль	400 гр	Veggie	3	1
Свекла	6 средних	Veggie	15	2
Брокколи	2 чашки	Veggie	3	1
Брюссельская капуста	2 чашки	Veggie	7	1
Кочан капусты, измельченный	1 средний	Veggie	10	2
Морковь, кубиками	2 чашки	Veggie	5	1

Цветная капуста	2 чашки	Veggie	3	1
Горох	1 чашка	Veggie	20	3
Початки кукурузы	6 шт	Veggie	4	1,5
Пастернак, нарезанный	2 чашки	Veggie	4	1,5
Тыква	4 пол-ки	Veggie	13	2

МЯСО, ПТИЦА, МОРЕПРОДУКТЫ

Говядина	1200 г	Meat	90	2-3
Говядина кусочками	1200 г	Meat	30-40	2
Куриные крылышки	6 шт.	Meat	30	2
Куриные ножки	4 шт.	Meat	20	2
Куриное филе	500 гр	Meat	7-10	2
Цыпленок, части	1 шт.	Meat	20	2
Цыпленок, грудинка	до 4 шт	Meat	15	2
Цыпленок, целый	1200 г	Meat	20	3
Мясная вырезка	1500 г	Meat	75	2-3
Моллюски в раковинах	10 -12 шт	Meat	2	1
Баранина кусочками	1000 гр	Meat	20-30	2

Отварная солонина	1500 г	Meat	90	3
Бройлерские цыплята	2 шт	Meat	20	2
Свиные ребрышки	2 шт	Meat	20	2
Рыбное филе	100-200 г	Meat	5	1
Рыбные палочки	1-2 шт.	Meat	4	1,5
Ляжки ягненка	1500 г	Meat	30	2
Омар	1000 г	Meat	5	2
Свиные отбивные	3-4 шт	Meat	12	2
Креветки	до 30 шт	Meat	2	1
КАРТОФЕЛЬ				
Картофель, целый	4 шт.	Veggie	15	2
Картофель, кубиками	3 чашки	Veggie	7	2

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.

Скороварка начнет нагрев и нагнетание давления - индикатор HEAT начнет светиться. Когда необходимое давление будет достигнуто, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления, при этом будет поддерживаться уровень необходимого давления.

ФУНКЦИЯ KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД)



По окончании процесса приготовления скороварка автоматически переключится в режим KEEP WARM (поддержание температуры готовых блюд), при этом индикатор WARM будет светиться.

Если Вы хотите отменить процесс приготовления и переключиться в режим KEEP WARM нажмите и удерживайте кнопку WARM.

Несмотря на то, что функция KEEP WARM рассчитана на 4 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

Для отключения режима KEEP WARM (поддержание тепла) нажмите кнопку ON/OFF

ФУНКЦИЯ DELAY TIME (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

После того, как Вы выбрали необходимую программу приготовления, Вы можете воспользоваться функцией отложенного старта (в течение 9-ти часов). Нажимая кнопку **DELAY TIME**, установите время, через которое необходимо запустить процесс приготовления.

IV. ОЧИСТКА И УХОД

Прежде, чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

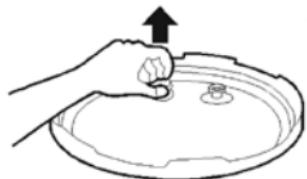
Очищайте корпус прибора по мере необходимости. Используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите корпус и чашу насухо.

ОЧИСТКА ВЛАГОСБОРНИКА

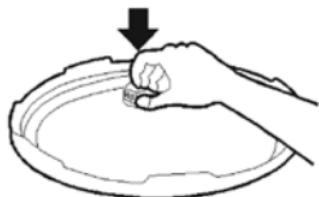
Влагосборник предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки. Снимайте и промывайте его после каждого использования.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА



ОЧИСТКУ ВЫПУСКНОГО КЛАПАНА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА.

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке. Не прикладывайте значительного усилия.
2. Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Прибор не включается	Нет напряжения в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети.
Блюдо готовится слишком долго	Нет напряжения в сети.	Проверьте наличие напряжения в сети.
	Между чашей и нагревательным элементом находится посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет.
	Чаша в корпусе сковородки установлена с перекосом.	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от сети, дайте ему остить. Очистите нагревательный элемент от загрязнений.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 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 и подписью продавца магазина 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 неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, его элементы (фильтры, лампочки, керамические компоненты 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 2 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 нужно 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
www.redmond-rus.com
www.multivarka.pro
Made in P.R.C