

# REDMOND

Мультиварка  
RMC-M4500



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка REDMOND RMC-M4500 — современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-M4500 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На столе появятся множество новых полезных блюд, которые не только обогатят рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно приготовить практически все, что может подсказать фантазия.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 10 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты. В ней можно варить каши, супы, гарниры, плов, макароны, делать йогурты, тесто, фондю, выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Функциональные возможности мультиварки дополнены функциями отложенного старта и поддержания тепла.

Мультиварка REDMOND RMC-M4500 довольно компактна. Она не занимает много места и удобна при перевозке. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка REDMOND RMC-M4500 поможет освободить пространство на вашей кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров со 120 рецептами, адаптированными под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

Страницы официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане содержат самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

**Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).**



*Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

## **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

**STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

**STOP** *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.



*ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

# СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	9
Программы .....	9
Комплектация .....	9
Устройство мультиварки.....	10
Назначение кнопок .....	11
Устройство дисплея.....	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ .....	14
Перед началом эксплуатации .....	14
Установка времени приготовления .....	14
Функция «Отложенный старт».....	15
Установка времени отложенного старта .....	15
Функция поддержания температуры (автоподогрев) .....	16
Предварительное отключение автоподогрева .....	16
Функция разогрева блюд .....	16
Общие рекомендации по приготовлению.....	17
Программа «РИС/КРУПЫ» .....	18
Программа «ПЛОВ» .....	19
Программа «НА ПАРУ».....	20
Программа «СУП» .....	21
Программа «ВАРКА» .....	22
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....	23
Программа «ТУШЕНИЕ» .....	25
Программа «ВЫПЕЧКА» .....	26
Программа «ЖАРКА».....	27
Программа «ЙОГУРТ» .....	28

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	29
Расстойка теста .....	29
Приготовление фондю.....	30
Выпечка хлеба .....	31
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....	32
Приготовление детского питания .....	32
Стерилизация посуды.....	33
Пастеризация.....	35
Разогрев детского питания .....	35
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ .....	37
Правила по уходу и очистке.....	37
Очистка корпуса прибора .....	37
Очистка чаши.....	37
Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	37
Очистка парового клапана.....	38
Удаление конденсата .....	38
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	39
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	43
Таблица программ приготовления (заводские установки).....	44
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	45
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	46
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	47

**Технические характеристики**

Модель .....	RMC-M4500
Мощность .....	700 Вт
Напряжение .....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши ....	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Паровой клапан .....	съёмный
Дисплей .....	цифровой светодиодный

**Программы**

РИС/КРУПЫ .....	есть
ПЛОВ .....	есть
НА ПАРУ .....	есть
СУП .....	есть
ВАРКА .....	есть
МОЛОЧНАЯ КАША .....	есть
ТУШЕНИЕ .....	есть
ВЫПЕЧКА .....	есть
ЖАРКА .....	есть
ЙОГУРТ .....	есть

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	есть, до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева .....	есть
Функция разогрева блюд .....	есть, до 24 часов
Функция отложенного старта .....	есть, до 24 часов

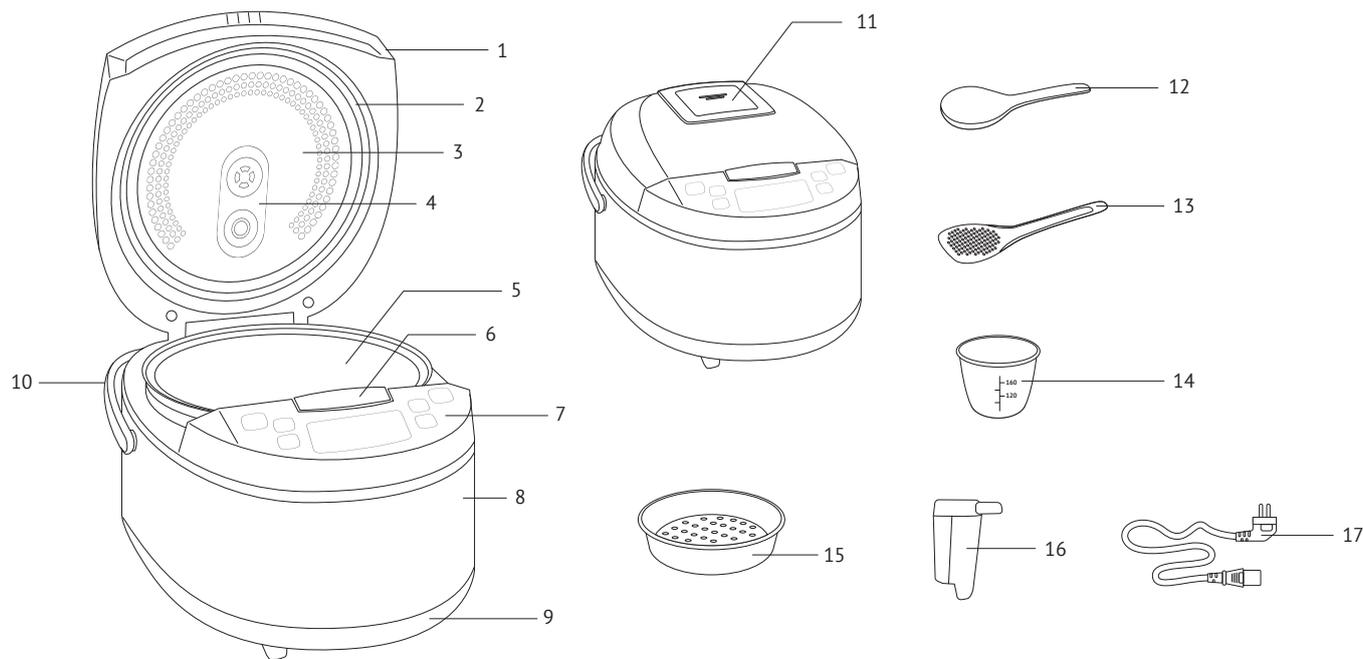
**Комплектация**

Мультиварка с установленной внутрь чашей .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Держатель для черпака/ ложки .....	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.*

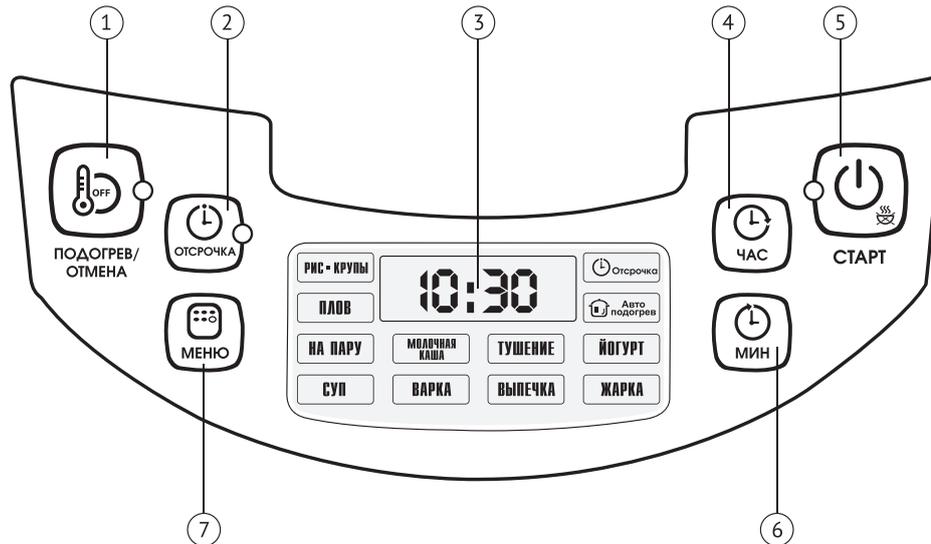
**Устройство мультиварки**

- |                                    |                                 |   |
|------------------------------------|---------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора                  | 6. Кнопка открытия крышки       | 12. Суповая ложка (черпак)              |
| 2. Уплотнительное резиновое кольцо | 7. Панель управления с дисплеем | 13. Плоская ложка                       |
| 3. Съемная внутренняя крышка       | 8. Корпус                       | 14. Мерный стакан                       |
| 4. Отверстие для выхода пара       | 9. Основание                    | 15. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Чаша RB-C502                    | 10. Ручка для переноски         | 16. Держатель для черпака и ложки       |
|                                    | 11. Клапан выпуска пара         | 17. Шнур электропитания                 |



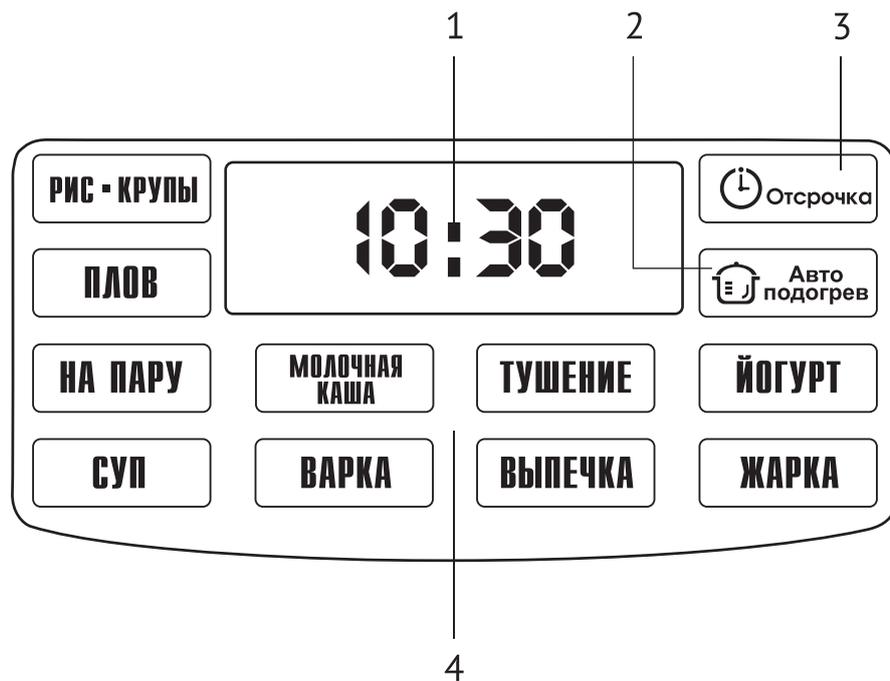
### Назначение кнопок

1. **«Подогрев/Отмена»** – включение/отключение функции разогрева блюд, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. **«Отсрочка»** – включение режима установки времени отложенного старта.
3. **Дисплей.**
4. **«Час»** – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
5. **«Старт»** – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение и последующее включение автоподогрева
6. **«Мин»** – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
7. **«Меню»** – выбор автоматической программы приготовления.



**Устройство дисплея**

1. Индикатор времени приготовления / времени отложенного старта.
2. Индикатор работы функции автоподогрева.
3. Индикатор работы функции отложенного старта.
4. Индикатор выбранной программы приготовления.



## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



*Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.*

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).



***ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на ровную твердую горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция, 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 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-M4500 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы.

Для изменения значения времени приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку **«Час»**, установите нужное значение часов. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения часов.
2. Нажимая кнопку **«Мин»**, установите нужное значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения минут.
3. Чтобы установить время приготовления менее одного часа, в режиме установки часов нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения, затем, нажимая кнопку **«Мин»**, установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

### ВАЖНО!

- При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (*стр. 44*).
- Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если в основное время блюдо еще не приготовилось.

- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

### Функция «Отложенный старт»

Функция отложенного старта позволяет задать интервал времени, через которое блюдо должно быть приготовлено. Устанавливая время отложенного старта, необходимо включать в этот промежуток время работы выбранной программы приготовления. Диапазон настроек – от 1 до 24 часов с шагом в 10 минут.

### Установка времени отложенного старта

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите нужную программу приготовления.
  2. Нажмите кнопку **«Отсрочка»** для ввода времени отложенного старта. Загорится индикатор кнопки «Отсрочка», а таймер начнет мигать.
  3. Нажимая на кнопку **«Час»**, установите значение часов в формате времени 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
  4. Нажимая кнопку **«Мин»**, установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
  5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.
  6. По окончании установки времени отложенного старта нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»** и начнется выполнение заданной программы.
  7. Через назначенное время блюдо будет готово.
- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программы **«ЖАРКА»**.
  - Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
  - При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программах **«НА ПАРУ»**, **«СУП»**, **«МАКАРОНЫ»**, **«ВАРКА»** начинается только после достижения мультиваркой необходимой температуры и выхода на

рабочий режим.

### **Функция поддержания температуры (автоподогрев)**

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При включении режима автоподогрева загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции.

При необходимости функцию автоподогрева можно выключить, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

### **Предварительное отключение автоподогрева**

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M4500 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции до окончания работы основной программы приготовления. Для этого непосредственно после старта или во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**, при этом индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз – индикатор **Автоподогрев** на дисплее загорится.

### **Функция разогрева блюд**

Мультиварку REDMOND RMC-M4500 можно использовать для разогрева холодных блюд.

1. Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультиварку.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Загорятся индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени подогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов. При необходимости функцию можно выключить, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет.



*Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств.*

### **Общие рекомендации по приготовлению**

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4500 книги «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M4500 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретены 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 в зависимости от объема и вида продукта, а также с учетом особенностей работы данной модели мультиварки.

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

### Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп и их смесей, приготовления различных гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе **«РИС/КРУПЫ»** время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### 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 согласно рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус.
3. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 30 минут.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся после закипания воды и достижения достаточной плотности пара. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендованное время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 43).*

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (бульон, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), варки холодца, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся по достижении рабочей температуры в чаше. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «ВАРКА» время приготовления составляет 40 минут.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся по достижении рабочей температуры в чаше. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### 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 продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

### 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 цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;

- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



*В зависимости от места происхождения и производителя свойства молока и круп 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. 39).*

### 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 продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### 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 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились не выше 1/3 от отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 50 минут.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

*При приготовлении хлеба не рекомендуется использовать функцию автоматического поддержания тепла на всех этапах приготовления.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### 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 «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
6. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Чтобы избежать пригорания ингредиентов, рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.*

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт, очень популярный во всем мире благодаря своим замечательным вкусовым и ценным пищевым качествам. С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом установки в 30 минут. В программе «ЙОГУРТ» функция поддержания температуры недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста, а объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4500 в программе «ЙОГУРТ» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

1. Замесите тесто согласно рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (*стр. 14*). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
6. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



*Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.*

*При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри прибора, поэтому для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.*

## Приготовление фондю

**Фондю** – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде *какелон* (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. В зависимости от основного продукта фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.).

Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4500 в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю и переложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (*стр. 14*). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 15*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. Следуйте указаниям по приготовлению из рецепта.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-M4500 позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите нужное время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
7. После окончания работы программы, нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
8. Установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет 50 минут.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», заранее отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
10. По завершении программы прозвучит сигнал.
11. По окончании программы **«ВЫПЕЧКА»** откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
12. Установите время работы программы (стр. 14).
13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
14. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.



*Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.*



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 39).*

## IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M4500 поможет решить вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «120 рецептов» вы найдете множество рецептов блюд 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 опробованы непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M4500.

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.

<b>Возраст 4-6 месяцев</b>	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш; однокомпонентные соки.
<b>Возраст 6-8 месяцев</b>	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
<b>Возраст 8-12 месяцев</b>	Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

### Овощные и фруктовые пюре

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

## Молочные и безмолочные каши

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

## Йогурты

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4500 в программе «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 28).

## 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 уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.



*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 REDMOND RMC-M4500 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

## Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек.

2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (*стр. 14*). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 60 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», заранее отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

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

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы 1 час (*стр. 14*). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 30 минут.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», заранее отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

### Пастеризация

Процесс разового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько 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. В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно пастеризовать продукты, используя функцию подогрева.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимального уровня на ее внутренней поверхности. Установите чашу в мультиварку.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Время пастеризации продукта зависит от его объема и указано в таблице.
4. По истечении времени пастеризации отключите функцию поддержания температуры, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
5. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

### Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1	1,5	2	2,5
Время, мин	15	20	40	50	60

### Разогрев детского питания

В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов.

4. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
5. Минимальное время разогрева продукта до 37-39°C на данной программе составляет 60 минут, после чего нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** можно прервать работу программы и использовать продукт по назначению.
6. По завершении программы прозвучит сигнал.
7. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

*Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!*



*Внимание: не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.*

## V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступить 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 запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «НА ПАРУ».



*ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами и агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).*

### Очистка корпуса прибора

Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке.

### Очистка чаши

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

### Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, снимите внутреннюю алюминиевую крышку, потянув немного на себя и вниз.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

**Очистка парового клапана**

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

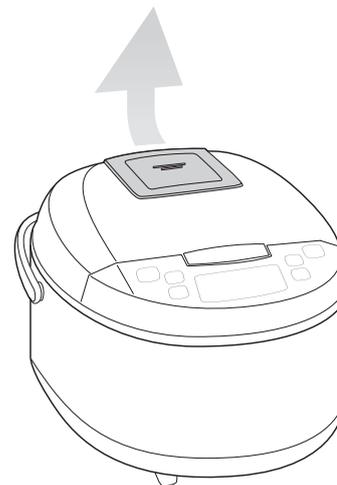
1. Аккуратно снимите паровой клапан, потянув его за крышку с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке.
2. Нажмите на защелку по направлению стрелки и откройте крышку клапана.
3. Промойте клапан и крышку в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
4. Закройте крышку парового клапана и установите паровой клапан на крышку прибора назад выступом для извлечения.

**Удаление конденсата**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.



*Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.*



## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы	Способы решения
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<p>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p> <p>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.</p>
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</p> <p>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.</p>
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</p> <p>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</p> <p>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</p> <p>Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.</p>	<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>	<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме.</p> <p>Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>

При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.
--	---

<p>Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</p> <p>Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</p> <p>Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.</p>
---	---

## БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</p> <p>Антипригарное покрытие чаши повреждено.</p>	<p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.</p>
<p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.</p>
<p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p>	<p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p>
<p>При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.</p>	<p>При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.</p>
<p>При тушении: в чаше недостаточно влаги.</p>	<p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p>
<p>При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).</p>	<p>Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.</p>
<p>При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.</p>	<p>Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).</p>

### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

### ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	



*В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.*

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

	<b>Продукт</b>	<b>Вес, г / Кол-во, шт.</b>	<b>Объем воды, мл</b>	<b>Время приготовления, мин</b>
1	Филе свинины/говядины (кубики 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубики 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубики 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубики 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10

*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.*

**Таблица программ приготовления (заводские установки)**

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
<b>РИС/КРУПЫ</b>	Приготовление цельнозерновых и дробленых круп, одно- и многокомпонентных гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде.	30 мин	5 мин – 1 ч 30 минут / 1 мин	+	–	+
<b>ПЛОВ</b>	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами).	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	+
<b>НА ПАРУ</b>	Приготовление на пару омлетов и яиц, а также мясных, рыбных, овощных блюд.	30 мин	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
<b>СУП</b>	Приготовление различных бульонов и супов. Варка холодца.	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
<b>ВАРКА</b>	Варка овощей и бобовых.	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
<b>МОЛОЧНАЯ КАША</b>	Приготовление каш на молоке.	25 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	–	+
<b>ТУШЕНИЕ</b>	Тушение мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд.	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
<b>ВЫПЕЧКА</b>	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста.	50 мин	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	–	+
<b>ЖАРКА</b>	Жарка мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд.	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	–	+
<b>ЙОГУРТ</b>	Приготовление различных видов йогурта.	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–

\* Подразумевается рабочая температура нагревательного элемента.

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

**(в комплект поставки не входят)**

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M4500** и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.



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

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к чашам для любых моделей мультиварок.



### **REDMOND RAM-G1 – комплект баночек для йогурта (4 шт.) с маркерами на крышках**

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Баночки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Подходят для использования в любых моделях мультиварок или йогуртниц.



### **RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием Daikin® (Япония)**

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



### **RB-C502 (RIP-C2) – чаша с антипригарным керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея)**

Внутреннее керамическое покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает 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 качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 5 литров.



### **RB-S500 (RIP-S2) – стальная чаша**

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре и крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 5 литров.

## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



*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  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States.  
[www.redmond-ig.com](http://www.redmond-ig.com)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China.

RMC-M4500-UM-1