

REDMOND

Мультиварка RMC-250



Руководство по эксплуатации

RUS	7
UKR	23
KAZ	31
ROU	39

ГОТОВЬ ПО СВОИМ ПРАВИЛАМ!

Автоматические программы при всем желании производителя не могут учесть вкусовые пожелания каждого, все качественное разнообразие продуктов и специфику географических зон проживания.

Из-за этого зачастую возникает недовольство — мультиварка готовит «невкусно», а приготовление любимого блюда, не занесенного в книгу рецептов, проходит путем перебора программ и траты продуктов.

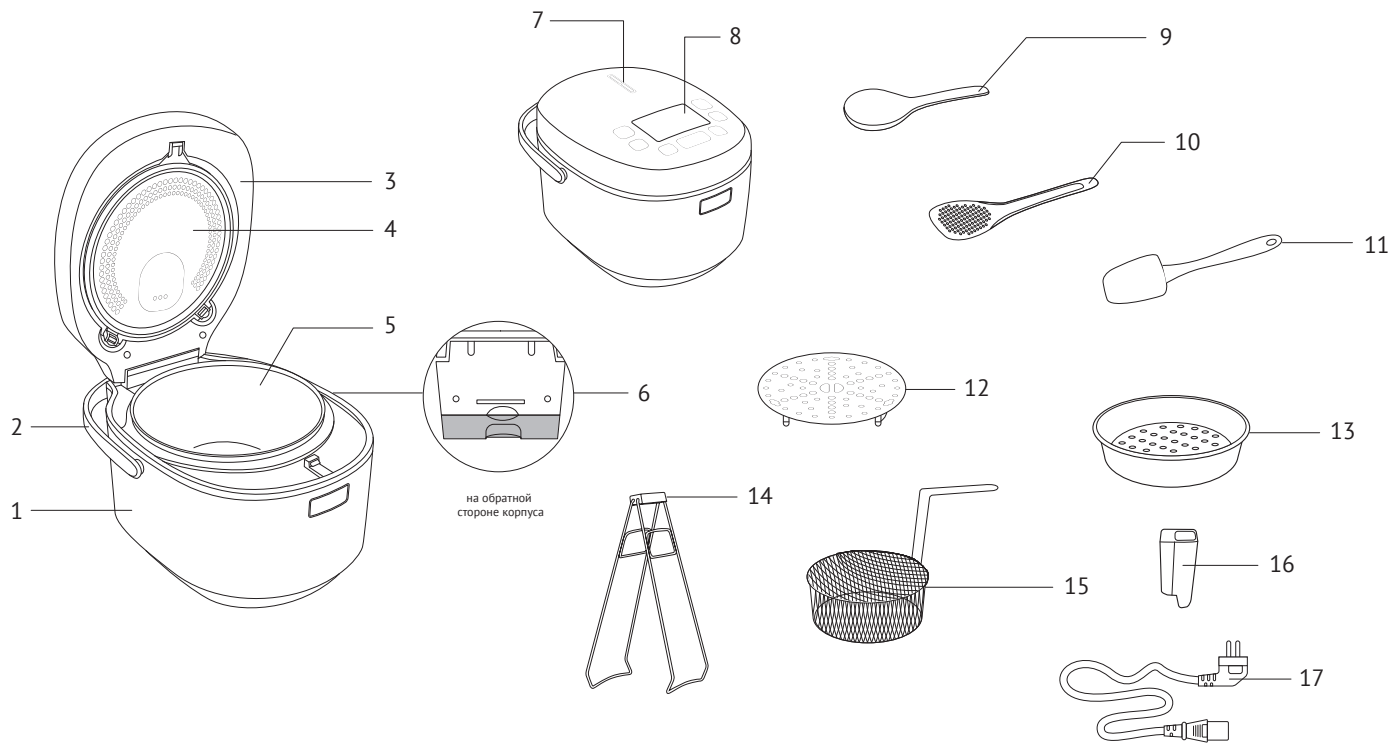
Инженеры REDMOND нашли выход из этой непростой ситуации. Теперь то, как готовит ваша мультиварка, будет зависеть только от вас, а не от автоматических программ!

Если у вас что-то не получается при приготовлении в автоматическом режиме, или блюдо не соответствует вашим вкусовым предпочтениям, не нужно отказывать себе в удобстве использования мультиварки. Инновационная функция **МАСТЕРШЕФ** решит все эти проблемы!

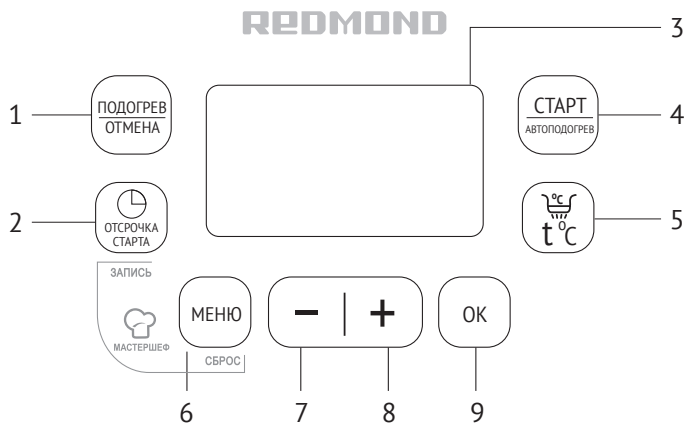
Теперь вы сами можете изменять настройки автоматических режимов мультиварки на свой вкус и заносить уже собственную программу в память. При этом готовить даже самые сложные блюда стало куда проще. Не нужно возвращаться в меню, отменять и настраивать программы — с помощью функции **МАСТЕРШЕФ** вы меняете температуру и время прямо в процессе приготовления. Одно нажатие кнопки — и мультиварка уже не жарит, а тушит!

Итальянское ризотто, немецкий штрудель, венгерский гуляш — создавайте собственные программы для самых любимых блюд, сохраняйте их в памяти мультиварки, а затем готовьте любимые блюда автоматически, не простаивая часами у плиты!

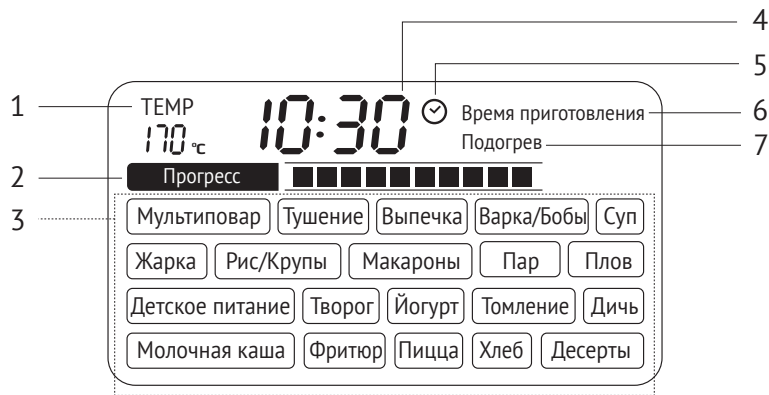
Теперь нет необходимости беспокоиться о качестве блюда, выбирая новые продукты для своих блюд или перемещаясь с мультиваркой в другое место жительства или отдыха. С функцией **МАСТЕРШЕФ** все ваши блюда будут именно такими, как вы захотите!



A2



A3



СОДЕРЖАНИЕ


Технические характеристики	8	Программа «ФРИТЮР».....	14
Программы.....	8	Программа «ПИЦЦА».....	14
Функции	8	Программа «ХЛЕБ»	14
Устройство мультиварки.....	9	Программа «ДЕСЕРТЫ».....	15
Панель управления	9	Программа «ЭКСПРЕСС»	15
Устройство дисплея.....	9	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	10	Правила по уходу и очистке	15
Сброс к заводским настройкам.....	10	Очистка корпуса.....	15
Настройка часов.....	10	Очистка чаши	15
Установка времени приготовления	10	Очистка внутренней крышки.....	15
Отсрочка старта программы	10	Очистка съемного парового клапана	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Удаление конденсата	16
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	16
Разогрев блюд	11	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	16
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	11	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	18
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	20
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	12	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	21
Программа «ТУШЕНИЕ».....	13	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	22
Программа «ВЫПЕЧКА»	13	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	22
Программа «ВАРКА/БОБЫ»	13	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	23
Программа «СУП».....	13		
Программа «ЖАРКА»	13		
Программа «РИС/КРУПЫ».....	13		
Программа «МАКАРОНЫ»	13		
Программа «ПАР».....	13		
Программа «ПЛОВ»	13		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	13		
Программа «ТВОРОГ»	13		
Программа «ЙОГУРТ»	14		
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	14		
Программа «ДИЧЬ»	14		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	14		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-250 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

 *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

- 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 рукавицы. 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. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

- 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.

STOP *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.

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

Технические характеристики

Модель.....	RMC-250
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	4 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Нагрев.....	3D
Дисплей.....	ЖК
Клапан выхода пара.....	съемный

Программы

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 12. ТВОРОГ |
| 2. ТУШЕНИЕ | 13. ЙОГУРТ |
| 3. ВЫПЕЧКА | 14. ТОМЛЕНИЕ |
| 4. ВАРКА/БОБЫ | 15. ДИЧЬ |
| 5. СУП | 16. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 6. ЖАРКА | 17. ФРИТЮР |
| 7. РИС/КРУПЫ | 18. ПИЦЦА |
| 8. МАКАРОНЫ | 19. ХЛЕБ |
| 9. ПАР | 20. ДЕСЕРТЫ |
| 10. ПЛОВ | 21. ЭКСПРЕСС |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | |

Комплектация

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Съемная внутренняя крышка.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре	1 шт.
Щипцы для извлечения чаши	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Кулиарная лопатка	1 шт.
Держатель черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга «200 рецептов»	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

Функции

«МАСТЕРШЕФ» (настройка времени и температуры приготовления; запись и воспроизведение собственных программ)..... есть
 Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... до 24 часов
 Предварительное отключение автоподогрева..... есть
 Разогрев блюд..... до 24 часов
 Отсрочка старта..... до 24 часов

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 А1

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Корпус прибора | 10. Плоская ложка |
| 2. Ручка для переноски | 11. Кулинарная лопатка |
| 3. Крышка прибора | 12. Подставка для приготовления на пару |
| 4. Съемная внутренняя крышка | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Чаша | 14. Щипцы для извлечения чаши |
| 6. Контейнер для сбора конденсата | 15. Корзина для жарки во фритюре |
| 7. Отверстие выхода пара | 16. Держатель для черпака/ложки |
| 8. Панель управления с дисплеем | 17. Шнур электропитания |
| 9. Черпак | |

Панель управления А2

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
2. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта; переход к выбору значения минут/ часов в данном режиме; запись собственной программы приготовления.
3. Дисплей.
4. Кнопка «Старт/Автоподогрев» – включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
5. Кнопка «°C» – включение режима установки температуры и времени приготовления в автоматических программах (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»).
6. Кнопка «Меню» – переход в режим выбора автоматической программы приготовления; сброс к заводским настройкам выбранной программы; возврат к установленным по умолчанию параметрам на всех программах (в режиме ожидания).
7. Кнопка «←» – уменьшение значения часов и минут в режимах настройки часов, установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»); выбор автоматической программы приготовления.
8. Кнопка «→» – увеличение значения часов и минут в режимах настройки часов, установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры

в автоматических программах (кроме программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС»); выбор автоматической программы приготовления.

9. Кнопка «OK» – переход к следующему шагу в режиме выбора автоматической программы, установки времени и температуры приготовления, текущего времени.

Устройство дисплея А3

1. Индикатор значения температуры в программах приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ»).
2. Индикатор процесса приготовления.
3. Индикаторы автоматических программ приготовления.
4. Таймер / индикатор текущего времени / индикатор времени отсрочки старта.
5. Индикатор режима установки текущего времени / времени отсрочки старта.
6. Индикатор режима выбора времени приготовления.
7. Индикатор работы функций разогрева блюд / автоподогрева.

Мультиварка REDMOND RMC-250 оборудована сенсорной панелью управления и ЖК-дисплеем, который имеет три различных вида подсветки в зависимости от режима работы прибора:

Цвет дисплея	Режим работы
СИНИЙ	Прибор находится в режиме ожидания, на дисплее отображается текущее время суток
	Работает функция «Отсрочка старта», на дисплее отображается время установки таймера и индикатор отсрочки старта
ЗЕЛЕНЫЙ	Работает программа приготовления, на дисплее отображается обратный отсчет времени работы программы, индикатор выбранной программы и индикатор Время приготовления
ОРАНЖЕВЫЙ	Работает функция автоподогрева или разогрева блюд, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы функции

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.

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 твердую ровную 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 повышенных влажности и температуры.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Сброс к заводским настройкам

Мультиварка REDMOND RMC-250 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные вами настройки сохраняются. Для сброса к заводским установкам нажмите и удерживайте кнопку «Меню». Прозвучит сигнал, прибор вернется к значениям, установленным по умолчанию.

Настройка часов

Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-». Индикаторы кнопок «+», «-», «OK», а также индикатор текущего времени на дисплее будут мигать. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установив значение часов, нажмите кнопку «OK», затем установите значение минут. По завершении установки текущего времени нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».


Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-250 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «OK» (ее индикатор будет гореть) и установите время работы для выбранной программы. Индикаторы кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев», а также индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Если в выбранной программе предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор кнопки «Отсрочка старта». При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» будет мигать индикатор кнопки «t°C».


2. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Установив значение часов, нажмите кнопку «OK», затем установите значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Для отмены сделанных установок нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена», после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

 При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со сводной таблицей программ приготовления.

В программе «ПАР» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «МАКАРОНЫ» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев». В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово. Вы можете установить время отсрочки до 24 часов, шаг установки – 10 минут.

1. После выбора автоматической программы и времени приготовления нажмите кнопку «Отсрочка старта» (индикатор кнопки будет гореть, на дисплее отобразится индикатор режима отсрочки старта ) Индикаторы кнопок «+», «-», «OK» и «Старт/Автоподогрев» будут мигать.
2. Нажимая кнопки «+» и «-», установите значение часов (при нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться). Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. После установки значения часов повторно нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-» установите значение минут.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.



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

В программах «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ФРИТИЮР», «ПИЦЦА», «ХЛЕБ» функция отсрочки старта недоступна.

В случае кратковременного отключения электричества все текущие настройки сохраняются.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Автоподогрев включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 75-80°C в течение 24 часов. В режиме автоподогрева индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» погаснет, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет гореть. На дисплее отобразится индикатор **Подогрев** и начнется прямой отсчет времени работы функции.

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND RMC-250 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет гореть.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-250 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена». Индикатор кнопки будет гореть, включится функция разогрева. На дисплее отобразится индикатор **Подогрев** и начнется прямой отсчет времени работы функции.
4. Прибор разогреет блюдо до 75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно выключить нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» (индикатор кнопки погаснет).



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в подогретом состоянии более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств

Функция «МАСТЕРШЕФ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления с возможностью дальнейшего сохранения.

Вы всегда сможете 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. Сохраните вашу программу с новыми настройками и используйте ее в будущем, чтобы всегда получать безупречный результат.

Функция «МАСТЕРШЕФ» позволяет до 10 раз изменить время и температуру приготовления во время работы программы и записать полученную последовательность изменений вместо исходной программы. Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ» возможно в диапазоне от 35°C до 170°C с шагом в 5°C. Изменение времени приготовления – от 1 минуты до 15 часов с шагом в 1 минуту.



Функция «МАСТЕРШЕФ» недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС». Для защиты прибора от перегрева максимальное время работы программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» ограничено 2 часами.

Включение/отключение автоподогрева без изменения времени или температуры не является отдельным изменением.



Функция «МАСТЕРШЕФ» 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.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «t°C». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Новое значение будет сохранено автоматически.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы дважды нажмите кнопку «t°C». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «+», с шагом в 1 минуту – кнопку «-». Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Новое значение будет сохранено автоматически.



Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена. Не следует производить изменения чаще 1 раза в минуту, так как в этом

случае будут сохранены только последние настройки. Если необходимо одновременно изменить температуру и время приготовления, нажмите кнопку «Настройка» сразу после окончания изменения настроек температуры или времени соответственно. В этом случае новые параметры будут сохранены как одно изменение.

Сохранение измененной программы приготовления

При желании в течение 3 минут после окончания работы программы вы можете сохранить новую программу вместо заводской. В это время на дисплее будет отображаться обратный посекундный отсчет.

- Для сохранения измененной программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка старта».
- Для выхода в меню без сохранения нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

Воспроизведение измененной программы приготовления

При выборе в меню измененной программы на дисплее вместо времени приготовления отобразится символ «----». Для запуска выберите измененную программу и нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». В ходе выполнения измененной программы после прохождения каждой точки изменений будет звучать короткий сигнал. Если при воспроизведении измененной программы в нее были внесены изменения, то по ее завершении будет предложено записать новую программу.

i Настройки измененных программ можно менять так же, как и в случае с автоматическими программами. Однако внесение новых изменений отменяет уже имеющиеся, которые должны вступить в силу в ходе дальнейшей работы программ.

Восстановление заводских настроек

В любой момент вы можете восстановить заводские настройки одной или всех измененных программ. Для этого выберите в меню измененную программу и нажмите кнопку «OK». Для подтверждения восстановления заводских настроек нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню». Внесенные в программу изменения будут сброшены.


i После удаления измененной программы в меню будет отображаться исходная заводская программа.

Для сброса всех измененных программ и возврата к заводским настройкам нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню» в режиме ожидания.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены в чаше и находились ниже максимальной отметки шкалы на ее внутренней поверхности.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу приготовления. Для навигации по меню нажимайте кнопки «-» или «+». Индикатор выбранной программы, а также индикаторы кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев» и «OK» будут мигать. Если для выбранной программы предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор «Отсрочка старта».
4. Нажимая кнопку «OK», установите время приготовления (см. «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» вы также можете установить температуру приготовления. Для этого нажмите кнопку «t°C». Индикатор кнопки «t°C» будет гореть, индикаторы кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев», «OK» и «Отсрочка старта» – мигать. При нажатии на кнопку «+» значение температуры будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Подогрев/Отмена» будут гореть. На дисплее будут отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор и индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре не выше 75°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

Температура приготовления по умолчанию составляет 100°C. Диапазон установки температуры – 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

i **ВНИМАНИЕ!** В целях безопасности при установленной температуре более 140°C время приготовления не должно превышать 2 часов.

Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.multivarka.pro.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, морепродуктов, птицы. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, различных сортов хлеба, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется фрагментов налипшего теста, бисквит готов. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «ВАРКА/БОБЫ»

Рекомендуется для варки овощей, мяса, рыбы, а также бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, морепродуктов, птицы. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.



Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит получить хрустящую корочку.



Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и различных каш из цельнозерновых круп на воде. Время приготовления по умолчанию составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макарон, сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

Программа «ПАР»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд. Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу подставку для приготовления на пару.
2. Следуйте пп. 2-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратите внимание на таблицу «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова различных видов. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления детского питания. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ТВОРОГ»

С помощью мультиварки REDMOND RMC-250 вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд.

Время приготовления по умолчанию составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом установки в 10 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Программа «ЙОГУРТ»

С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 12 часов с шагом установки в 30 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для томления овощей, рыбы, мяса. Время приготовления по умолчанию составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 3 часов до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «ДИЧЬ»

Рекомендуется для приготовления блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы). Время приготовления по умолчанию составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 часа до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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

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



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению».



Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР» (оптимальная температура приготовления составляет 95°C).

Программа «ФРИТЮР»

В мультиварке REDMOND RMC-250 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. Допускается жарка с открытой крышкой.

Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки во фритюре используйте кухонные рукавицы.

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Время приготовления по умолчанию составляет 2 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 часа до 6 часов с шагом установки в 10 минут.

Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения готового хлеба из прибора.



Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 3 часов с шагом установки в 5 минут.


Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Время приготовления составляет 20 минут. Возможность ручной установки времени приготовления, а также использование функций «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев». Также можно выбрать программу «ЭКСПРЕСС», нажав соответствующую кнопку на панели управления и запустить нажатием кнопки «Старт».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление сыра
- Стерилизация
- Пастеризация
- Подогрев детских продуктов


 *Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.multivarka.pro.*

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут обработать половину лимона в режиме «ПАР».

Используйте мягкую ткань и средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования.

 **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.

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


Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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 мультиварки-скороварки.

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

Очистка внутренней крышки

Внутреннюю алюминиевую крышку следует очищать после каждого использования прибора. Не рекомендуется использование посудомоечной машины.

1. Откройте крышку мультиварки. Возьмитесь за 2 нижних пластмассовых фиксатора, слегка потяните внутреннюю крышку на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной тканью, при необходимости промойте съемную крышку, используя средства для мытья посуды.
3. Вставьте алюминиевую крышку выступом в верхний паз и совместите ее с основной крышкой, нажмите на нижнюю часть внутренней крышки до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан также рекомендуется очищать после каждого использования прибора.

1. Снимите внутреннюю алюминиевую крышку и слегка потяните клапан за выступ, отсоедините его.
2. Тщательно промойте клапан под проточной водой.
3. Просушите его и установите на место.

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 полотенца или кухонной салфетки.

V. 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		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше 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 прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженые 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 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
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	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 каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные 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 использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были 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	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

i 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.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 5 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение овощей, мяса, рыбы	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
ВАРКА / БОБЫ	Варка овощей, мяса, рыбы, бобовых культур	40 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
СУП	Приготовление различных первых блюд	1 ч	20 мин – 6 ч / 5 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, птицы	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
РИС / КРУПЫ	Варка риса, приготовление каш из цельнозерновых круп на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
МАКАРОНЫ	Варка макарон, сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	10 мин	2 мин – 30 мин / 1 мин	–	+	+
ПАР	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	–	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	1 ч	10 мин – 3 ч / 5 мин	+	–	+
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	20 мин	10 мин – 10 ч / 10 мин	+	–	–
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–
ТОМЛЕНИЕ	Томление овощей, мяса, рыбы	5 ч	3 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	+
ДИЧЬ	Приготовление блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы)	3 ч	1 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	+	–	+
ФРИТЮР	Жарка во фритюре	30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	–	+
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	–	–	+
ХЛЕБ	Выпечка хлеба	2 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	–	–	–
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов	30 мин	5 мин – 3 ч / 5 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш из круп	20 мин	–	–	–	+

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 / 20
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	20 / 30
5	Рыба (филе)	500	500	15
6	Морской коктейль (свежезамороженный)	500	500	5
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	20
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	30
11	Овощи (свежезамороженные)	500	500	15
12	Яйцо куриное	3 шт.	500	5

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите прилагаемую книгу рецептов)
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите прилагаемую книгу рецептов)
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMC-250. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок объемом до 6 литров.

REDMOND RAM-G1 – комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других моделей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Пожалуйста, ознакомьтесь с обозначениями ошибок, которые могут появиться на дисплее в случаях сбоя в работе прибора.

Коды ошибок	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E4	Системные ошибки (возможен выход из строя температурных датчиков)	<ul style="list-style-type: none"> • Не включайте прибор с пустой чашей! • Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/бульон и продолжайте приготовление • Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Возможные неисправности и способы их решения

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	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 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические, тефлоновые и другие 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.

Производителем установлен срок службы для данного прибора – 5 лет с даты приобретения. Данный срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
 - Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
 - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.
- STOP** *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- STOP** *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-250
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	4 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне ANATO® (Корея)
Нагрів.....	3D
Дисплей.....	PK
Клапан виходу пари.....	змінний

Програми

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 12. ТВОРОГ (КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР) |
| 2. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 13. ЙОГУРТ |
| 3. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) | 14. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) |
| 4. ВАРКА/БОБЫ (ВАРІННЯ/БОБИ) | 15. ДИЧЬ (ДИЧИНА) |
| 5. СУП | 16. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 6. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 17. ФРИТЮР |
| 7. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | 18. ПИЦЦА (ПІЦЦА) |
| 8. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 19. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 9. ПАР (ПАРА) | 20. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ) |
| 10. ПЛОВ | 21. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕСС) |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) | |

Функції

«МАСТЕРШЕФ» (гнучке налаштування часу і температури приготування; запис і відтворення власної програми).....	€
Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє відключення автопідігріву.....	існує
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Знімна внутрішня кришка.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Щипці для чаші.....	1 шт.
Кошик з ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Кулінарна лопатка.....	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки.....	1 шт.
Книга «200 рецептів».....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварки А1

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Корпус приладу | 10. Плоска ложка |
| 2. Ручка для перенесення | 11. Кулінарна лопатка |
| 3. Кришка приладу | 12. Підставка для приготування на парі |
| 4. Внутрішня кришка, що знімається | 13. Контейнер для приготування на парі |
| 5. Чаша | 14. Щипці для чаші |
| 6. Контейнер для збору конденсату | 15. Кошик для смаження у фритюрі |
| 7. Отвір виходу пари | 16. Утримувач для черпака/ложки |
| 8. Панель управління з дисплеєм | 17. Шнур електроживлення |
| 9. Черпак | |

Панель управління А2

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Відміна») – включення/відключення функції підігріву; переривання роботи програми приготування; обнуління введених параметрів.
2. Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – включення режиму установки часу відкладеного старту; перехід до вибору значення хвилин/годин у даному режимі; запис власної програми приготування.
3. Дисплей.
4. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрів») – включення обраної програми приготування; попереднє відключення функції автопідігріву.
5. Кнопка «t°C» – включення режиму установки температури і часу приготування в автоматичних програмах (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕСС»).

- Кнопка «Меню» – перехід в режим вибору автоматичної програми приготування; скидання до заводських налаштувань обраної програми; повернення до встановлених за замовчуванням параметрів на всіх програмах (у режимі очікування).
- Кнопка «–» – зменшення значення годин і хвилин в режимах налаштування годин, установки часу приготування та відстрочення старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕСС»); вибір автоматичної програми приготування.
- Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин в режимах налаштування годин, установки часу приготування та відстрочення старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕСС»); вибір автоматичної програми приготування.
- Кнопка «ОК» – перехід до наступного кроку в режимі вибору автоматичної програми, налаштування часу і температури приготування, поточного часу.

Будова дисплея **A3**

- Індикатор значення температури в програмах приготування (крім програм «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕСС»).
- Індикатор процесу приготування.
- Індикатори автоматичних програм приготування.
- Таймер / індикатор поточного часу / індикатор часу відстрочки старту.
- Індикатор режиму налаштування поточного часу / часу відстрочки старту.
- Індикатор часу приготування.
- Індикатор роботи функцій розігрівання страв / автопідігрівання.

Мультіварка REDMOND RMC-250 обладнана сенсорною панеллю управління і РК-дисплеєм, який має три різних види підсвічування залежно від режиму роботи приладу.

Колір дисплея	Режим роботи
СИНИЙ	Прилад перебуває в режимі очікування, на дисплеї відображається поточний час доби Працює функція «Відстрочка старту», на дисплеї відображається час установки таймера та індикатор відстрочки старту
ЗЕЛЕНИЙ	Працює програма приготування, на дисплеї відображається зворотний відлік часу роботи програми, індикатор обраної програми та індикатор часу приготування.
ПОМАРАНЧЕВИЙ	Працює функція автопідігрівання або розігрівання страви, на дисплеї відображається прямиий відлік часу роботи функції

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й внутрішні частини мультіварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Повернення до заводських налаштувань

Мультіварка REDMOND RMC-250 має енергонезалежну пам'ять. Під час тимчасового відключення електроживлення всі задані вами налаштування зберігаються. Для повернення до заводських налаштувань натисніть і утримуйте кнопку «Меню». Прозвучить сигнал, прилад повернеться до значень, встановлених за замовчуванням.

Налаштування годинника

Підключіть прилад до електричної мережі. Натисніть і утримуйте кнопку «+» або «–». Індикатори кнопок «+», «–», «ОК», а також індикатор поточного часу (на дисплеї) будуть мигати. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «–» – зменшуватися. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжиться від початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «ОК», потім виберіть значення хвилин. Після завершення налаштування поточного часу натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Налаштування часу приготування

У мультіварці REDMOND RMC-250 передбачена можливість зміни часу приготування, встановленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон встановлюваного часу залежить від обраної програми приготування.

Для зміни часу приготування:

- Після вибору програми приготування натисніть кнопку «ОК» (загориться її індикатор) і встановіть час роботи для обраної програми. Індикатори кнопок «+», «–», «Старт/

Автоподогрев» (і «t°C» – під час вибору програми «МУЛЬТИПОВАР»), а також індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть блимати. Якщо у вибраній програмі передбачена функція відстрочки старту, буде блимати індикатор кнопки «Отсрочка старта».

2. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «ОК», потім оберіть значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжиться від початку діапазону.
3. Для скасування зроблених установок натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена», після чого знов необхідно вибрати програму приготування.

Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати час, до якого страва повинна бути готова. Відкласти процес приготування можна на тривалий час (до 24 годин). Крок установки часу відстрочки старту – 10 хвилин.

1. Після вибору автоматичної програми і часу приготування Ви можете налаштувати час відстрочки, натиснувши кнопку «Отсрочка старта» (індикатор кнопки горітиме, на дисплеї відобразиться індикатор режиму відстрочення старту). Індикатори кнопок «+», «-», «ОК», «Старт/Автоподогрев» (і «t°C» – під час вибору програми «МУЛЬТИПОВАР») будуть блимати.
2. Натискаючи кнопки «+» і «-» встановіть значення годин (при натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися). Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжиться від початку діапазону.
3. Після налаштування часу повторно натисніть кнопку «Отсрочка старта». Натискаючи кнопки «+» і «-» встановіть значення хвилин.
4. Для скасування зроблених налаштувань слід натиснути кнопку «Подогрев/Отмена», після чого знов необхідно ввести всю програму приготування.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

Автопідігрів включається автоматично відразу після завершення роботи програми приготування і підтримує температуру готової страви в межах 75-80°C впродовж 24 годин. У режимі автопідігріву індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» згасне, індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти. На дисплеї відобразиться індикатор "ПОДОГРЕВ" і почнеться прямий відлік часу роботи функції.

Попереднє відключення автопідігріву

Для завчасного відключення автопідігріву після старту програми натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» ще раз, індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти.

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-250 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Зарийте кришку до кляцання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена». Індикатор кнопки буде горіти, включиться функція розігріву. На дисплеї відобразиться індикатор "ПОДОГРЕВ" і почнеться прямий відлік часу роботи функції.
4. Прилад розігріє страву до 75°C. Дана температура буде підтримуватися впродовж 24 годин. За необхідності розігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Подогрев/Отмена» (індикатор кнопки згасне).



Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберегти продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ»

Дозволяє змінювати температуру і час приготування в процесі роботи будь-якої програми, за винятком програми «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС». При цьому ваші налаштування можна зберегти в пам'яті мультиварки і використовувати їх надалі.

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми натисніть кнопку «t°C». Індикатор значення температури на дисплеї почне блимати.
2. Натисканням кнопок «+» і «-» встановіть значення температури в діапазоні від 35 до 170°C з кроком зміни до 5°C.
3. Щоб зберегти нове значення температури, не натискайте кнопки на панелі управління впродовж кількох секунд.



Якщо після закінчення програми приготування встановлена температура не перевищує 75°C, функція автопідігрівання буде відключена (попередні налаштування температури при цьому не враховуються).

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми двічі натисніть кнопку «t°C». Індикатор значення часу приготування на дисплеї почне блимати.
2. Натисканням на кнопки «+» і «-» встановіть необхідне значення хвилин. Крок установок і діапазон зміни часу залежить від обраної програми приготування.
3. Встановивши значення хвилин, натисніть кнопку «ОК». Потім встановіть значення годин, натискаючи на кнопки «+» і «-».
4. Щоб зберегти нове значення часу приготування, не натискайте кнопки на панелі управління впродовж кількох секунд.



Якщо встановити значення часу приготування «00:00», робота програми буде зупинена.

При натисканні кнопки «Подогрев/Отмена» програма приготування буде перервана без можливості збереження налаштувань. Під час роботи програми можна внести до 10 змін в заводські налаштування температури і часу приготування (11-та й наступні зміни не будуть збережені).

Запис власної програми приготування

Після закінчення програми приготування (після звукового сигналу) впродовж 3 хвилин (на дисплеї йде зворотний щосекундний відлік), натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка старта». Налаштування програми за замовчуванням будуть змінені. Якщо збереження програми не потрібно, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Відтворення програм

1. Натисканням кнопок «Меню» і «+»/«-» виберіть програму приготування. Якщо в програмі збережені індивідуальні налаштування, на дисплеї замість часу приготування за замовчуванням загориться символ «---».
2. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Під час роботи програми в момент зміни її параметрів прозвучить сигнал.

STOP

При відтворенні збереженої програми функція автопідігрівання буде відключена, якщо це передбачено налаштуваннями (температура приготування не перевищувала 75°C після закінчення роботи програми). При необхідності автопідігрівання можна включити, натиснувши та утримуючи кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» буде горіти).

Повернення параметрів до заводських налаштувань

Для повернення певної програми до встановлених за замовчуванням параметрами:

1. Натисніть кнопку «Меню» та оберіть бажану програму.
2. Натисніть кнопку «ОК», потім натисніть і утримуйте 3-4 секунди кнопку «Меню».

Для повернення до встановлених за замовчуванням параметрами на всіх програмах натисніть і 3-4 секунди утримуйте кнопку «Меню» в режимі очікування.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти були рівномірно розподілені в чаші і перебували нижче максимальної позначки шкали на її внутрішній поверхні.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно торкається нагрівача. Закрийте кришку до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть програму приготування. Для навігації в меню натискайте кнопки «-» або «+». Індикатор обраної програми, а також індикатори кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев» і «ОК» будуть блимати. Якщо у вибраній програмі передбачена функція відстрочки startу, буде блимати індикатор кнопки «Отсрочка старта».

4. Натискаючи кнопку «ОК» встановіть потрібний час приготування (див. «Налаштування часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» ви також можете встановити температуру приготування. Для цього натискаючи кнопку «t°C» встановіть температуру приготування. Індикатор кнопки «t°C» буде горіти, індикатори кнопок «+», «-», «Старт/Автоподогрев», «ОК» і «Отсрочка старта» – блимати. При натисканні на кнопку «+» значення температури буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування температури продовжиться від початку діапазону.
5. При необхідності встановіть час відстрочки startу програми (див. «Відстрочка startу програми»).
6. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнесться виконання програми приготування, індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Подогрев/Отмена» будуть горіти. На дисплеї буде відображатися час, що залишився до закінчення роботи програми, і індикатор процесу приготування.
7. Після завершення програми приготування прозвучить сигнал, згасне її індикатор і індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» горить, на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи автопідігріву) або в режим очікування.
8. Для переривання процесу приготування або скасування введеної програми натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. У разі приготування страв при температурі до 75°C включно, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена. За необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (загориться індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

За замовчуванням температура приготування становить 100°C. Діапазон установки температури – 35-170°C з кроком зміни до 5°C.

STOP

УВАГА! В цілях безпеки при встановленій температурі більше 140°C час приготування не повинен перевищувати 2 години.

Час приготування за замовчуванням становить 15 хвилин. Діапазон установки часу приготування – від 2 хвилин до 15 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години).



У програмі «МУЛЬТИПОВАР» можливе приготування безлічі різноманітних страв. Скористайтеся доданою кулінарною книгою від наших професійних кухарів або спеціальною таблицею рекомендованих температур для приготування різноманітних страв і продуктів. Також ви можете знайти потрібні рецепти на сайті www.redmond.com.au.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, морепродуктів, птиці. За замовчуванням у програмі «ТУШЕНИЕ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового та листового тіста, а також для випічки різних сортів хліба. За замовчуванням у програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком встановлення 5 хвилин.



Під час приготування хліба рекомендується відключати функцію автоматичного підігріву страви на всіх етапах приготування.

Програма «ВАРКА/БОБЫ»

Рекомендується для варіння овочів, м'яса, риби, а також бобових. За замовчуванням у програмі «ВАРКА/БОБЫ» час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв. За замовчуванням у програмі «СУП» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 6 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, морепродуктів, птиці. За замовчуванням у програмі «ЖАРКА» час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком встановлення 1 хвилини. Функція «Відстрочка старту» в даній програмі недоступна.



Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Щоб уникнути пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій з книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші.



Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути.

Програма «РИС/КРУПЫ»

Рекомендується для варіння рису і різних каш. За замовчуванням у програмі «РИС/КРУПЫ» час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для варіння макаронів. За замовчуванням у програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 10 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 2 до 30 хвилин з кроком налаштування по 1 хвилині. Функція «Відстрочка старту» в даній програмі недоступна.

Зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води). Після закипання води прозвучить сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до появи звуку клацання. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев».

Програма «ПАР»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв. За замовчуванням у програмі «ПАР» час приготування становить 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води і утворення достатньої кількості пари в чаші).

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Установіть у чашу підставку для приготування на парі.
2. Дотримуйтеся п. 2-8 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування плову різних видів. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендується для приготування дитячого харчування. За замовчуванням у програмі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 3 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ТВОРОГ»

Рекомендується для приготування домашнього сиру. За замовчуванням у програмі «ТВОРОГ» час приготування становить 20 хвилин. У програмі «ТВОРОГ» можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 10 годин з кроком налаштування по 10 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

Програма «ЙОГУРТ»

Рекомендується для приготування йогурту. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування становить 8 годин. Діапазон встановлення часу приготування становить від 30 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 30 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для томління овочів, риби, м'яса. За замовчуванням у програмі «ТОМЛЕНИЕ» час приготування становить 5 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 3 годин до 12 годин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «ДИЧЬ»

Рекомендується для приготування страв з дичини (жорсткого м'яса, великих шматків м'яса і птиці). За замовчуванням у програмі «ДИЧЬ» час приготування становить 3 години. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 1 години до 12 годин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. За замовчуванням у програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування становить 10 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 1 хвилині (для інтервалу до 1 години) або 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години).

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- у разі використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування. Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

Програма «ФРИТЮР»

У мультиварці REDMOND RMC-250 Ви можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик, який входить у комплект. За замовчуванням у програмі «ФРИТЮР» час приготування становить 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

1. Дотримуйтесь п. 1-6 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
2. Приєднайте ручку до кошика для смаження у фритюрі* і рівномірно розкладіть продукти в кошику.

3. Дотримуйтесь рекомендацій з рецепту, через зазначений час обережно відкрийте кришку мультиварки. Опустіть кошик для смаження у фритюрі з продуктами в чашу. Не закривайте кришку.
4. Після завершення програми приготування прозвучить сигнал, згасне її індикатор та індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Вийміть кошик з продуктами і зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику. Дайте олії стекти. Для переривання процесу приготування або скасування введеної програми натисніть і утримуйте кнопку «Подогрев/Отмена».



УВАГА! Олія дуже гаряча! Для вилучення корзини для смаження у фритюрі використовуйте кухонні рукавиці.

** Стисніть основу ручки і вставте її в спеціальний отвір кошика. Послабте натиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі.*

Програма «ПИЦЦА»

Рекомендується для приготування піци. За замовчуванням у програмі «ПИЦЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 5 хвилин. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випічки різних видів хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від настоювання тіста до випічки. За замовчуванням у програмі «ХЛЕБ» час приготування становить 2 години. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 1 години до 6 годин з кроком встановлення 10 хвилин. Функції автопідігріву та відстрочки старту в даній програмі недоступні.



УВАГА! Під час випічки чаша і продукт нагріваються! Використовуйте кухонні рукавиці під час виймання готового хліба з приладу.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендується для приготування різних десертів. За замовчуванням у програмі «ДЕСЕРТЫ» час приготування становить 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 3 годин з кроком налаштування 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для швидкого приготування рису, розсипчастих каш з круп. Час роботи програми «ЭКСПРЕСС» становить 20 хвилин. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Відстрочка старту».

Дотримуйтесь п. 1-2 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм», потім п. 6-8 (пропускаючи п. 3-5).

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Перед першим використаннм або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і протягом 15 хвилин обробити половину лимона в програмі «ПАР». Використовуйте м'яку тканину і засоби для миття посуду. Радимо виконувати чистку виробу відразу після використання.

⚠ *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ* використання під час очищення приладу *грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.*

i *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ* занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

Очищайте корпус виробу в міру необхідності. Очищення чаші рекомендується після кожного використання приладу. Можливе використання посудомийної машини. Після закінчення очищення насухо протріть зовнішню поверхню чаші.

Внутрішню алюмінієву кришку також слід очищати після кожного використання приладу (не рекомендується використання посудомийної машини):

1. Відкрийте кришку мультиварки. Візьміться за 2 нижні пластикові фіксатори, злегка потягніть внутрішню кришку на себе і вгору, щоб вона від'єдналася від основної.
2. Протріть поверхню внутрішньої кришки вологою тканиною, при необхідності промийте кришку, котра знімається, використовуючи засоби для миття посуду.
3. Вставте внутрішню кришку в пази основної і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до клацання.

Паровий клапан рекомендується очищати після кожного використання приладу:

1. Зніміть внутрішню алюмінієву кришку і злегка потягніть клапан за виступ, від'єднайте його.
2. Ретельно промийте клапан під проточною водою.
3. Просушіть його і встановіть на місце.

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який в даній моделі скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші. Конденсат легко видалити за допомогою рушника або кухонної серветки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Коди помилок	Можливі несправності	Усунення помилок
E1 - E4	Системні помилки (можливий вихід з ладу температурних датчиків)	<ul style="list-style-type: none"> • Не вмикайте прилад з порожньою чашею! • Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долийте в чашу воду/бульйон і продовжуйте приготування.

E1 - E4	Системні помилки (можливий вихід з ладу температурних датчиків)	<ul style="list-style-type: none"> • Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
---------	---	--

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається	Немає живлення від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектиність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покриття, гумові ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й — рік випуску пристрою.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосовних технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.



Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қапқақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	RMC-250
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Табағының көлемі.....	4 л
Тоқтан күйіп қалудан қорғау.....	I дәреже
Табағының жабындысы.....	күйіп қатқанға қарсы қыш ANATO® (Корея)
Қыздыру.....	3D
Дисплей.....	СК
Бу шығаратын клапан.....	шешілмелі

Бағдарламалар

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 12. ТВОРОГ (ІРІМШІК) |
| 2. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 13. ЙОГУРТ |
| 3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 14. ТОМЛЕНИЕ (ЖАСЫТУ) |
| 4. ВАРКА/БОБЫ (АСУ/БҰРШАҚ) | 15. ДИЧЬ (ЖАБАЙЫ ҚҰС) |
| 5. СУП (КӨЖЕ) | 16. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА) |
| 6. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 17. ФРИТЮР |
| 7. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМА) | 18. ПИЦЦА |
| 8. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) | 19. ХЛЕБ (НАН) |
| 9. ПАР (БУ) | 20. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТ) |
| 10. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 21. ЭКСПРЕСС |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАМАҒЫ) | |

Функциялары

«МАСТЕРШЕФ» (әзірлеу уақыты мен температурасын ақырын теңшеу; өзіндік бағдарламаны жазу және қайта жаңғырту).....	бар
Дайын ас температурасын ұстау (автоысыту).....	24 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Асты ысыту.....	24 сағатқа дейін
Стартты шегеру.....	24 сағатқа дейін

Жинағы

Мультиасу.....	1 дана
Набағы.....	1 дана
Шешілмелі ішкі қақпақ.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған тіреуіш.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана
Табақ қысқышы.....	1 дана
Фритюрде қуыру үшін тұтқасы бар себет.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана

Аспаздық күрекше.....	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
«200 рецепт» кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Орамы.....	1 дана

Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында дизайн, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай енгізуге құқылы.

Мультипісіргіштің құрылымы А1

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Аспаптың корпусы | 10. Жалпақ қасық |
| 2. Тасымалдау тұтқасы | 11. Аспаздық күрекше |
| 3. Аспаптың қақпағы | 12. Буда әзірлеуге арналған тіреуіш |
| 4. Шешілмелі ішкі қақпақ | 13. Буда әзірлеу контейнері |
| 5. Табақ | 14. Табақ қысқышы |
| 6. Конденсатты жинайтын контейнер | 15. Фритюрде қуыруға арналған себет |
| 7. Бу шығатын тесік | 16. Ожау/қасыққа арналған ұстағыш |
| 8. Дисплей бар басқару панелі | 17. Электрқоректену бауы |
| 9. Ожау | |

Басқару панелі А2

1. «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру.
2. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу; осы режимде минут/сағат мәнін таңдауға ауысу; өзіндік әзірлеу бағдарламасын жазу.
3. Дисплей.
4. «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автоысыту») түймешігі – таңдалған әзірлеу бағдарламасын қосу; автоысыту функциясын алдын ала өшіру.
5. «t°C» түймешігі – автоматты бағдарламаларда дайындау температурасы мен уақытын орнату режимін қосу («ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа).
6. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау режиміне ауысу; таңдалған бағдарламаның зауыттық теңшелімдеріне түсіру; барлық бағдарламаларда әдепкі бойынша белгіленген параметрлерге оралу (күту режимінде).
7. «-» түймешігі – сағатты теңшеу, әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат пен минуттар мәнін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа); автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.

- «+» түймешігі – сағатты теңшеу, әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат пен минуттар мәнін көбейту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін көбейту («ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа); автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.
- «OK» түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, әзірлеу уақыты мен температурасын, ағымдағы уақытты орнату режимінде келесі қадамға ауысу.

Дисплей құрылымы А3

- Әзірлеу бағдарламаларында температура мәнінің индикаторы («ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа).
- Әзірлеу үдерісінің индикаторы.
- Автоматты түрде әзірлеу бағдарламаларының индикаторы.
- Таймер / ағымдағы уақыт индикаторы / стартты шегеру уақытының индикаторы.
- Ағымдағы уақытты орнату режимінің / стартты шегеру уақытының индикаторы.
- Әзірлеу уақытын таңдау режимінің индикаторы.
- Тағамдарды қыздыру / автожылыту функцияларының жұмыс істеу индикаторы.

REDMOND RMC-250 мультитіпсіз сенсорлық басқару панелімен және аспаптың жұмыс режиміне байланысты үш әртүрлі жарық түсіру түрі бар СК-дисплеймен жабдықталған.

Дисплейдің түсі	Жұмыс режимі
КӨК	Аспап күту режимінде тұр, дисплейде ағымдағы тәулік уақыты көрінеді «Стартты шегеру» функциясы жұмыс істеуде, дисплейде таймерді орнату уақыты мен стартты шегеру индикаторы көрінеді
ЖАСЫЛ	Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеуде, дисплейде бағдарлама жұмысының керісінше есептелуі көрінеді, таңдалған бағдарлама индикаторы және әзірлеу уақытын таңдау режимінің индикаторы
ҚЫЗҒЫЛТ	Тағамдарды автожылыту немесе қыздыру функциясы жұмыс істейді, дисплейде функцияның тік есептелген жұмыс істеу уақыты көрінеді

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықпай абылайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазаланыз («Аспап күтімі» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультитіпсіздің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

II. МУЛЬТИТІПСІЗГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Зауыттық теңшелімдерге түсіру

REDMOND RMC-250 мультитіпсіз энергияға тәуелсіз жадыға ие. Электрқоректену уақытша өшкенде сіз тапсырған барлық теңшелімдер сақталады. Зауыттық орнатылғандарға түсіру үшін «Меню» түймешігін басып ұстаңыз. Сигнал естіледі, аспап әдепкі орнатылған мәндерге оралады.

Сағатты теңшеу

Аспапты электр желісіне қосыңыз. «+» немесе «-» түймешігін басып ұстаңыз. «+», «-», «OK» түймешіктерінің индикаторлары, сонымен қатар ағымдағы уақыт индикаторы (дисплейде) жыпылықтайды. «+» түймешігі басылғанда уақыттың мәні көбейеді «-» түймешігі басылғанда – азаяды. Ең үлкен мән болғанда уақыттың орнатылуы диапазонның басынан жалғасады. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Сағат мәнін таңдап «OK» түймешігін басыңыз, одан кейін минуттардың мәнін таңдаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталысымен «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-250 мультитіпсізінде әр бағдарлама үшін әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Тапсырылатын уақыттың өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

- Автоматты бағдарламаны таңдаған соң «OK» түймешігін басыңыз (оның индикаторы жаңады) және таңдалған бағдарлама үшін жұмыс уақытын орнатыңыз. «+», «-», «Старт/Автоподогрев» (және «°C» – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы таңдалғанда) түймешіктерінің индикаторлары, сонымен қатар әзірлеу уақытының индикаторы (дисплейде) жыпылықтайды. Егер таңдалған бағдарламада стартты шегеру функциясы қарастырылса, «Отсрочка старта» түймешігінің индикаторы жыпылықтайды.
- «+» түймешігі басылғанда уақыттың мәні көбейеді, «-» түймешігі басылғанда – азаяды. Сағат мәнін таңдап, «OK» түймешігін басыңыз, одан кейін минуттардың мәнін таңдаңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ең үлкен мән болғанда уақыттың орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.

3. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз, одан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта таңдау керек.

Стартты шегеру бағдарламасы

«Стартты шегеру» функциясы тағам дайын болуы тиіс тәулік уақытын енгізуі тиіс. Әзірлеу үдерісін ұзақ уақытқа шегеруге болады (24 сағатқа дейін). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы – 10 минут.

1. Автоматты бағдарламаны және әзірлеу уақытын таңдаған соң «Отсрочка старта» түймешігін басып, стартты шегеру уақытын орната аласыз (түймешіктің индикаторы жанады, дисплейде стартты шегеру режимінің индикаторы көрінеді). «+», «-», «OK», «Старт/Автоподогрев» (және «t°C» – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы таңдалғанда) түймешіктерінің индикаторлары жыпылықтайды.
2. «+» және «-» түймешіктерін басып, сағат мәнін орнатыңыз («+» түймешігі басылғанда уақыттың мәні көбейеді, «-» түймешігі басылғанда – азаяды). Мәнді жылдам өзгерту үшін түймешікті басып ұстаңыз. Ең үлкен мән болғанда уақыттың орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.
3. Сағатты орнатқан соң «Отсрочка старта» түймешігін қайта басыңыз. «+» және «-» түймешіктерін басып, минуттардың мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізу керек.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Автоысыту әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын ас температурасын 75-80°C шегінде 24 сағаттың ішінде ұстайды. Автоысыту режимінде «Старт/Автоподогрев» түймешігінің индикаторы өшеді, «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанатын болады. Дисплейде «ПОДОГРЕВ» индикаторы көрінеді және функция жұмысының уақытын тура есептеу басталады.

Автоысытуды алдын ала өшіру

Бағдарлама басталған соң автоысытуды алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстаңыз. Автоысытуды қайта қосу үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін тағы бір рет басып ұстаңыз, «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанатын болады.

Асты ысыту

REDMOND RMC-250 мультипісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз. Түймешіктің индикаторы жанатын болады, ысыту функциясы қосылады. Дисплейде «ПОДОГРЕВ» индикаторы көрінеді және функция жұмысының уақытын тура есептеу басталады. Аспап асты 75°C дейін

ысытады. Осы температура 24 сағаттың ішінде ұсталады. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, ысытуды өшіруге болады (түймешіктің индикаторы өшеді).

«МАСТЕРШЕФ» функциясы

«ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, кез келген бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертуге мүмкіндік береді. Бұл кезде теңшелімдеріңізді мультипісіргіш жадысында сақтап, ары қарай пайдалануға болады.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда «t°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. «+» және «-» түймешіктерін басып, температура мәнін 35 тен 170°C дейін аралықта 5°C өзгерту қадамымен орнатыңыз.
3. Температураның жаңа мәнін сақтау үшін басқару панеліндегі түймешіктерді бірнеше секундтың ішінде баспаңыз.

i Егер әзірлеу бағдарламасы аяқталған соң белгіленген температура 75°C-ден аспаса, автожылыту функциясы өшірілеін болады (температураның алдыңғы теңшелімдері бұл ретте ескерілмейді).

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда «t°C» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде әзірлеу уақыты мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. «+» және «-» түймешігін басып, қажетті минуттар мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы мен уақытты өзгерту аралығы таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.
3. Минуттардың мәнін орнатып, «OK» түймешігін басыңыз. Одан кейін «+» және «-» түймешіктерін басып, сағат мәнін орнатыңыз.
4. Әзірлеу уақытының жаңа мәнін сақтау үшін басқару панеліндегі түймешіктерді бірнеше секундтың ішінде баспаңыз.

i Егер әзірлеу уақытының мәні «00:00» болып орнатылса, бағдарламаның жұмысы тоқтайды.

«Подогрев/Отмена» түймешігін басып, бағдарлама жұмысын кез келген кезеңінде үзуге де болады. Бағдарлама жұмысы кезінде әзірлеу температурасы мен уақытының зауыттық теңшелімдеріне 10 дейін өзгеріс енгізуге болады (11-ші және келесі өзгерістер сақталмайды).

Өзіндік әзірлеу бағдарламасын жазу

Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен (дыбыс сигналынан кейін) 3 минуттың ішінде (дисплейде уақыт керісінше секундтап есептеледі) «Отсрочка старта» түймешігін басып ұстаңыз. Әдепкі бағдарлама теңшелімдері өзгереді. Егер бағдарламаны сақтаудың керегі болмаса, «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

Бағдарламаны қайта жаңғырту

1. «Меню» және «+»/«-» түймешіктерін басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Егер бағдарламада жеке теңшелімдер сақталып тұрса, дисплейде әдепкі әзірлеу уақытының орнына «----» белгісі жанады.
2. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда оның параметрлері өзгертілу кезінде сигнал естіледі.



Автожылыту функциясының сақталған бағдарламасы ойнатылғанда өшірілетін болады, егер бұл теңшелімдермен қарастырылған болса (әзірлеу температурасы бағдарлама жұмысы аяқталған соң 75°C-ден асқан). Қажет болса, автожылытуды «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып, ұстап тұрып қосуға болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанып тұрады).

Параметрлерді зауыттық теңшелімдерге түсіру

1. Белгілі бағдарламаны әдепкі орнатылған параметрлерге қайтару үшін:
2. «Меню» түймешігін басыңыз және қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
3. «ОК» түймешігін басыңыз, одан кейін «Меню» түймешігін 3-4 секунд басып ұстаңыз.
4. Барлық бағдарламада әдепкі орнатылған параметрлерге қайту үшін күту режимінде «Меню» түймешігін 3-4 секунд басып ұстаңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық құрамдастар табақта біркелкі таратылғанын және оның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптық корпусына салыңыз, оны біраз бұрып, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
3. «Меню» түймешігін басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзір бойынша шарлау үшін «→» немесе «+» түймешіктерін басыңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы, сонымен қатар «+», «-», «Старт/Автоподогрев» және «ОК» түймешіктерінің индикаторлары жыпылықтайды. Егер таңдалған бағдарламада стартты шегеру функциясы қарастырылған болса, «Отсрочка старта» түймешігінің индикаторы жыпылықтайды.
4. «ОК» түймешігін басып қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалаулы әзірлеу температурасын орната аласыз. «t°C» түймешігін басып, әзірлеу температурасын орнатыңыз. «t°C» түймешігінің индикаторы жанады, «+», «-», «Старт/Автоподогрев», «ОК» және «Отсрочка старта» түймешіктерінің индикаторлары – жыпылықтайды. «+» түймешігі басылғанда температураның мәні көбейеді, «-» түймешігі басылғанда – азаяды. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ең үлкен мән болғанда температураның орнатылымы диапазонның басынан басталады.
5. Қажет болғанда бағдарлама стартын шегеру уақытын орнатыңыз («Стартты шегеру бағдарламасы» қараңыз).

6. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстаңыз. Әзірлеу бағдарламасы орындала бастайды, «Старт/Автоподогрев» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанып болады. Дисплейде бағдарлама жұмысы аяқталуына дейін қалған уақыт және әзірлеу үдерісінің индикаторы көрінеді.
7. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіледі, оның индикаторы және «Старт/Автоподогрев» түймешігінің индикаторы өшеді. Аспап теңшелімдерге байланысты автоысыту режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанып тұр, дисплейде автоысыту жұмысының уақыты тікелей есептелуі көрінеді) немесе күту режиміне ауысады.
8. Әзірлеу үдерісін үзу немесе енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы тапсырған температура мен әзірлеу уақытының параметрлері бойынша іс жүзінде кез келген асты әзірлеуге арналған. Асты 75°C қоса дейін температурада әзірлеген жағдайда автоысыту функциясы әдепкі өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң оны «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып қолмен қосуға болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).

Әдепкі әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Температураны орнату диапазоны – 5°C өзгерту қадамымен 35-170°C.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қауіпсіздік мақсатында 140°C асатын температура орнатылып тұрғанда әзірлеу уақыты 2 сағаттан асуы керек.

Әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын орнату диапазоны – 1 минут (1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан көп интервал үшін) өзгеру қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.



«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында көптеген әртүрлі тағамдар әзірлеуге болады. Біздің кәсіби мамандарымыз ұсынатын аспаздық кітапты қолданыңыз немесе әртүрлі тағамдар мен өнімдерді дайындау үшін ұсынылған температуралар бар арнайы кестешені қолданыңыз. Сондай-ақ қажетті рецептілерді www.redmond.com сайтында таба аласыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, теңіз өнімдері, құс етін бұқтыруға кеңес беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан жасалған пирогтарды пісіруге, сонымен қатар әртүрлі сұрып нанды пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Нанды әзірлегенде барлық әзірлеу кезеңдерінде асты автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі.

«ВАРКА/БОБЫ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балық, сонымен қатар бұршақты пісіруге кеңес беріледі. «ВАРКА/БОБЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Көкөніс, ет, теңіз өнімдері, құс етін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада «Стартты шегеру» функциясы қол жетімсіз.

Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі. Құрамдастарды күйдіріп жабыстырмау үшін рецептер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және табақ ішіндегісін кезеңдеп араластырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланар алдында аспапты толық суытыңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Күріш пен әртүрлі ботқаларды пісіруге кеңес беріледі. «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Әртүрлі рецептер бойынша паста әзірлеуге, макарон пісіруге кеңес беріледі. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 ден 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада «Стартты шегеру» функциясы қолжетімсіз.

Әзірлеу уақытының керісінше есептелуі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң). Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстаңыз.

«ПАР» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, манта, диеталық және вегетариандық тағамды әзірлеуге кеңес беріледі. «ПАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Әзірлеу уақытын керісінше есептеу тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнап, табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқан соң).

1. Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа тіреуішті орнатыңыз.
2. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–8 т. ұстаныңыз.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Әртүрлі палауды әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

Балалар тамағын әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 3 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ТВОРОГ» бағдарламасы

Үй ірімшігін әзірлеуге кеңес беріледі. «ТВОРОГ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. «ТВОРОГ» бағдарламасында әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 10 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Автоысыту функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Йогуртты әзірлеуге кеңес беріледі. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын орнату диапазоны 30 минут орнату қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейін құрайды. Автоысыту функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, балық, етті жасытуға кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 3 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ДИЧЬ» бағдарламасы

Жабайы құстан (қатты еттен, ет пен құс етінің ірі кесектерінен) тағам әзірлеуге кеңес беріледі. «ДИЧЬ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүтті ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут (1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан асатын интервал үшін) орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Сүттің қайнап төгілуінің алдын алу үшін және қажетті нәтиже алу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттер орындау ұсынылады:

- үрдіс барысында төгілетін су болғанша барлық тұтас дәнді жармаларды (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) мұқият жуу керек;
- әзірлеу алдында мультипісіргіш тостағынын сарымаймен майлау керек;
- ингредиенттерді рецептілер кітабындағы нұсқауларға сәйкес өлшеп, пропорцияларды қатаң сақтау керек (ингредиенттер мөлшерін қатаң пропорционалдыққа азайту немесе арттыру);
- қаймағы алынбаған сүтті пайдаланған кезде оны ауыз сумен 1:1 пропорциясында араластыру керек.



Сүт пен жармалар қасиеттері, өндіруші мен шығарылған жеріне байланысты, ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелеріне әсер тигізеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қалаулы нәтижеге қол жеткізілмесе, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің оңтайлы температурасы 95°C құрайды. Ингредиенттер мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептіге сәйкес орнатыңыз.

«ФРИТЮР» бағдарламасы

REDMOND RMC-250 мультипісіргішінде жинаққа кіретін арнайы себетті пайдаланып, фритюрде әзірлей аласыз. «ФРИТЮР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімсіз.

1. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1–6 т. ұстаныңыз.
2. Тұтқаны фритюрде* қуыруға арналған себетке қосыңыз және себетте азық-түлікті біркелкі таратыңыз.
3. Рецепттегі кеңестерді ұстаныңыз, көрсетілген уақыттан соң мультипісіргіш қақпағын мұқият ашыңыз. Азық-түлік салынған фритюрде қуыруға арналған себетті табаққа түсіріңіз. Қақпақты жаппаңыз.
4. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіледі, оның индикаторы және «Старт/Автоподогрев» түймешігінің индикаторы өшеді. Азық-түлік салынған себетті шығарып, табақтың шетіне себеттегі арнайы ілгектің көмегімен бекітіңіз. Майын ағызыңыз. Әзірлеу үдерісін үзу немесе енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз.



HAZAR AUDARЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Фритюрде қуыруға арналған себетті шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз.

** Тұтқаның негізін қысыңыз және оны себеттің арнайы тесігіне тығыңыз. Тұтқаға түсетін қысымды босатыңыз және ол арнайы тесікте бекітіледі.*

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Пиццаны әзірлеуге кеңес беріледі. «ПИЦЦА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімсіз.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып нанның әр түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 2 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автоысыту және стартты шегеру функциялары қол жетімсіз.



HAZAR AUDARЫҢЫЗ! Пісіру кезінде табақ пен азық-түлік қызады! Дайын нанды аспаптан шығарған кезде асханалық қолғапты пайдаланыңыз.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 3 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күріш, жармадан үгілмелі ботқаны жылдам әзірлеуге кеңес беріледі. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Стартты шегеру» функциясы қол жетімсіз.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1–2 т., одан кейін 6–8 т. ұстаныңыз. (3–5 т. өткізіңіз).

III. АСПАП КҮТІМІ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен істі кетіру үшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суы ерітіндісімен сүртуге және жарты лимонды «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес беріледі.

Жұмсақ мата мен ыдыс жуу құралдарын пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.



Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

! Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!
Қажет болғанда бұйым корпусын тазалаңыз.

Табақты аспапты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі. Ыдыс жуу машинасын пайдалануға болады. Тазалау аяқталысымен табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Ішкі алюминий қақпағын да аспапты пайдаланған сайын тазалау керек (ыдыс жуу машинасын пайдалануға кеңес берілмейді):

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз. 2 төменгі пластмассалық бекітікті ұстаңыз, ішкі қақпақты негізгісінен ажырату үшін оны өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда ыдысты жуу құралын пайдаланып, шешілмелі қақпақты жуыңыз.
3. Кейін ішкі қақпақты негізгісінің қуыстарына енгізіңіз, бекітіктерді біраз күш салып сыртыл естілгенше басып, бекітіңіз.

Бу клапанын аспап пайдаланылған сайын тазалауға кеңес беріледі:

1. Ішкі алюминий қақпақты шешіңіз және клапанды шығыңқы жерінен жеңіл тартыңыз, оны ажыратыңыз.
2. Клапанды ағынды суда мұқият жуыңыз.
3. Оны кептіріп, орнына орнатыңыз.

Тағамды әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Конденсат сүлгі немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Қате кодтары	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1 – E4	Жүйелік қателер (температуралық қадағалар істен шығуы мүмкін)	<ul style="list-style-type: none"> • Табағы бос аспапты қоспаңыз! • Аспапты электр желісінен ажыратыңыз 10-15 минут ішінде суытыңыз, одан кейін табаққа су/сорпа қосымша құйып әзірлеуді жалғастырыңыз. • Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Қосылмайды	Электр желіден қоректену жоқ	Электр желі кернеуін тексеріңіз
Тағам өте ұзақ дайындалады	Электр желіден қоректену жаңылысы	Электр желі кернеуін тексеріңіз
	Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті	Бөтен затты алып тастаңыз
	Табақ мультипісіргіш корпусына тегіс орнатылмаған	Табақты тегіс қисайтпай орнатыңыз
	Қыздыру элементі лас	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру элементін тазалаңыз

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР


Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүріп жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

 Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

ROU

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

STOP **ATENȚIE!** Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ambalierului.

STOP *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

STOP **ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!**

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul nădărmării acestora a jocurilor cu aparatul, accesoriile, precum și cu am-

balaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de servisie și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP *ATENȚIE!* Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMC-250
Putere.....	860 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul castronului.....	4 l
Învelișul castronului.....	antiaderent ceramic ANATO® (Coreea)
Încălzire.....	3D
Ecran.....	LCD
Supapă pe aburi.....	detășabilă

Programe

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | COPII) |
| 2. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE) | 12. ТВОРОГ (BRÂNZĂ DULCE) |
| 3. ВЫПЕЧКА (COACERE) | 13. ЙОГУРТ (IAURT) |
| 4. ВАРКА/БОБЫ (FIERBERE/LEGUMINOASE) | 14. ТОМЛЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE) |
| 5. СУП (SUPĂ) | 15. ДИЧЬ (VĂNAT) |
| 6. ЖАРКА (PRĂJIRE) | 16. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE) |
| 7. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE) | 17. ФРИТЮР (FRITEUZĂ) |
| 8. МАКАРОНЫ (PASTE) | 18. ПИЦЦА (PIZZA) |
| 9. ПАР (PE ABUR) | 19. ХЛЕБ (PÂINE) |
| 10. ПЛОВ (PILAF) | 20. ДЕСЕРТЫ (DESERT) |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (MÂNCARE PENTRU | 21. ЭКСПРЕСС (EKSPRES) |

Funcții

„МАСТЕРШЕФ” (setarea flexibilă a timpului și a temperaturii de pregătire; înregistrarea și derularea programului personal).....este

Menținerea automată a temperaturii mâncărilor gătite (încălzire automată).....până la 24 ore
 Deconectarea prealabilă a încălzirii automate.....este
 Încălzirea mâncărilor.....până la 24 ore
 Pornire decalată.....până la 24 ore

Părți componente

Multi-cooker.....	1 buc.
Castron.....	1 buc.
Capac interior detașabil.....	1 buc.
Coș pentru gătirea la abur.....	1 buc.
Clește pentru castron.....	1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi.....	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjit în friteuză.....	1 buc.
Lingură.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Gătit cu zături.....	1 buc.
Support pentru polonic/lingură.....	1 buc.
Cartea cu „200 de rețete”.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.
Cablu electric.....	1 buc.
Ambalaj.....	1 buc.

Producătorul are dreptul la efectuarea schimbărilor în design, echipamente, și deasemenea în caracteristicile tehnice ale produsului cu scopul perfecționării producției sale fără notificarea suplimentară a acestor schimbări.

Construcția multi-cooker **A1**

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Corpul aparatului | 9. Lingură |
| 2. Mânere pentru transportarea aparatului | 10. Lingură plată |
| 3. Capacul aparatului | 11. Gătit cu zături |
| 4. Capac intern detașabil | 12. Support pentru prepararea la abur |
| 5. Castron | 13. Coș pentru gătirea la abur |
| 6. Coș pentru colectarea condensatului | 14. Clește pentru castron |
| 7. Orificiul supapei de evacuare | 15. Coș pentru prăjire în friteuză |
| 8. Panou de comandă cu ecran de vizualizare | 16. Support pentru polonic/lingură |
| | 17. Cablu electric |

Panoul de comandă **A2**

1. Butonul „Подогрев/Отмена” („Încălzire/Anulare”) – pornirea/anularea funcției de încălzire; întreruperea programului de pregătire; anularea setărilor anterioare
2. Butonul „Отсрочка старта” („Pornire decalată”) – pornirea regimului de pornire decalată

tă; trecerea la setările pentru minute/ore în acest regim; înregistrarea programului personal de pregătire

3. Ecran
4. Butonul „Старт/Автоподогрев” („Start/Încălzire automată”) – pornirea programului de pregătire selectat; deconectarea preventivă a funcției de încălzire automată
5. Butonul „t°C” – pornirea programului de setare a temperaturii și a timpului de pregătire în programele automate (cu excepția programelor „ЙОГУРТ” și „ЭКСПРЕСС”)
6. Butonul „Меню” („Meniu”) – trecerea la regimul de alegere a programului automat de pregătire; resetarea la setările din fabrică a programul selectat; revenirea la parametrii instalații implicit la toate programele (în mod de așteptare)
7. Butonul „-” – reducerea timpului în ore și minute în regimul de reglare a timpului, setarea timpului de pregătire și de pornire decalată; micșorarea indicatorului de temperatură în programele automate (cu excepția programelor „ЙОГУРТ” și „ЭКСПРЕСС”); alegerea programului automat de pregătire
8. Butonul „+” – creșterea timpului în ore și minute în regimul de reglare a timpului, setarea timpului de pregătire și de pornire decalată; creșterea indicatorului de temperatură în programele automate (cu excepția programelor „ЙОГУРТ” și „ЭКСПРЕСС”); alegerea programului automat de pregătire
9. Butonul „OK” – trecerea la pasul următor în regimul de alegere a programului automat de pregătire, setarea timpului și a temperaturii de pregătire, a timpului curent

Construcția ecranului de vizualizare **A3**

1. Indicatorul de temperatură în programele de pregătire (cu excepția programelor „ЙОГУРТ” și „ЭКСПРЕСС”)
2. Indicatorul procesului de pregătire
3. Indicatorul programului automat de pregătire
4. Intervalometru / indicatorul timpului curent / indicatorul de timp cu pornire decalată
5. Indicatorul regimului de setare a timpului curent / a timpului cu pornire decalată
6. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire
7. Indicatorul de activitate a funcțiilor de încălzire a bucatelor/autoîncălzire


Multi-cooker REDMOND RMC-250 este dotat cu un panou de control cu senzori și cu LCD ecran care se caracterizează prin trei tipuri diferite de iluminare în funcție de regimul de lucru al aparatului.

Culoarea ecranului	Regimul de lucru al aparatului
ALBAS-TRU	Aparatul se află în poziția de așteptare, pe ecran este instalat timpul curent
	Este în desfășurare funcția „Pornire decalată”, pe ecran este instalat timpul de instalare a intervalometrelui și indicatorul pornirii decalate

VERDE	Este în desfășurare programul de pregătire, pe ecran este afișată număratoarea inversă a timpului de lucru al programului, indicatorul programului selectat și indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire
PORTO-CALIU	Funcționează autoîncălzirea sau încălzirea bucatelor, pe ecran este afișată număratoarea inversă a timpului de lucru a funcției

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

 *Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.*

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea „Întreținerea dispozitivului”).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerească pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

II. OPERAȚIUNILE MULTICOOKERULUI

Revenirea la setările de fabrică

Multi-cooker REDMOND RMC-250 are memorie energetică. În cazul unei întreruperi temporare cu energie electrică toate setările efectuate de dră se păstrează. Pentru revenirea la setările de fabrică apăsați lung butonul „Меню”. Aparatul va emite un semnal sonor după care va reveni la setările instalate implicit.

Setarea orei

Conectați aparatul la o sursă de energie. Apăsați lung butonul „+” sau „-”. Indicatorii butoanelor „+” sau „-”, „OK” sau indicatorul de timp curent (de pe ecran) vor licări. Prin apăsarea butonului „+” indicatorul de timp va crește, prin apăsarea butonului „-” indicatorul de timp se va micșora. La atingerea indicatorului maxim setarea timpului va continua de la începutul diapazonului. Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar. După

setarea orei, apăsați butonul „OK”, după care urmați aceeași pași pentru setarea minutelor. După finalizarea setării timpului curent apăsați butonul „Подогрев/Отмена”.

Setarea timpului de pregătire

Multi-cooker REDMOND RMC-250 are prevăzută opțiunea modificării timpului de pregătire setată implicit pentru fiecare program. Pasul de instalare și diapazonul posibil pentru timpul selectat depinde de programul de pregătire ales.

Pentru modificarea timpului de pregătire:

1. Selectați programul automat de pregătire prin apăsarea butonului „Меню”. Indicatorii butoanelor „+”, „-”, „Старт/Автоподогрев” și „OK” vor clipi. Țineți apăsat butonul „+” sau „-” până când pe ecran va apărea programul necesar de pregătire. Pentru fiecare program pe ecran va apărea și timpul de pregătire setat implicit.

2. Apăsați butonul „OK” (se va aprinde indicatorul butonului) și setați timpul de lucru pentru acest program. Indicatorii butoanelor „+” și „-”, „Старт/Автоподогрев” (și „t°C” pentru selectarea programului „МУЛЬТИПОВАР”) și indicatorul Timpului de pregătire vor clipi pe ecran. Dacă în programul selectat este prevăzută funcția timpului cu pornire decalată, atunci va clipi și indicatorul butonului „Отсрочка старта”.

Prin apăsarea butonului „+” indicatorul de timp va crește, prin apăsarea butonului „-” indicatorul de timp se va micșora. După setarea orei, apăsați butonul „OK”, apoi urmați aceeași pași pentru setarea minutelor. Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar. La atingerea indicatorului maxim setarea timpului va continua de la începutul diapazonului.

3. Pentru anularea instalațiilor făcute apăsați și mențineți butonul „Подогрев/Отмена”, apoi setați programul de pregătire de la început.

Pornirea decalată a programului

Funcția „Pornire decalată” vă permite să setați ora, când bucatele ar trebui să fie gata. Procesul de preparare poate fi amânat pe o perioadă lungă de timp (până la 24 ore). Pasul de instalare a timpului de amânare a startului – 10 minute.

1. După selectarea programului automat și a timpului de pregătire puteți seta și timpul de pornire decalată prin apăsarea butonului „Отсрочка старта” (indicatorul butonului va licări, pe ecran va fi afișat indicatorul regimului de pornire decalată). Indicatorii butoanelor „+” și „-”, „OK”, „Старт/Автоподогрев” (și „t°C” pentru selectarea programului „МУЛЬТИПОВАР”) vor licări.
2. Prin apăsarea butoanelor „+” și „-” setați indicatorul orei (prin apăsarea butonului „+” indicatorul de timp va crește, prin apăsarea butonului „-” indicatorul de timp se va micșora). Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar. La atingerea indicatorului maxim setarea timpului va continua de la începutul diapazonului.
3. După setarea orei apăsați încă o dată butonul „Отсрочка старта”. Prin apăsarea butoanelor „+” și „-” setați indicatorul minutelor.
4. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul „Подогрев/Отмена” după care introduceți toate setările de la început.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărilor gătite (încălzirea automată)

Încălzirea automată se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și menține temperatura mâncărilor gătite în limita a 75-80°C timp de 24 ore. În regim de încălzire automată indicatorul butonului „Старт/Автоподогрев” se va stinge, indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” va arde. Pe afișaj apare indicatorul „ПОДОГРЕВ” și va începe numărarea directă a timpului de lucru a funcției.

Înteruperea din timp a încălzirii automate

Pentru întreruperea din timp a încălzirii automate este necesar ca după startul programului să apăsați lung butonul „Старт/Автоподогрев” până când indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” se va stinge. Pentru a activa încălzirea automată țineți apăsat lung butonul „Старт/Автоподогрев” încă o dată, indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” va arde.

Încălzirea mâncărilor

Multicookerul REDMOND RMC-250 poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, introduceți-l în carcasa multicookerului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
3. Țineți apăsat lung butonul „Подогрев/Отмена”. Indicatorul butonului va arde și se va activa funcția de încălzire. Pe afișaj apare indicatorul „ПОДОГРЕВ” și va începe numărarea directă a timpului de lucru a funcției. Aparatul va încălzi mâncarea până la 75°C. Această temperatură va fi menținută timp de 24 ore. În caz de necesitate funcția de încălzire poate fi pornită prin apăsarea butonului „Подогрев/Отмена” (indicatorul butonului se va stinge).

Funcția „МАСТЕРШЕФ”

Permite modificarea temperaturii și a timpului de pregătire în procesul de lucru al oricărui program, cu excepția programelor „ЙОГУРТ” și „ЭКСПРЕСС”. Astfel setările efectuate de dvs pot fi memorate de multi-cooker și utilizate în viitor.

Pentru modificarea temperaturii de pregătire:

1. În timpul de lucru al programului apăsați butonul „t°C”. Indicatorul de temperatură de pe ecran va începe să licărească.
2. Prin apăsarea butoanelor „+” și „-” setați indicatorul de temperatura în intervalul 35 până la 170°C cu pasul de modificare de 5°C.
3. Pentru memorarea noului indicator de temperatură este important să nu apăsați butoanele de pe panoul de comandă timp de câteva secunde.

i Dacă la finalizarea programului de preparare temperatura instalată nu depășește 75°C, funcția autoîncălzirii se va dezactiva (setările anterioare de temperatură nu sunt luate în considerare).

Pentru modificarea timpului de pregătire:

1. În timpul de lucru al programului apăsați de două ori butonul „t°C”. Indicatorul timpului de pregătire de pe ecran va începe să licărească.
2. Prin apăsarea butoanelor „+” și „-” setați indicatorul necesar de minute. Pasul de modificare și intervalul de modificare a timpului depinde de programul de pregătire selectat.
3. După setarea minutelor apăsați butonul „OK”, apoi setați indicatorul orei apăsând butoanele „+” și „-”.
4. Pentru memorarea noului indicator de temperatură este important să nu apăsați butoanele de pe panoul de comandă timp de câteva secunde.

i Dacă setați timpul de pregătire la „00:00”, atunci activitatea programului va fi oprită. La fel poate fi întrerupt programul de lucru în orice etapă de lucru prin apăsarea butonului „Подогрев/Отмена”. În timpul derulării programului pot fi introduse până la 10 modificări în setările de fabrică referitoare la temperatură și timpul de pregătire (a 11 modificare și următoarele nu vor fi salvate).

Înregistrarea propriului program de pregătire

După finalizarea programului de pregătire (după semnalul sonor) timp de 3 minute (pe ecran este afișată numărătoarea inversă a timpului) țineți apăsat lung butonul „Отсрочка старта”. Setările programului implicit vor fi modificate. Dacă nu aveți nevoie de memorarea programului, atunci apăsați butonul „Подогрев/Отмена”.

Redarea programului

1. Prin apăsarea butoanelor „Меню”, „+” și „-” selectați programul de pregătire. Dacă în program au fost memorate setările individuale, atunci pe ecran în loc de timpul de pregătire implicit va apărea simbolul „----”.
2. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. În timpul derulării programului o dată cu modificarea parametrilor se va auzi un semnal sonor.

i La redarea programului salvat funcția autoîncălzirii va fi dezactivată, în cazul în care acest fapt este prevăzut de setări (temperatura de preparare nu a depășit 75°C la finalizarea programului). La necesitate autoîncălzirea poate fi activată, apăsând și ținând apăsat butonul „Старт/Автоподогрев” (indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” va arde).

Revenirea la setările de fabrică

Pentru revenirea unor programe la parametrii implicați setați anterior:

1. Apăsați butonul „Меню” și selectați programul dorit.
2. Apăsați butonul „OK” și mențineți apăsat 2-3 secunde butonul „Меню”.

Pentru revenirea la parametrii implicați setați anterior pe toate programele mențineți apăsat 2-3 secunde butonul „Меню” în regim de așteptare.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți ingredientele necesare conform rețetei, apoi turnați-le în castron. Verificați ca toate ingredientele să nu depășească indicatorul maxim al marjailor aflat pe partea interioară a castronului.

2. Introduceți castronul în corpul aparatului și rotiți-l ușor. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire. Închideți capacul până la auzul unui sunet de închidere. Conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Apăsând butonul „Меню” selectați programul de pregătire. Pentru navigarea în programul Meniu apăsați butoanele „+” sau „-”. Indicatorul programului selectat și indicatorul butoanelor „+”, „-”, „Старт/Автоподогрев” și „OK” vor licări. Dacă în programul selectat este prevăzută funcția pornirii decalate, atunci va licări indicatorul butonului „Отсрочка старта”.
4. Apăsând butonul „OK” setați timpul necesar de pregătire (vezi „Setarea timpului de pregătire”). În programul „МУЛЬТИПОВАР” deasemenea puteți seta temperatura dorită de pregătire a bucatelor. Apăsând butonul „t°C” setați temperatura de pregătire. Indicatorul butonului „t°C” va rămâne aprins, iar indicatorul butoanelor „+”, „-”, „Старт/Автоподогрев”, „OK” și „Отсрочка старта” vor licări. Prin apăsarea butonului „+” sau „-” puteți crește sau micșora timpul de pregătire. Pentru o modificare rapidă a indicatului mențineți apăsat butonul respectiv. După atingerea indicelui maxim setarea temperaturii va continua de la începutul intervalului.
5. În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată a programului (vezi „Pornirea decalată a programului”).
6. Țineți apăsat lung butonul „Старт/Автоподогрев”. Va începe programul de pregătire, indicatorii butoanelor „Старт/Автоподогрев” și „Подогрев/Отмена” vor arde. Pe ecran va fi afișat timpul rămas până la terminarea programului și indicatorul procesului de pregătire.
7. După terminarea programului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor, se va stinge indicatorul programului și indicatorul butonului „Старт/Автоподогрев”. În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” va arde iar pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului rămas în programul încălzirii automate) sau în regim de așteptare.
8. Pentru întreruperea procesului de pregătire sau pentru anularea setărilor programului țineți apăsat lung „Подогрев/Отмена”.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este destinat pregătirii oricăror feluri de meniuri în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. În cazul pregătirii mâncărurilor la o temperatură de 75°C inclusiv funcția încălzirii automate implicite este decuplată. În caz de necesitate aceasta poate fi setată manual prin apăsarea butonului „Старт/Автоподогрев” după pornirea programului de pregătire (se va aprinde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”).

Temperatura de pregătire implicită reprezintă 100°C. Intervalul de setare a temperaturii este de 35-170°C cu pasul de modificare de 5°C.

i ATENȚIE! Din motive de securitate la setarea temperaturii de peste 140°C timpul de pregătire nu trebuie să depășească 2 ore.

Tempul de pregătire implicită reprezintă 15 minute. Intervalul de setare a timpului de pregătire este cuprins între 2 minute până la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de până la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul care depășește 1 oră).



În programul „МУЛЬТИПОВАР” este posibilă pregătirea unor varietăți de bucate. Folosiți-vă de cartea de culinarie propusă de către bucătarii noștri profesionali sau de tabelul special al temperaturilor recomandate pentru pregătirea diverselor bucate și produse. De asemenea dumneavoastră puteți găsi rețetele necesare pe siteul www.redmond.company.

Programul „ТУШЕНИЕ”

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, cărnii, a fructelor de mare. Tempul implicit de pregătire în cadrul programului „ТУШЕНИЕ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cuprins între 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ВЫПЕЧКА”

Este recomandat pentru coacerea pișcoturilor, budincilor, tarteloz și a aluaturilor dospite, din foi, foietaj, dar și pentru coacerea diferitelor tipuri de pâine. Tempul de pregătire implicit în programul „ВЫПЕЧКА” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul coacerii pâinii se recomandă anularea funcției de încălzire automată a mâncării pe parcursul tuturor etapelor de pregătire.

Programul „ВАРКА/БОБЫ”

Este recomandat pentru fierberea legumelor, cărnii, peștelui, dar și a leguminoaselor. Tempul de pregătire implicit în programul „ВАРКА/БОБЫ” este de 40 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „СУП”

Este recomandat pentru pregătirea felului întâi. Tempul de pregătire implicit în programul „СУП” este de 1 oră. Tempul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp de la 20 minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „ЖАРКА”

Prevăzut pentru prăjirea legumelor, cărnii, fructelor de mare, a cărnii de pasăre. Tempul de pregătire implicit în programul „ЖАРКА” este de 15 minute. Tempul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp de la 5 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. Funcția „Pornire decalată” în acest program nu este valabilă.

Se recomandă prăjirea ingredientelor fără capac. Pentru evitarea arderii ingredientelor se recomandă să urmați instrucțiunile din Cartea de rețete și periodic să amestecați conținutul castronului. Înainte de următoarea utilizare a programului „ЖАРКА” lăsați aparatul să se răcească complet.

Programul „РИС/КРУПЫ”

Este recomandat pentru fierberea orezului și a diverselor tipuri de terciuri. Tempul implicit de pregătire în cadrul programului „РИС/КРУПЫ” este de 35 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „МАКАРОНЫ”

Prevăzut pentru fierberea macaroanelor. Tempul de pregătire implicit în programul „МАКАРОНЫ” este de 10 minute. Tempul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp de la 2 minute până la 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. În acest program nu este valabilă funcția „Pornire decalată”.

Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe după ce aparatul va atinge parametrii de lucru necesari (după fierberea apei). După ce apa va începe să fiarbă se va auzi un semnal sonor. Deschideți capacul cu grijă și lăsați pastele în apa clocotindă, închideți capacul până la auzul sunetului de închidere. Țineți apăsat lung butonul „Старт/Автоподогрев”.

Programul „ПАП”

Este recomandat pentru pregătirea mâncărilor pe aburi: legume, pește, carne, a mâncărilor dietetice și vegetariene. Tempul de pregătire implicit în programul „ПАП” constituie 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar atunci când aparatul va intra în parametrii de funcționare (după ce începe să fiarbă apa și după ce se formează suficient abur în castron).

1. Turnați în castron o cantitate de 600-1000 ml de apă. Instalați în castron suportul.
2. Urmăriți indicațiile pct. 2-8 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

Programul „ПЛОВ”

Este recomandat pentru prepararea pilafului de diverse tipuri. Tempul de pregătire implicit în cadrul programului „ПЛОВ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 20 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Este recomandat pentru prepararea mâncărilor pentru copii. Tempul de pregătire implicit în cadrul programului „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute până la 3 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ТВОРОГ”

Este recomandat pentru prepararea brânzei de casă. Tempul de pregătire implicit în cadrul programului „ТВОРОГ” este de 20 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de

pregătire în intervalul cu prins între 10 minute până la 10 ore cu pasul de setare de 10 minute. Funcția de încălzire automată nu este valabilă în acest program.

Programul „ЙОГУРТ”

Este recomandat pentru prepararea iaurtului. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ЙОГУРТ” este de 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 30 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 30 minute. Funcția de încălzire automată nu este valabilă în acest program.

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, peștelui, a cărnii. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ТОМЛЕНИЕ” este de 5 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 3 ore până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Programul „ДИЧЬ”

Este recomandat pentru prepararea meniurilor din vânat (carne tare, bucăți mari de carne, carne de pasăre). Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ДИЧЬ” este de 3 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 1 oră până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru prepararea terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „МОЛОЧНАЯ КАША” este de 10 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 1 minut (pentru intervalul de până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul mai mare de 1 oră).

Pentru a evita fierberea în uscat a laptelui și pentru a obține rezultatul necesar, se recomandă înainte de pregătire să efectuați următoarele acțiuni:

- spălați foarte bine toate cerealele integrale (orezul, hrișca, meiul ș.m.d.), până când apa scursă va deveni limpede;
- înainte de pregătire ungeți castronul multifierbătorului cu unt;
- respectați strict proporțiile, măsurând ingredientele conform instrucțiunilor din cartea de rețete (micșorați sau măriți cantitatea ingredientelor strict proporțional);
- la utilizarea laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.



Proprietățile laptelui și cerealelor în dependență de producător și locul de origine pot să se diferințieze, ceea ce câteodată afectează rezultatul preparatului. Dacă rezultatul dorit în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” nu a fost obținut, utilizați programul universal „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de pregătire setați conform rețetei.

Programul „ФРИТЮР”

În multi-cooker REDMOND RMC-250 puteți găti folosind un coș special care este inclus în set. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ФРИТЮР” este de 30 minute. Este

posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Funcția de pornire decalată nu este valabilă în acest program.

1. Urmați indicațiile pct. 1-6 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”;
2. Prindeți mânerul de coș pentru prăjire în friteuză* și distribuiți în mod uniform ingredientele în coș;
3. Urmați recomandările din rețetă și după timpul indicat deschideți cu grijă capacul multi-cook. Lăsați coșul pentru prăjire împreună cu ingredientele în corpul aparatului. Nu închideți capacul!
4. După finalizarea programului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor, se va stinge indicatorul aparatului și indicatorul butonului „Старт/Автоподогрев”. Ridicați și fixați coșul de marginea castronului cu ajutorul unui cui de prindere special. Lăsați să se scurgă uleiul. Pentru întreruperea procesului de pregătire sau pentru anularea setărilor programului țineți apăsat lung „Подогрев/Отмена”.



ATENȚIE! Uleiul este încins! Pentru scoaterea coșului pentru prăjire în friteuză folosiți mânuși de bucătărie.

* Strângeți puțin baza mânerului și fixați-l în orificiul special de pe coș. Slăbiți prinsoarea mânerului și acesta va rămâne fixat într-un orificiu special.

Programul „ПИЦЦА”

Este recomandat pentru prepararea pizza. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ПИЦЦА” este de 25 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute. Funcția de pornire decalată nu este valabilă în acest program.

Programul „ХЛЕБ”

Prevăzut pentru coacerea pâinii de diferite tipuri din făină albă cu adaos de făină de secară. Programul de pregătire presupune un ciclu complet de pregătire; de la plămădeț până la coacere. Timpul de pregătire implicit în programul „ХЛЕБ” este de 2 ore. Timpul de pregătire poate fi reglat manual în intervalul de timp de la 1 oră până la 6 ore cu pasul de instalare de 10 minute. Funcția de încălzire automată și de pornire decalată nu sunt accesibile.



ATENȚIE! În timpul procesului de coacere castronul și produsul se înfiebântă! Folosiți mânuși în timpul scoaterii pâinii din aparat!

Programul „ДЕСЕРТЫ”

Se recomandă pentru pregătirea diferitelor tipuri de desert. Timpul de pregătire implicit în programul „ДЕСЕРТЫ” este de 30 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat manual în intervalul de timp de la 5 minute până la 3 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „ЭКСПРЕСС”

Se recomandă pentru prepararea rapidă a orezului, a terciurilor fărămiocioase. Timpul de pregătire implicit în programul „ЭКСПРЕСС” este de 20 minute. În cadrul acestui program nu este valabilă funcția de reglare a timpului de pregătire și funcția „Pornire decalată”.

Urmați indicațiile pct. 1-2 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”, apoi pct. 6-8 (cu omiterea pct. 3-5).

III. III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la priza electrică și să fie răcit complet. Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute după întrebuințare se recomandă ștergerea castronului și a capacului interior cu o soluție de 9% de oțet și fierberea timp de 15 minute a unei jumătăți de lămâie în programul „ПАР”.

Pentru spălarea vasului folosiți o pânză moale și soluții pentru spălarea vaselor. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.

STOP NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.

! NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

Curățarea corpului aparatului poate fi efectuată în caz de necesitate.

Curățarea castronului trebuie efectuată după fiecare utilizare a aparatului. Castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase. După terminarea curățeniei ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

Capacul interior din aluminiu trebuie curățat după fiecare utilizare a aparatului (nu este recomandată folosirea mașinii de spălat vase):

1. Deschideți capacul multi-cooker. Prindeți cele două tije de fixare din plastic, trageți capacul interior spre sine și în sus pentru ca aceasta să se desprindă cu ușurință.
2. Ștergeți partea superioară a capacului interior cu o pânză moale și umedă, în caz de necesitate spălați capacul detașabil folosind soluții pentru spălat vase.
3. Puneți capacul interior în sloturile capacului de bază și fixați-l, cu un mic efort apăsând pe lamele pînă la clic.

Se recomandă ca supapa evacuare aburi să fie curățată după fiecare utilizare a aparatului:

1. Scoateți capacul interior din aluminiu și trageți ușor supapa de protuberanță, decuplați-l.
2. Spălați supapa sub apă curgătoare.
3. După uscare instalați-l la loc.

În procesul de pregătire a bucatelor este posibilă formarea unui condensat care la acest model se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

Codurile defecțiunilor	Defecțiuni posibile	Îndepărtarea defecțiunilor
E1 – E4	Defecțiuni în sistem (este posibilă defectarea tractoarelor de temperatură)	<ul style="list-style-type: none"> • Nu porniți aparatul cu castronul gol! • Deconectați aparatul de la sursa electrică, lăsați-l să se răcească timp de 10-15 minute, apoi adăugați în castron apă/bulion și continuați pregătirea. • Dacă problema persistă, apelați la un centru de reparații autorizat.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează	Nu este tensiune în rețeaua electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Mîncarea se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin	Înlăturați obiectul străin
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune	Amplasați vasul drept fără înclinări
	Element de încălzire contaminat	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlătore prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.

EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-250-CIS-UM-5