

REDMOND

Мультиварка RMC-250E

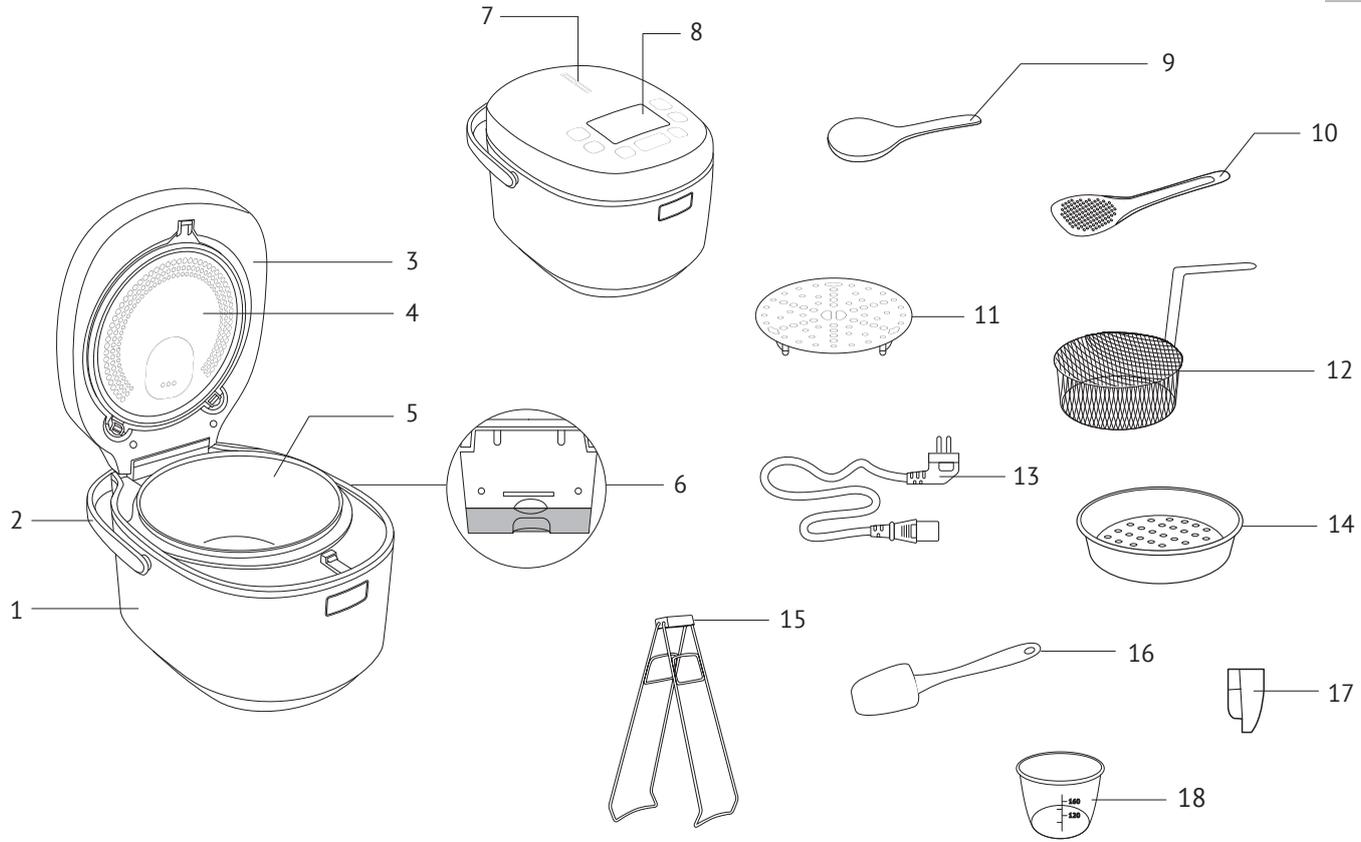
Руководство по эксплуатации
Гарантийный талон



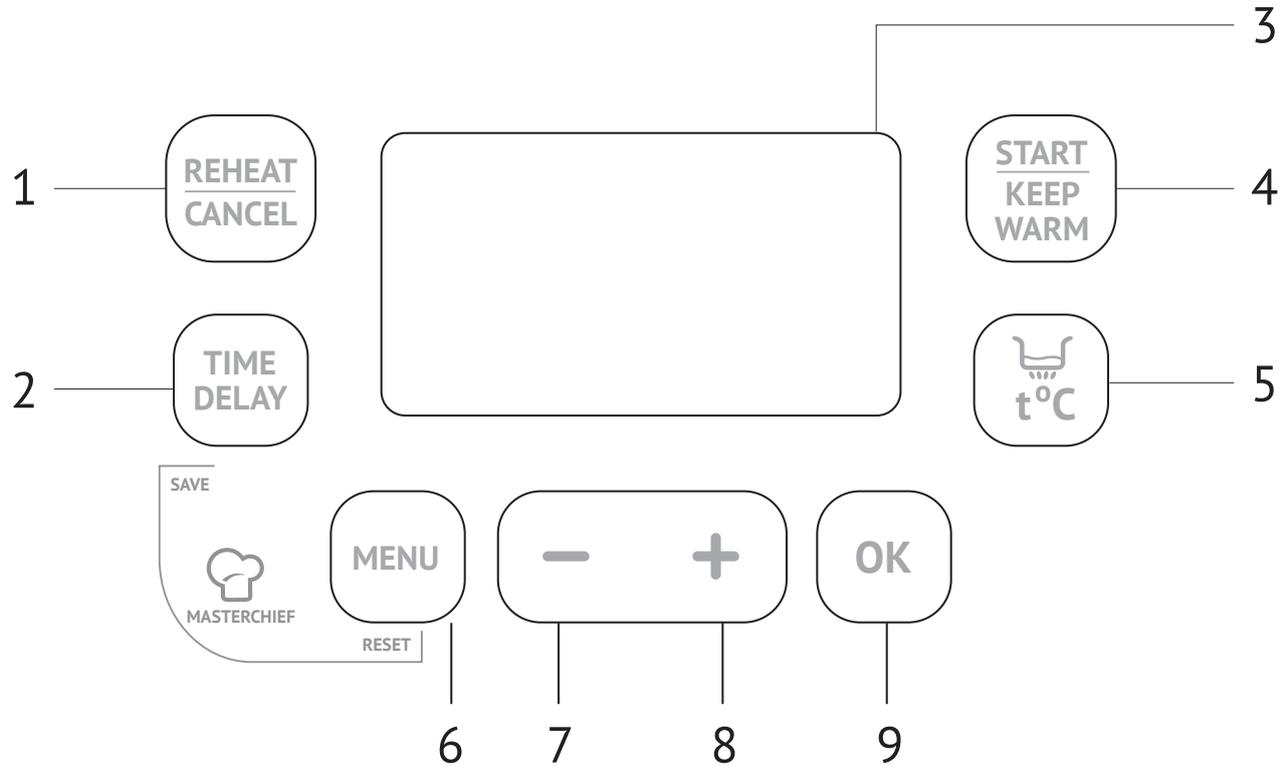
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

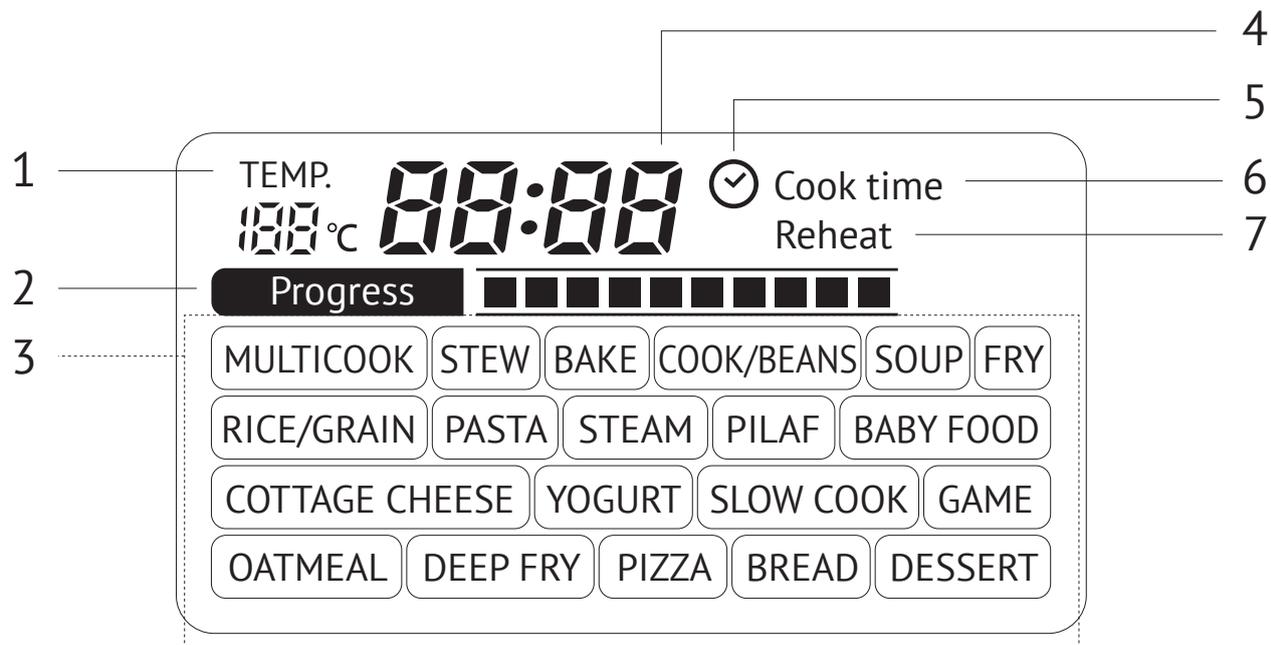
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа COTTAGE CHEESE.....	13
Технические характеристики.....	7	Программа YOGURT.....	13
Программы.....	7	Программа SLOW COOK.....	13
Комплектация.....	7	Программа GAME.....	13
Функции.....	8	Программа OATMEAL.....	13
Устройство мультиварки.....	8	Программа DEEP FRY.....	13
Панель управления.....	8	Программа PIZZA.....	14
Устройство дисплея.....	8	Программа BREAD.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Программа DESSERT.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	9	Программа EXPRESS.....	14
Сброс к заводским настройкам.....	9	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Настройка часов.....	9	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Установка времени приготовления.....	9	Правила по уходу и очистке.....	14
Отсрочка старта программы.....	9	Очистка корпуса.....	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Очистка чаши.....	14
Предварительное отключение автоподогрева.....	10	Очистка внутренней крышки.....	14
Разогрев блюд.....	10	Очистка съемного парового клапана.....	15
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	10	Удаление конденсата.....	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Программа MULTICOOK.....	12	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	15
Программа STEW.....	12	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	17
Программа BAKE.....	12	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	18
Программа COOK/BEANS.....	12	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе MULTICOOK.....	19
Программа SOUP.....	12	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	20
Программа FRY.....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	20
Программа RICE/GRAIN.....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	20
Программа PASTA.....	12		
Программа STEAM.....	13		
Программа PILAF.....	13		
Программа BABY FOOD.....	13		



A2





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварки REDMOND RMC-250E — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

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 питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- 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!

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

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

Программы

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)	12. COTTAGE CHEESE (ТВОРОГ)
2. STEW (ТУШЕНИЕ)	13. YOGURT (ЙОГУРТ)
3. BAKE (ВЫПЕЧКА)	14. SLOW COOK (ТОМЛЕНИЕ)
4. COOK/BEANS (ВАРКА/БОБЫ)	15. GAME (ДИЧЬ)
5. SOUP (СУП)	16. OATMEAL (МОЛОЧНАЯ КАША)
6. FRY (ЖАРКА)	17. DEEP FRY (ФРИТЮР)
7. RICE/GRAIN (РИС/КРУПЫ)	18. PIZZA (ПИЦЦА)
8. PASTA (МАКАРОНЫ)	19. BREAD (ХЛЕБ)
9. STEAM (ПАР)	20. DESSERT (ДЕСЕРТЫ)
10. PILAF (ПЛОВ)	21. EXPRESS (ЭКСПРЕСС)
11. BABY FOOD (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.
Кулинарная лопатка.....	1 шт.
Держатель черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации / гарантийный талон.....	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. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

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 Reheat/Cancel – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
2. Кнопка Time Delay – включение режима установки времени отложенного старта; переход к выбору значения минут/ часов в данном режиме; запись собственной программы приготовления.
3. Дисплей.
4. Кнопка Start/Keep Warm – включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
5. Кнопка t°C – включение режима установки температуры и времени приготовления в автоматических программах (кроме программ YOGURT и EXPRESS).
6. Кнопка Menu – 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 YOGURT и EXPRESS); 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 YOGURT и EXPRESS); 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 YOGURT).
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-250E 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
ЗЕЛЕНЬЙ	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

Аккуратно 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 проведите 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 и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Сброс к заводским настройкам

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

Настройка часов

Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте кнопку «+» или «-». Индикаторы кнопкок «+», «-», ОК, 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 ОК, затем установите значение минут. По завершении установки текущего времени нажмите кнопку Reheat/Cancel.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-250E 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 ОК (ее индикатор будет гореть) и установите время работы для выбранной программы. Индикаторы кнопкок «+», «-», Start/Keep Warm, а также индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Если в выбранной программе предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор кнопки Time Delay. При выборе программы MULTICOOK 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 ОК, 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 Reheat/Cancel, после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

i 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 STEAM обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе PASTA – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки Start/Keep Warm. В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки Start/Keep Warm.

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 Time Delay (индикатор кнопки будет гореть, на дисплее отобразится индикатор режима отсрочки старта ) Индикаторы кнопкок «+», «-», ОК и Start/Keep Warm 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 Time Delay. Нажимая кнопки «+» и «-» установите значение минут.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку Reheat/Cancel, 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 FRY, PASTA, DEEP FRY, PIZZA, BREAD 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 Start/Keep Warm погаснет, индикатор кнопки Reheat/Cancel будет гореть. На дисплее отобразится индикатор Подогрев и начнется прямой отсчет времени работы функции.

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND RMC-250E предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку Start/Keep Warm, пока индикатор кнопки Reheat/Cancel не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку Start/Keep Warm еще раз, индикатор кнопки Reheat/Cancel будет гореть.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-250E 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 Reheat/Cancel. 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 Reheat/Cancel (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 MULTICOOK 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 YOGURT и EXPRESS. Для защиты прибора от перегрева максимальное время работы программ FRY и DEEP FRY 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.

i 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 Time Delay.
- Для выхода в меню без сохранения нажмите кнопку Reheat/Cancel.

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 Start/Keep Warm. 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 программы.

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 ОК. Для подтверждения восстановления заводских настроек нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку Menu. 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 Menu в режиме ожидания.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

! **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы BAKE, FRY, PILAF, DEEP FRY, PIZZA, BREAD.

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.

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

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.

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

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

3. Нажмите кнопку Menu и выберите программу приготовления. Для навигации по меню нажимайте кнопки «-» или «+». Индикатор выбранной программы, а также индикаторы кнопок «+», «-», Start/Keep Warm и ОК будут мигать. Если для выбранной программы предусмотрена функция отсрочки старта, будет мигать индикатор Time Delay.

4. Нажимая кнопку ОК, установите время приготовления (см. «Установка времени приготовления»). В программе MULTICOOK вы также можете установить температуру приготовления. Для этого нажмите кнопку «t°C». Индикатор кнопки «t°C» будет гореть, индикаторы кнопок «+», «-», Start/Keep Warm, ОК и Time Delay – 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 Start/Keep Warm. Начнется выполнение программы приготовления, индикаторы кнопок Start/Keep Warm и Reheat/Cancel будут гореть. На дисплее будут отображаться время, оставшееся до окончания работы программы, и индикатор процесса приготовления.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры (сопровождается звуковым сигналом). Например, в программе STEAM обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснут ее индикатор и индикатор кнопки Start/Keep Warm. В зависимости от настроек прибор перейдет в

режим автоподогрева (индикатор кнопки Reheat/Cancel горит, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.

8. При прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите и удерживайте кнопку Reheat/Cancel.



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

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-250E кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com/ru.

Программа MULTICOOK

Программа MULTICOOK 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 Start/Keep Warm после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки Reheat/Cancel).

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



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



Если вы используете программу MULTICOOK для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

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 MULTICOOK 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 STEW

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 BAKE

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 COOK/BEANS

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 SOUP

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 FRY

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 FRY дайте прибору полностью остыть.

Программа RICE/GRAIN

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 PASTA

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 Start/Keep Warm. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

Программа STEAM

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 PILAF

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 BABY FOOD

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 COTTAGE CHEESE

С помощью мультиварки REDMOND RMC-250E 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 YOGURT

С помощью программы YOGURT 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 баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

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

Программа SLOW COOK

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 GAME

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 OATMEAL

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 OATMEAL не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению».



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

Программа DEEP FRY

В мультиварке REDMOND RMC-250E 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 PIZZA

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 BREAD

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.

STOP **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 DESSERT

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 EXPRESS

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 **Start/Keep Warm**. Также можно выбрать программу EXPRESS, 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 половину порезанного на кусочки лимона в программе STEAM, предварительно налив в чашу 0,5 л воды.

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.

STOP **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. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного 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.)	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	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 приготовлении. 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	



В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах STEW и SOUP 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
MULTICOOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 5 мин	✓		✓
STEW	Тушение овощей, мяса, рыбы	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
BAKE	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
COOK/BEANS	Варка овощей, мяса, рыбы, бобовых культур	40 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
SOUP	Приготовление различных первых блюд	1 ч	20 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓
FRY	Жарка овощей, мяса, птицы	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
RICE/GRAIN	Варка риса, приготовление каш из цельнозерновых круп на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
PASTA	Варка макарон, сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	10 мин	2 мин – 30 мин / 1 мин		✓	✓
STEAM	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
PILAF	Приготовление различных видов плова	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
BABY FOOD	Приготовление детского питания	1 ч	10 мин – 3 ч / 5 мин	✓		✓
COTTAGE CHEESE	Приготовление домашнего творога	20 мин	10 мин – 10 ч / 10 мин	✓		
YOGURT	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	✓		

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
SLOW COOK	Томление овощей, мяса, рыбы	5 ч	3 ч – 12 ч / 10 мин	✓		✓
GAME	Приготовление блюд из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы)	3 ч	1 ч – 12 ч / 10 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	✓		✓
DEEP FRY	Жарка во фритюре	30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин			✓
PIZZA	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин			✓
BREAD	Выпечка хлеба	2 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин			
DESSERT	Приготовление различных десертов	30 мин	5 мин – 3 ч / 5 мин	✓		✓
EXPRESS	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
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 / 20
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	20 / 30
Рыба (филе)	500	500	15
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	20
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	30
Овощи (свежемороженные)	500	500	15
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 MULTICOOK

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

REDMOND RB-C422 — чаша с керамическим покрытием

Сменная чаша для данной модели мультиварки.

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности	
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 –E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков)	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	
Прибор 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	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	



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

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. 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 (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.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)
 3 – серийный номер модели

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.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Данная программа несет гарантийные обязательства в течение 2 лет со дня продажи товара 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. Сроки действительны только при соблюдении клиентом условий гарантийного обслуживания. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

При покупке проследите, чтобы продавец правильно заполнил гарантийный талон, указал серийный номер аппарата, дату покупки, поставил печать, а также подпись продавца. Проверьте изделие, комплектность, техническое состояние, ознакомьтесь с условиями гарантии и поставьте свою подпись. Не допускается вносить изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства;
- механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежного отношения или несчастного случая;
- несвоевременной очисткой фильтров, пылесборников и других частей и аксессуаров, требующих периодической очистки и замены;
- попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.;
- повреждением электрических шнуров;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на данное изделие, или с несоответствием стандартным параметрам питающей сети;
- неквалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлекшими изменения конструкции изделия;
- действиями непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния и др.);
- воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- изменением, удалением или неразборчиво напечатанным серийным номером.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа (щетки для пылесосов, металлические чаши мультиварок и формы для выпекания с антипригарными покрытиями, сетка-нож для соковыжималок, ножи, мешки-пылесборники, сменные фильтры, шампуни, жидкости и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию прибора.

Информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе и стране можно уточнить на сайте: www.redmond.company/services.

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

Служба поддержки пользователей в Республике Беларусь: тел. 8-820-007-10-211 (звонок по Республике Беларусь бесплатный).

Адрес организации, уполномоченной на принятие претензий от покупателей и производящей ремонт и техническое обслуживание товара: 195027, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Шепетовская, д. 1, ООО «Ра сервис». Тел.: 8(812)740-16-28.



Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе (установленные требованиями Закона о защите прав потребителей сроки на устранение неисправностей по гарантии превышены, отсутствуют запасные части, некачественно выполнен ремонт и т. д.), — обращайтесь в головной сервисный центр по телефону 8-800-200-77-41 или заполните форму на официальном сайте <http://redmond.company/ru/support/rate.php>. Благодаря обратной связи мы исправим возникающие недочеты, чтобы сервис был качественным, своевременным и удобным. Спасибо за вашу помощь.

Заполняется фирмой-продавцом

Гарантийный талон №

Вид техники

Модель

Дата продажи

Серийный номер

Фирма-продавец

Подпись продавца

Печать фирмы-продавца

Изделие надлежащего качества, укомплектовано, технически исправно, претензий не имею. С условиями гарантии ознакомлен.

Подпись покупателя

Информация о произведенных ремонтах

Гарантийный талон №

Дата приема	Дата выдачи
-------------	-------------

Заявленный дефект

Описание ремонта

Подпись

Печать сервисного центра

Информация о произведенных ремонтах

Гарантийный талон №

Дата приема	Дата выдачи
-------------	-------------

Заявленный дефект

Описание ремонта

Подпись

Печать сервисного центра

Информация о произведенных ремонтах

Гарантийный талон №

Дата приема	Дата выдачи
-------------	-------------

Заявленный дефект

Описание ремонта

Подпись

Печать сервисного центра





Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Поїнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян. Шеньжень. Китай 518049.

Импортер в РФ: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2020

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

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

RMC-250E-RUS-UM-1