

GBR	6
RUS	16

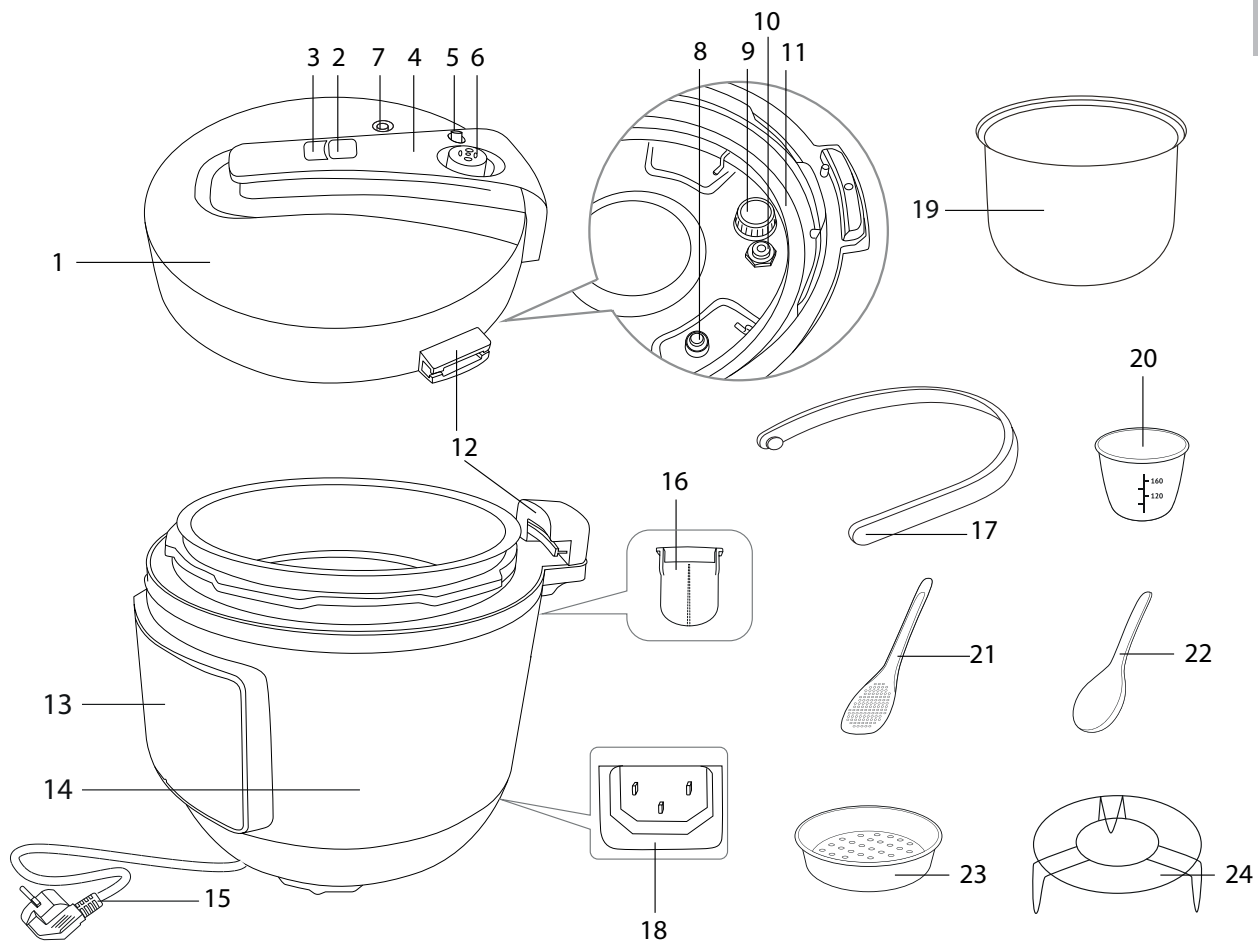
Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang
Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598.

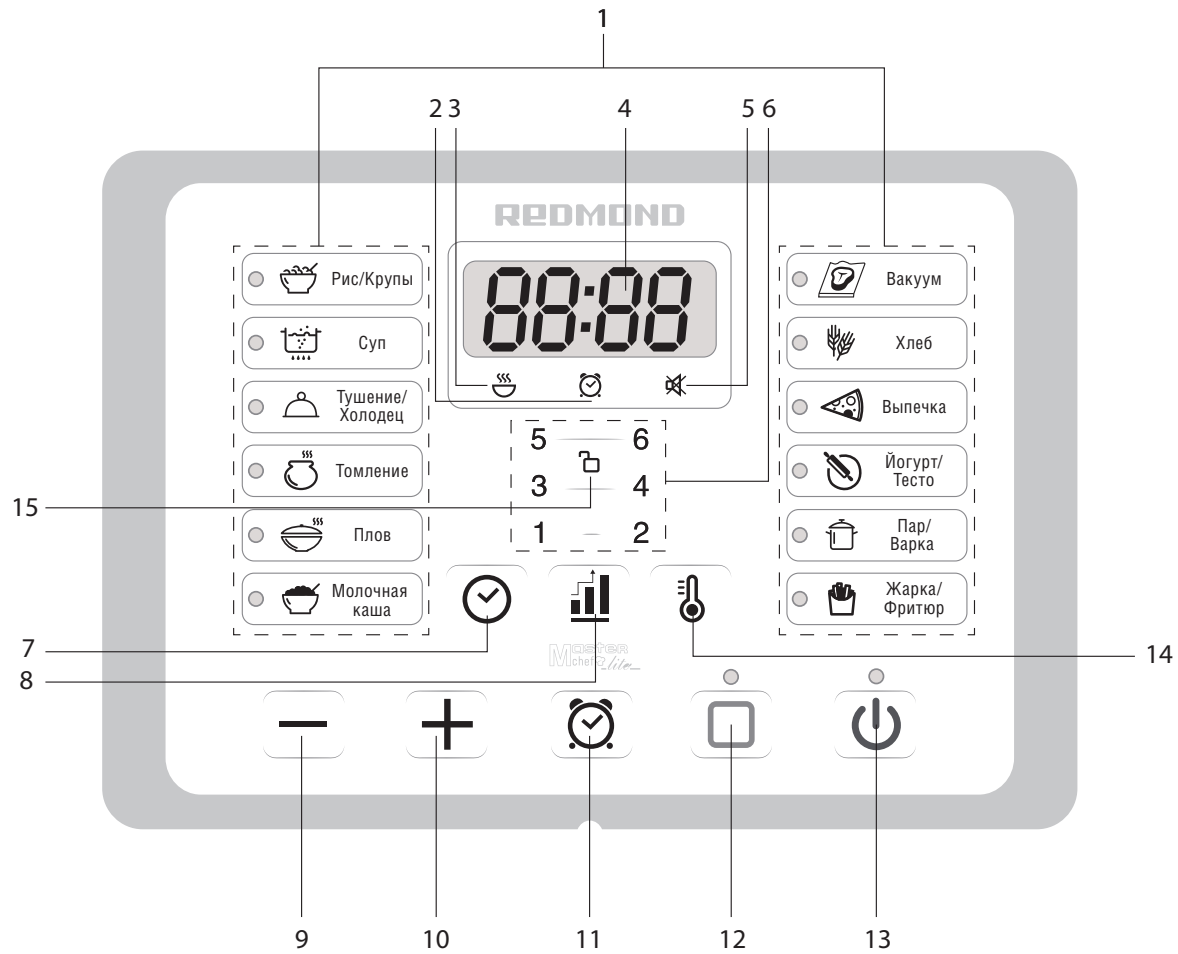
Importer Cyprus (CY): ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germa-
sogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@
asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

CONTENT

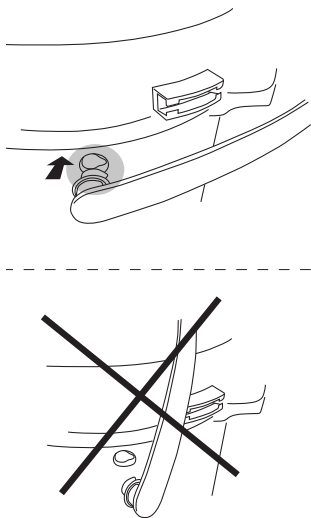
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
Technical Specifications	7
Programmes	7
Functions.....	7
Packaging Arrangement.....	7
Device Assembly.....	8
Control panel	8
I. PRIOR TO FIRST USE	8
II. OPERATION.....	8
Lid Locking.....	8
Disabling Audible Signals	9
Control panel lock	9
General Procedure for Using Automatic Programs	9
Setting Cooking Time.....	10
Setting Cooking Temperature.....	10
Setting Pressure Level.....	10
Time Delay function.....	10
MASTERCHEF LITE function	10
Changing the temperature during cooking	11
Changing the time during cooking	11
Keep Warm Function (automatic heating).....	11
Reheat	11
Safety System	11
Table of Default Settings	11
III. COOKING TIPS	12
General recommendations.....	12
Recommended Steam Times for Different Foods.....	13
Recommendations for Using Temperature Modes	13
IV. ADDITIONAL FEATURES	13
V. ADDITIONAL ACCESSORIES	13
VI. CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
General Guidelines.....	13
To Clean the Housing, Lid and sealing ring	14
To Clean Removable Steam and Lock Valves.....	14
To Clean the Bowl.....	14
To Remove Condensate.....	14
Cleaning the Working Chamber.....	14
Storage and Transportation	14
VII. BEFORE CONTACTING THE SERVICE CENTRE	14



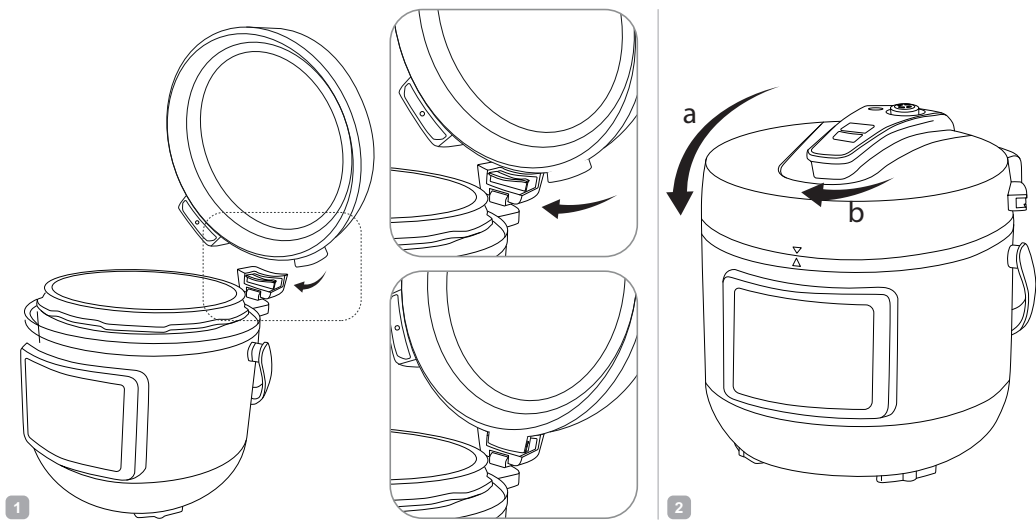
A2



A3



A4



⚠ *Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.*

The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
 - This appliance is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer is not responsible for possible consequences.
 - Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
 - Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
 - The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.
- STOP** *CAUTION! While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.*
- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.

- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

STOP *PLEASE, NOTE: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center to have the cord replaced.*

- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Use the appliance at an altitude of no more than 2000 m.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
- Always keep the steam release valve, pressure control valve, O-ring inside of lid, condensate collection container in clean and serviceable conditions. Do not plug in the device, if there are damages, blocks, deformations of valves, inner lid and O-ring or if the condensate collection container is full. When replacing O-ring by yourself, use only spare O-ring included into the delivery set of the device.
- When cooking food under pressure, ensure that the bowl is filled with water or other liquid of not less than 1/5 of bowl volume.

STOP *DO NOT fry and bake under high pressure!*

- To avoid blockage of the steam release valve, fill the bowl with products and water of not more than 4/5 of the bowl volume. When boiling the products capable to swell up in hot water or produce the foam – not more than 3/5 of the bowl volume.

STOP *DO NOT start the cooking program under high pressure if the device lid is not completely locked!*

- When opening the steam release valve during or after cooking process, a strong vertical flow of hot steam is possible. Do not lean over the lid and keep hands away from the valve holes during its opening.
- Once the pressure in the working chamber is increased, the lid lock system is activated automatically. Do not open the device lid without preliminary normalizing the pressure in the working chamber.
- Once the liquid and pureed dishes are cooked, let the device cool for 5 to 10 minutes prior to release the pressure in order to avoid escaping of hot liquid through the steam release valve.
- Open the device lid using only the installed plastic handle. Lift the device only using the special handles placed at the frame sides and only when power supply is off.

STOP *DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!*

- This appliance can be used by children over 8 y.o. and physically or mentally challenged persons or as well as those who lack experience and knowledge only provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 y.o. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No kind of modification or adjustment to the product is not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

STOP *CAUTION! Do not use the appliance in case any defect has been noticed!*

Technical Specifications

Model.....	RMC-PM400
Power.....	900 W
Voltage.....	220–240 V, 50/60 Hz
Electrical safety.....	class I
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick Daikin®
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Lid.....	removable
Safety system.....	4 safety features:
• steam release valve	• thermal fuse
• lock valve	• excess pressure sensor
Overall dimensions.....	320 × 320 × 290 mm
Net weight.....	4,6 kg

Programmes

Pressure cooker mode

РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)
СУП (SOUP)
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (STEW / JELLY MEAT)
ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)
ПЛОВ (PILAF)
ПАР/ВАРКА (STEAM/BOIL)

Multicooker mode

МОЛОЧНАЯ КАША (PORRIDGE)
ВАКУУМ (VACUUM)
ХЛЕБ (BREAD)
ВЫПЕЧКА (BAKE)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (YOGURT/DOUGH)
ЖАРКА/ФРИТЮР (FRY / DEEP FRY)
ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Functions

MASTERCHEF LITE (changing the cooking temperature and time during cooking process).....	yes
Keep Warm.....	up to 12 hours
Keep Warm mode disabled in advance.....	yes
Reheat.....	up to 12 hours
Time Delay.....	up to 24 hours
Audible signals disabled.....	yes
Control panel lock.....	yes

Packaging Arrangement

Electric Pressure Cooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Trivet.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.

Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Carrying handle.....	1 pc.
Cookbook.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%

Device Assembly (A1, p. 3)

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. The lid | 13. Control panel with display |
| 2. Open steam valve button | 14. Housing |
| 3. Close steam valve button | 15. Power cord |
| 4. Lid handle | 16. Condensation collector |
| 5. lock valve | 17. Carrying handle |
| 6. Removable steam valve | 18. Connector for power cord |
| 7. Mechanical pressure indicator | 19. Bowl |
| 8. Mechanical pressure indicator rubber | 20. Measuring cup |
| 9. Steam valve safety cap | 21. Serving spoon |
| 10. Lock valve rubber | 22. Stirring paddle |
| 11. Sealing ring | 23. Steaming container |
| 12. Removable inner lid | 24. Trivet |

Control panel (A2, p. 4)

1. Automatic cooking programmes indicators
2. Time Delay mode indicator
3. Keep Warm/Reheat mode indicator
4. Digital indicator
5. Disabled audible signals indicator
6. Pressure level indicator
7. button – to switch to the time adjustment mode
8. button – to adjust the operating pressure in pressure cooker programmes
9. button – switching between cooking programmes, to decrease the value
10. button – switching between cooking programmes, to increase the value
11. button – to switch to Time Delay adjustment mode
12. button with indicator – to enable/disable Reheat function; to interrupt the cooking programme operation, to clear the previous settings

13. button with indicator – to enable the adjusted cooking mode, to enable/disable Keep Warm function
14. button – to switch to temperature adjustment mode
15. Indicator of lid incorrect position

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.

Fix the handle on the appliance as shown in the diagram **A3** (p. 5).

Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance". Place the appliance on a hard, even, horizontal surface so that the steam from the valve will not come into contact with wallpaper, decorative coverings, electronic devices or other items or materials which could be damaged by high humidity or temperatures.

Before use, make sure there are no chips or other defects on the outside or visible inside parts of the multicooker. There should be nothing caught between the bowl and the heating element. Connect the power cord to the connector on the device, make sure the connection is tight.

ATTENTION! DO NOT lift the device with the filled bowl by the handle. Use the indentations in the lower part of the housing to hold and carry the appliance.

Do not switch on the device without the bowl installed or with empty bowl inside. In case of accidental start of a cooking program, it may result in critical overheating or damage of the anti-stick coating. Before frying, pour inside a little vegetable or sunflower oil.

II. OPERATION

ATTENTION! The device heats up during operation! Do not touch the metal parts during and after the cooking process. Before moving the device, ensure that it is cooled down completely.

Lid Locking

When locking, the device lid is tightly closed and sealed with the frame that enables develop high pressure inside the working chamber.

When the pressure inside the chamber is above atmospheric pressure, the lid is locked automatically. If the lid does not open freely upon completion of cooking, the pressure inside

the working chamber is still too high. Let the device cool for several minutes, then set the steam release valve into the Open position to normalize the pressure in the bowl.

Disabling Audible Signals

It is possible to enable/disable the audible signals in any operation mode of the device (except for setting programs mode). For this purpose, press and hold the **—** button for several seconds. If the audible signals are disabled, the  indicator lights up on the display.

Control panel lock

In order to ensure additional safety, the device control panel is provided with lock function that prevents accidental pressing of the buttons. To lock control panel in any mode, except programs setting mode, press and hold the **+** button before the audible signal. [] symbols appears on the display for several seconds. When the buttons are pressed while the control panel lock is on, the symbol [] will appear on the display.

To unlock the control panel, press and hold the **+** button before the audible signal again. [] symbols appears on the display for several seconds.

General Procedure for Using Automatic Programs

STOP **IMPORTANT!** When using the water boiling device (for example, when boiling products), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It may result in overheating and failure of the device. For the same reason, DO NOT use the “ВЫПЕЧКА” and “ЖАРКА/ФРИТЮР” programs to boil water.

This Section provides a general algorithm for the appliance operation. This order may differ for specific dishes; follow the directions in the recipe book. If you cook according to your own recipe, also refer to the Table of Default Settings and the Cooking Tips section.

1. Prepare (measure) the necessary ingredients.

STOP Use only the bowl supplied or compatible with this model when using the multicooker. See www.redmond.company for compatible bowls. DO NOT use any other utensils!

DO NOT process food directly in the bowl! This may damage the non-stick coating, deform the bowl and damage the appliance.

2. Put the ingredients in the bowl in accordance with the cooking program and install the bowl it into the frame. Ensure that all ingredients, including liquid, are below the maximum mark on the inner surface of the bowl. Ensure that the bowl is aligned properly and is in tight contact with the heating element.

3. Fix the lid on the appliance as shown in the diagram **A4** (p. 5), close the device lid and turn it anticlockwise against stop. To use the appliance in multicooker mode, press the open steam valve button - the button remains pressed. To use the appliance in pressure cooker mode, press the close steam valve button - the button is released.



! If the lid of the appliance is installed incorrectly, the display shows the inscription Lid, the indicator  starts blinking on the control panel, and an audible signal sounds. Turn the appliance

lid clockwise until it stops. If the lid is not turned until it stops within 35 seconds, the appliance enters standby mode.


i Some programmes allow cooking with the lid open; follow the directions in the recipe book.


ATTENTION! If you cook at high temperatures with much vegetable oil, always leave the device lid open.

4. Connect the device to electrical outlet. The device will give an audible signal.
5. To select an automatic cooking program, press the **+** and **—** buttons on the control panel. The programs are switched circle-wise, the indicator of selected program lights up.
6. If necessary, the default cooking time (see “Setting Cooking Time” section), the cooking temperature (see “Setting Cooking Temperature” section) and pressure level (see “Setting Pressure Level” section).
7. If necessary, set the start delay time (see “Time Delay function” section).

i Press the  button while setting a cooking programme to reset the entered parameters and return the appliance to the automatic programme selection mode. Press the  button again to switch the appliance to standby mode (--- on the display).

If there is no actions for one minute while setting the programme, the appliance enters standby mode (--- on the display).

When pressing the  button on any setting stage, the program with the entered characteristics starts. Unchanged parameters remain default.

8. Press the  button to start a cooking program. Depending on the cooking program selected, countdown starts after or upon achievement of the necessary temperature and pressure in the bowl.

i In some automatic programs, the set cooking time counting starts only after the device has reached the set operation temperature. For example, in the “ПАР/ВАПКА” program the countdown starts only after water is boiled and sufficient dense steam in the bowl is formed.

When the appliance reaches the selected parameters within the programmes operating in pressure cooker mode, the indicator of the set pressure level flashes. Upon reaching the operating parameters, the appliance beeps; the indicator of the set pressure level is on continuously.

STOP In pressure cooker mode, the mechanical pressure indicator (diagram **A1**, item 7) and the pressure valve (diagram **A1**, item 5) rise under the pressure in the bowl. DO NOT press or affect them in any way while the appliance is in operation.

9. Audible signal notify that a cooking program is finished. Once the program running/Keep Warm is over, “End” inscription appears on the display for several seconds.
10. When using the pressure cooker mode programs, upon completion of cooking let the device cool for several minutes. Then bring the steam valve to the Open positions to normalize the pressure in the working chamber.

 Press the  button to cancel the entered program, interrupt the cooking process or Keep Warm.






 DO NOT:

- fill the bowl with products and water over the maximum mark on the inner surface of the bowl;
- cook in the pressure cooker mode without adding water or other fluid (min. required fluid level is 2 measuring cups);
- use the pressure cooker mode to fry products on oil.

 To obtain a high-quality result, you are suggested to use the recipes for cooking from the cookbook attached to the pressure multicooker, designed specifically for this model. Relevant recipes can also be found on the website www.redmond.company.




Setting Cooking Time


The device is provided with an option to set cooking time for each program manually, except for “ЭКСПРЕСС” program. The change increments and the possible range of the set time depend on the cooking program selected (see “Table of Default Settings” section).

1. After selecting an automatic program, press the  button to set the cooking time. The hour value on the display starts to blink.
2. Press the  and  buttons to set the desired hour value. The programs are switched circle-wise. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.
3. Press the  button to save the entered changes and to go to the minute value setting.
4. Set the minute value in the same manner. Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. (the value on the display finished to blink). To return to the hour value setting before autosave, press the  button once again.

Setting Cooking Temperature


When using the multicooker mode programs (except for the “ЭКСПРЕСС” program), it is possible to change the cooking temperature before the start. The range and increment of cooking temperature depend on the selected program (see “Table of Default Settings” section), interval – 1°C.

1. After selecting an automatic program, press the  button to set the cooking temperature. The temperature default value on the display starts to blink.
2. Press the  and  buttons to set the desired temperature value. The programs are switched circle-wise. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.
3. Do not press any button on the control panel for several seconds. The changes are saved automatically (the value on the display finished to blink).

 To protect against overheating, the maximum running time of a program is limited to 2 hours when the cooking temperature is set above 150°C.

Setting Pressure Level







The function of pressure level adjustment before programme start is available for programmes operating in pressure cooker mode. The maximum pressure level is set by default (the value

“6” is shown on the pressure level indicator). To change the pressure level, after selecting an automatic programme, press the  button: switching is performed circle-wise, so the corresponding value on the indicator lights up. The selected value is automatically saved.



Time Delay function


The Time Delay function enables setting of the time interval after which a cooking program starts.

 This function is not available on all programmes (see “Table of Default Settings” section).

1. After selecting an automatic cooking program, press the  button, the  indicator lights up. The hour value on the display starts to blink.
2. Press the  and  buttons to set the desired hour value. The programs are switched circle-wise. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.
3. Press the  button to save the entered changes and to go to the minute value setting.
4. Set the minute value in the same manner. Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically (the value on the display finished to blink). To return to the hour value setting before autosave, press the  button once again.

After autosave, the  indicator goes off, the display will show the cooking time.

After starting the program the  indicator lights up, the minute countdown timer is indicated on the display. To see the time of cooking program, press the  button, the display for a few seconds shows the set cooking time.

Once the function work is over, the device gives three short audible signals, the  indicator goes off. Selected cooking program starts.


 It is not recommended to use the Time Delay function, if the recipe contains perishable products (eggs, fresh mild, meat, cheese, etc.)

MASTERCHEF LITE function

Open even more opportunities for culinary creativity with the new MASTERCHEF LITE feature! Using the MASTERCHEF LITE function, you can change the settings directly in the cooking process.


You can always configure the work of any program so that it corresponds to your wishes. Does the soup boil away? Does the milk porridge “runs away”? Are the steamed vegetables cooked for too long? Change the temperature or cooking time without interrupting the program, as if you were cooking on the stove or in the oven.


The MASTERCHEF LITE function allows you to change the cooking time and temperature while any automatic programme is operating.

 The MASTERCHEF LITE function can be especially useful if you prepare dishes according to complex recipes that require a combination of different cooking programs (for example, when preparing cabbage rolls, beef Stroganoff, soups and pasta according to different recipes, jam, etc.).

Changing the temperature during cooking

Available only for programmes operating in multicooker mode (except the “ЭКСПРЕСС” program). The range and increment of cooking temperature depend on the selected program (see “Table of Default Settings” section), interval – 1 °C.




1. When a cooking program runs, press the  button. The temperature value on the display starts to blink.
2. Press the **-** and **+** buttons to set the desired temperature value. The programs are switched circle-wise. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.
3. Do not press any button on the control panel for several seconds. The changes are saved automatically (the value on the display finished to blink).

 To protect against overheating, the maximum running time of a program is limited to 2 hours when the cooking temperature is set above 150°C.

When changing the cooking time while achieving the working characteristics (if it is provided by the factory settings), the preheating process is interrupted. The countdown of a program running starts.

Changing the time during cooking

The range of cooking time depend on the selected program (see Table of Default Settings), interval – 1 minute.




1. When a cooking program runs, press the  button. The hour value on the display starts to blink.
2. Press the **-** and **+** buttons to set the desired hour value. The programs are switched circle-wise. For rapid change of a value, press and hold the appropriate button.
3. Press the  button to save the entered changes and to go to the minute value setting.
4. Set the minute value in the same manner. Do not press any button on the panel for several seconds. The changes are saved automatically. (the value on the display finished to blink). To return to the hour value setting before autosave, press the  button once again.

 If you set the cooking time to 00:00, the program stops running after autosave.

If you change the cooking time while reaching the operating parameters of the programme “ЖАРКА/ФРИТИОР”, preheating is interrupted and the programme time starts counting down.


Keep Warm Function (automatic heating)

 This function is not available on all programmes (see “Table of Default Settings” section).

This function automatically activates at the end of the cooking cycle and keeps the food warm at 70-75°C for 12 hours. When Keep Warm is active, the  button indicator and  indicator light up and the display indicates the direct time count of running in this mode. If necessary, the Keep Warm may be disabled by pressing the  button. The device goes to the standby mode (--- on the display).




Enabling the Keep Warm upon completion of a cooking program is not always desirable. Taking into account this fact, the device provides an option to timely disable this function while


running of the main cooking program. For this purpose, while running of a program or Time Delay function press the  button: the  indicator and the  button indicator goes off. To enable the Keep Warm again, press the  button once again.


 For user’s convenience, the Keep Warm is disabled automatically without option to enable it manually when the cooking temperature is set below 80°C. While running a program, the temperature is set above 80°C, the Keep Warm enables automatically.

Reheat

The device can be used to reheat cold dishes. Proceed as follows:

1. Put all products to the bowl, install the bowl into the device frame.
2. Close the lid, connect the device to electrical outlet.
3. Press and hold the  button for a several seconds. The  button indicator and  indicator light up, the timer begins to count the heating time. Once the temperature achieves 70°C, the device gives two short audible signals.

The device reheats the dish up to 70-75°C and keeps it hot for up to 12 hours. If necessary, reheat can be stopped by pressing the  button. The device goes to the standby mode (--- on the display).

 Thanks to the Keep Warm and Reheat functions, the Electric Pressure Cooker can keep a product hot for up to 12 hours. However, it is not recommended to leave a dish hot for more than 2-3 hours since sometimes this may result in change of its taste.

Safety System

REDMOND RMC-PM400 Electric Pressure Cooker is equipped with the multi-level safety system. If temperature and/or pressure in chamber exceed the permissible limits, the system normalizes these characteristics automatically without interruption of cooking process. If this fails to happen for a certain period of time, the operation of Electric Pressure Cooker is stopped, and the device gives 6 short audible signals.






In case of interruption of the cooking process in the pressure cooker mode by pressing the  button (or de-energizing the device while running a program), let the device cool for several minutes, then press and hold the open steam valve button to normalize the pressure in the bowl; then open the lid of the appliance.

Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	Cooking temperature range / setting step	Under-pressure cooking	Time Delay	Keep Warm	Waiting to access operating parameters
РИС/КРУПЫ*	Cooking various grains and side dishes	0:10	1 min - 2 h / 1 min		✓	✓	✓	✓

Программа	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	Cooking temperature range / setting step	Under-pressure cooking	Time Delay	Keep Warm	Waiting to access operating parameters
СУП	Cooking different types of soups and broths	0:20	1 min – 4 h / 1 min		✓	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Stewing meat, fish, vegetables and multicomponent dishes, cooking meat jelly and aspic	0:20	1 min – 4 h / 1 min		✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Making stewed meat, fore shank	1:00	1 min – 5 h / 1 min		✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Cooking meat, fish, poultry, and vegetable pilafs	0:20	1 min – 3 h / 1 min		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Preparing oatmeal using semiskimmed pasteurized milk	0:25	1 min – 4 h / 1 min	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВАКУУМ	Cooking vacuum-packed ingredients	2:30	1 min – 10 h / 1 min	35–100 °C / 1 °C		✓	✓	
ХЛЕБ	Making bread from rye and wheat flour. Note that dough is proofed within the first hour of the programme and then starts baking. If time is set to less than 1 hour the baking process will begin after pressing  button. The maximum operating time of the Keep Warm function is limited to two hours.	3:00	1 min – 4 h / 1 min	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Baking biscuits, casseroles, cakes of yeast and puff pastry	1:00	1 min – 4 h / 1 min	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Cooking different yogurts, proofing dough	8:00	10 min – 12 h / 1 min	35–180 °C / 1 °C		✓		
ПАР/ВАРКА	Preparation of meat, fish, vegetables and multicomponent dishes. Use the adjustable steam container and trivet (included in the set). If you do not use automatic time settings in this program, refer to the "Recommended steaming time" table	0:10	1 min – 2 h / 1 min		✓	✓	✓	✓
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Cook fried meat, fish and vegetable, cooking ingredients in the deep fryer. When cooking with this programme the device's cover should be left open. After the appliance reaches the operating parameters, two short audible signals will sound, put the ingredients in the bowl, the countdown of the cooking time will begin	0:18	1 min – 1 h / 1 min	35–180 °C / 1 °C			✓	✓

Программа	Recommendations for use	Default time	Adjustment range/ increments	Cooking temperature range / setting step	Under-pressure cooking	Time Delay	Keep Warm	Waiting to access operating parameters
ЭКСПРЕСС	Quick cook rice, fluffy water porridge. Press  button to start cooking in the standby mode. The  button indicator will light up, the  symbol displayed.	Automatic shut-off after complete boiling of water						

* The function of automatic shutdown of the program after boiling of water for preparation of crumbly groats is realized in the "ЭКСПРЕСС" program.

III. COOKING TIPS

General recommendations

- To steam vegetables or another ingredients, fill the bowl with of water and place the steaming container on the trivet. Measure ingredients following the recipe provided, and put them into the container. Follow the directions in the recipe book.
- To make porridge, use the pasteurized semi-skimmed milk, using whole milk dilute it by half with water. Grease the sides of the bowl with butter before cooking. Rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear. Follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce the amount of ingredients proportionately.
- During the preparation of bread and baking ensure that the ingredients take no more than half of the useful volume of the bowl. Time Delay function is not recommended for this program, as it can affect the quality of baking. Remove baked goods out of the appliance immediately after cooking is complete, to prevent them from getting extra-moist or soggy, or leave on Keep Warm for a short period of time only.
- Do not open the lid during dough proofing! Product quality depends on it.
- When cooking ingredients in the deep fryer, place the basket (sold separately) with the ingredients in hot oil. Only use refined vegetable oil in the deep fryer. Cook with the cover open. Remember, the oil will be very hot! To avoid burns, use oven gloves and do not bend over the device. Do not re-use oil.
- Let the appliance cool down thoroughly, before restarting the "ЖАРКА/ФРИТЮР" program.
- To prepare yogurts, you can use a special set of REDMOND RAM-G1 yogurt jars (sold separately).

Recommended Steam Times for Different Foods

Meal	Weight, g / Quantity, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	30/40
Mutton fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	40
Chicken fillet (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	20
Meatballs/cutlets	500	800	25/40
Fish (fillet)	300	800	15
Seafood mix (frozen)	300	800	5
Dumplings	5 pcs.	800	25/30
Potatoes (cut into 4 pieces)	500	800	20
Carrots (cut into 1.5-2 cm cubes)	500	800	35
Beet (cut into 4 pieces)	500	1500	90
Vegetables (frozen)	500	800	5
Eggs	5 pcs.	800	10

i Please note that these are only approximate guidelines. Steaming times may vary, depending on the quality of foods and your personal preferences.

Recommendations for Using Temperature Modes

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
35	Proofing dough, cooking vinegar	110	Sterilize tableware
40	Make yogurts	115	Make sugar syrup
45	Starter	120	Make fore shank
50	Fermentation	125	Stew meat
55	Make fondant	130	Make pudding
60	Make green tea and baby food	135	Brown cooked foods
65	Cook vacuum sealed meat	140	Smoke foods
70	Make punch	145	Bake vegetables and fish (in foil)
75	Pasteurize liquids, make white tea	150	Bake meat (in foil)
80	Make mulled wine	155	Bake fermented goods
85	Make cottage cheese and other dishes, requiring long cooking times	160	Fry poultry
90	Make red tea	165	Fry steaks

Temperature, °C	Recommendations for use	Temperature, °C	Recommendations for use
95	Make oatmeal	170	Fry in butter
100	Make jams or meringues	175	Cook chicken nuggets
105	Make meat jelly	180	Cook chips

 You can also refer to the recipe book provided with the appliance.

IV. ADDITIONAL FEATURES

- Make cheese
- Make cottage cheese
- Make fondue
- Sterilizing tableware
- Pasteurize liquid foods
- Baby food heating

 For the details, see the recipe book or web-site: www.redmond.company.

V. ADDITIONAL ACCESSORIES

(sold separately)


Additional accessories for the REDMOND RMC-PM400 Electric Pressure Cooker and information on the innovations are available through www.redmond.company and our authorized dealers.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

 **ATTENTION!** Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has completely cooled down!

General Guidelines

- Before the first use of the multicooker or to eliminate smell of food after cooking, it is recommended to pour 0.5 l of water into the bowl and process half of the lemon cut into slices inside the bowl for 15 minutes using the "TIAP/BAPKA" program.
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked foods in refrigerator and reheat when required, using Reheat function.
- Unplug the appliance if you don't use it for a long time. Working chamber, including heating disk, bowl, lid, O-ring, steam and lock valves should be clean and dry.

 **DO NOT immerse the appliance in water or wash under running water!**

DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface or abrasive pastes. DO NOT use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

- Be careful when cleaning the rubber parts of Electric Pressure Cooker. Their damage or deformation may result in an inappropriate operation of the device.
- Clean the housing when necessary. The bowl, lid and sealing ring, steam and lock valves need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

To Clean the Housing, Lid and sealing ring

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing and lid. If necessary, use a mild soap solution. Wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

To remove the sealing ring, gently pull it towards you. Rinse under running water. If necessary, use a mild soap solution. Dry at room temperature and install in the device.

To Clean Removable Steam and Lock Valves

1. Carefully pull the steam valve upwards and remove it.
2. Remove the steam valve cap on the inner side of the lid by pulling it towards you.
3. Carefully remove the lock valve rubber and remove the valve itself. Rinse all parts of the valves.
4. Reassemble the valve in reverse order of disassembly. Place the lock valve back into its original position, put the lock valve rubber on it, fit the steam valve cap to the thrusts until tight. Tightly fix the steam valve to the slot on the lid of the appliance.

 **ATTENTION!** To avoid deformation of the lock valve rubber, do not twist and pull it after removal, cleaning and mounting.

To Clean the Bowl

The appliance bowl must be cleaned after each use. You can clean the bowl by hand, using a soft sponge and dishwashing detergent, or in the dishwasher (according to the manufacturer's recommendations).

If heavily dirty, fill the bowl with warm water and leave to soak for a while, then clean.

Wipe the outer surface of the bowl dry before positioning it back inside the multicooker.

When the bowl is used regularly, it is possible to completely or partially change the color of the internal non-stick coating. This in itself is not a sign of a defect.

To Remove Condensate

In this model the condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl and drains into a special container, located on the back side of the appliance.


1. Open the lid, remove the bowl. If necessary slightly lift the front part of the electric pressure cooker, so that condensate completely drains into the container.
2. Remove the container, slightly pulling it.
3. Pour the condensate out. Wash the container and insert into the place.
4. Wipe off any condensate remaining around the bowl with a dry cloth.

Cleaning the Working Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber.

However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) can be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent unwanted odors during cooking. If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

 *During regular operation of the device, the heating disc may totally or partially change its color. This is not a sign of the device failure and does not influence on its operation.*

Storage and Transportation

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

VII. BEFORE CONTACTING THE SERVICE CENTRE

Problem	Possible cause	Solution
Display shows the error code: E*, the device gives 6 short audible signals	System error, possible control board or heating element malfunction	Unplug the appliance and let cool down. Close the lid tightly and plug in the appliance
Display shows the error code: E4	A programme in the multicooker mode is running, the steam valve is set to operate in pressure cooker mode	Carefully pull the steam valve upwards and remove it.
Display shows the error code: E5 - E7	The automatic overheating protection was triggered	Do not start cooking with an empty bowl! Disconnect the appliance from the mains, open the lid and let it cool for 10-15 minutes, then continue cooking
		Do not add water to the bowl during operation of "ЖАРКА/ФРИТИЮР" programs
		If the temperature is set above 120°C within the "ЖАРКА/ФРИТИЮР" program, cook with the lid open
		Within the "ЖАРКА/ФРИТИЮР" programme, add the ingredients to the bowl only after the appliance has reached operating parameters.

Problem	Possible cause	Solution	
Display shows the error code: E8	A programme in the multicooker mode is running, the steam valve is set to operate in pressure cooker mode	Carefully pull the steam valve upwards and remove it.	
	A sufficient pressure level in the bowl has not been reached when a programme in the pressure cooker mode was running.	Check the correct installation of the steam valve and the appliance lid	
Appliance does not switch on	The appliance is not connected to the mains	Connect the appliance to the mains	
	The wall socket is faulty or there is no current in the mains	Connect to a properly working wall socket and check the power supply	
Dish is taking too long to cook	Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable/underrated, contact local electricity supply company	
	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects	
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place	
Hot steam escapes from under lid during cooking. The count of program running time fails	Sealing ring is lost	Check the sealing ring	
	Hot steam escapes from under lid during cooking. The count of program running time starts	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically		The lid is not closed properly; foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place
		Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way	Check the sealing ring. Replace, if necessary
When the device operates in the pressure cooker mode, steam keeps going out of the hole of lock valve. The count of program running time fails	Lock valve is dirty	Clean the lock valve according to the Maintenance Section	
	Lock valve or its sealing rubber is lost	Check for lock valve and its sealing rubber	

i In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment.

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

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



Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

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 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.



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Ис-

пользуйте 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.



ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- 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.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- 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!

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны

крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.

- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP *Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!*

- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!*

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 5–10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Поднимать прибор можно только за ручку для переноски и только в выключенном состоянии.
- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с не-

достатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- 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.

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

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM400
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Клапан выпуска пара	Съемный
Крышка.....	съемная
Система защиты	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления
Габаритные размеры.....	320 × 320 × 290 мм
Вес нетто.....	4,6 кг

Программы

В режиме скороварки

РИС/КРУПЫ
СУП
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
ТОМЛЕНИЕ
ПЛОВ
ПАР/ВАРКА

В режиме мультиварки

МОЛОЧНАЯ КАША
ВАКУУМ
ХЛЕБ
ВЫПЕЧКА
ЙОГУРТ/ТЕСТО
ЖАРКА/ФРИТЮР
ЭКСПРЕСС

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.




Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Ручка для переноски.....	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.





Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

- | | |
|--|---|
| 1. Крышка прибора | 13. Панель управления с дисплеем |
| 2. Кнопка открытия парового клапана | 14. Корпус прибора |
| 3. Кнопка закрытия парового клапана | 15. Сетевой шнур |
| 4. Ручка для открытия крышки | 16. Контейнер для сбора конденсата |
| 5. Запорный клапан | 17. Ручка для переноски |
| 6. Съемный клапан выпуска пара | 18. Разъем для подключения сетевого шнура |
| 7. Механический индикатор давления | 19. Чаша |
| 8. Резинка механического индикатора давления | 20. Мерный стакан |
| 9. Защитный колпачок парового клапана | 21. Плоская ложка |
| 10. Резинка запорного клапана | 22. Черпак |
| 11. Уплотнительное кольцо | 23. Контейнер для приготовления на пару |
| 12. Крепление съемной крышки | 24. Подставка для приготовления на пару |

Панель управления (схема А2, стр. 4)


- Индикаторы автоматических программ приготовления
- Индикатор отсрочки старта
- Индикатор автоподогрева/разогрева
- Цифровой индикатор
- Индикатор отключения звуковых сигналов
- Индикатор уровня давления
- Кнопка ☺ – настройка времени
- Кнопка  – регулировка уровня давления в чаше (для программ, работающих в режиме скороварки)
- Кнопка  – выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
- Кнопка  – выбор программ приготовления, увеличение значения параметра

11. Кнопка  – настройка отложенного старта
12. Кнопка  с индикатором – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
13. Кнопка  с индикатором – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
14. Кнопка  – регулировка температуры приготовления
15. Индикатор неправильного положения крышки

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Установите ручку на прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 5).

 **Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!**

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

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»).

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено. Переносите прибор, удерживая его за углубления в нижней части корпуса.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл.

Блокировка крышки




При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом прибора, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое.



По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в чаше.

Отключение звуковых сигналов


Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Если звуковые сигналы выключены, горит индикатор .

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы [].

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

 **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР».

В данном разделе приведен общий алгоритм работы с прибором. Для конкретных блюд этот порядок может отличаться, следуйте указаниям книги рецептов. Если вы готовите по собственному рецепту, обратитесь также к Сводной таблице программ приготовления и разделу «Советы по приготовлению».


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

STOP При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы автоматических программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора без перекосов, так чтобы она плотно соприкасалась с нагревательным элементом.
3. Установите крышку на прибор, как показано на схеме А4 (стр. 5), закройте крышку прибора и поверните по часовой стрелке до упора. Для работы в режиме мультиварки нажмите кнопку открытия парового клапана – кнопка останется в нажатом положении. Для работы в режиме скороварки нажмите кнопку закрытия парового клапана – кнопка открытия парового клапана поднимется.



Если крышка прибора установлена неправильно, на дисплее отобразится надпись Lid, на панели управления начнет мигать индикатор  и прозвучит звуковой сигнал. Поверните крышку прибора по часовой стрелке до упора. Если в течение 35 секунд крышка не будет повернута до упора, прибор перейдет в режим ожидания.





При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.


ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.


4. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал.
5. С помощью кнопок + и – выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
6. При необходимости измените установленные по умолчанию время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления»), температуру (см. раздел «Установка температуры приготовления») и уровень давления (см. раздел «Установка уровня давления»).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта»).



Нажатие кнопки  во время настройки программы приготовления приведет к сбросу введенных параметров и вернет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки  переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

На любом этапе настройки нажатие кнопки  приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, в программе «ПАР/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.


Во время выхода прибора на заданные параметры при использовании программ, работающих в режиме скороварки, мигает индикатор установленного уровня давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикатор установленного уровня давления будет гореть непрерывно.



В режиме работы скороварки механический индикатор давления (схема А1, п. 7) и запорный клапан (схема А1, п. 5) поднимаются под воздействием давления в чаше. ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и оказывать любое воздействие на них во время работы прибора.

9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «Епф».
10. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления откройте крышку.



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:


- заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;
- готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);
- использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.





Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Установка времени приготовления


Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программ «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и диапазон зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).


1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки – и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .


Установка температуры приготовления

Для программ, работающих в режиме мультиварки, доступна функция регулировки температуры до старта (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг установки – 1 °С, диапазон температур зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Для настройки температуры после выбора программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150 °С и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.




Установка уровня давления


Для программ, работающих в режиме скороварки, доступна функция регулировки уровня давления до старта. По умолчанию задан максимальный уровень давления (на индикаторе уровня давления горит значение «6»). Для изменения уровня давления после выбора автоматической программы нажимайте кнопку : переключение происходит по кругу, соответствующее значение на индикаторе будет загораться. Выбранное значение автоматически сохраняется.


Отсрочка старта программы



Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.


 Данная функция доступна не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).


1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку , на панели загорится индикатор . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .

4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

После автосохранения индикатор  погаснет, на дисплее будет отображаться время приготовления.

После запуска программы индикатор  загорится снова, на дисплее будет идти обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта. Чтобы увидеть время приготовления, нажмите кнопку : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время.


По истечении времени отсрочки прибор подаст три коротких звуковых сигнала, индикатор  на панели погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

 Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.


Вы всегда можете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно только для программ, работающих в режиме мультиварки (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1 °С.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150 °С максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

При изменении температуры приготовления во время предварительного нагрева (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван. Начнется обратный отсчет времени работы программы.

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон изменения времени приготовления зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1 минута.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки $-$ и $+$, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена после автосохранения.

При изменении времени приготовления во время выхода на рабочие параметры программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» предварительный нагрев будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С до 12 часов. При действующем автоподогреве горят индикатор кнопки и индикатор на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку : индикатор и индикатор кнопки при этом погаснут. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз.

Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80 °С автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80 °С, автоподогрев автоматически включится.

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Загорятся индикатор кнопки и индикатор , таймер начнет прямой отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70 °С прибор подаст два коротких звуковых сигнала.

Прибор разогреет блюдо до 70–75 °С и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку , прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.


Система защиты




Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM400 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин – 10 ч / 1 мин	35–100 °C / 1 °C		✓	✓	
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓		
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер и подставку (входят в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в чашу	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C				✓ ✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассычатых каш на воде. Для запуска программы из режима ожидания нажмите и удерживайте кнопку  Загорится индикатор кнопки  на дисплее отображается 							

Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды

*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассычатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару на специальную подставку внутрь чаши прибора. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки-скороварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки-скороварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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


Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закаваса	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса
55	Приготовление помидки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пунша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация или приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Приготовление в кларе
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление куриных наггетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM400 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР/ВАРКА», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный клапан и клапан выпуска пара должны быть чистыми и сухими.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю поверхность крышки, уплотнительное кольцо, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

Очищайте корпус изделия и внутреннюю поверхность крышки мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Уплотнительное кольцо снимите, аккуратно стянув с держателя, и промойте под проточной водой с использованием мягкого моющего средства. Просушите при комнатной температуре и установите в прибор.

Очистка съемного клапана выпуска пара и запорного клапанов

1. Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его.

2. Снимите защитный колпачок клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки, потянув его на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитный колпачок клапана выпуска пара на распоры до упора. Плотно установите клапан выпуска пара в гнездо на крышке прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки запорного клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Очистка чаши

Чашу прибора необходимо очищать после каждого использования. Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожу датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

i При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности прибора и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковок. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E4	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме скороварки	Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5–E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
		Не доливайте воду в чашу во время работы программы «ЖАРКА/ФРИТИОР»
		При установке температуры выше 120 °С в программе «ЖАРКА/ФРИТИОР» готовьте с открытой крышкой
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E8	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме скороварки	Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
	Во время работы одной из программ режима скороварки не достигнут достаточный уровень давления в чаше	Проверьте правильность установки клапана выпуска пара и крышки прибора

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети	
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
	Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора- удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»	
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки	

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-PM400-GBR-UM-1