

REDMOND

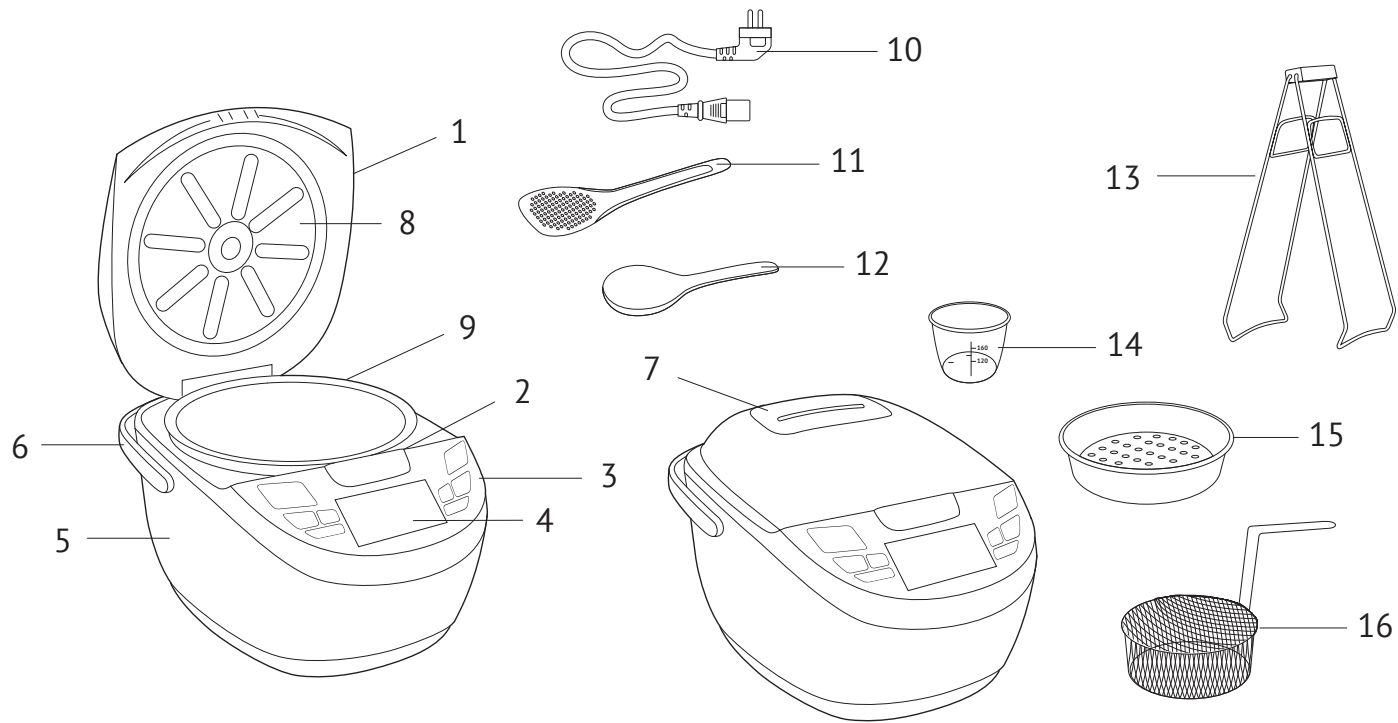
Мультиварка RMC-260

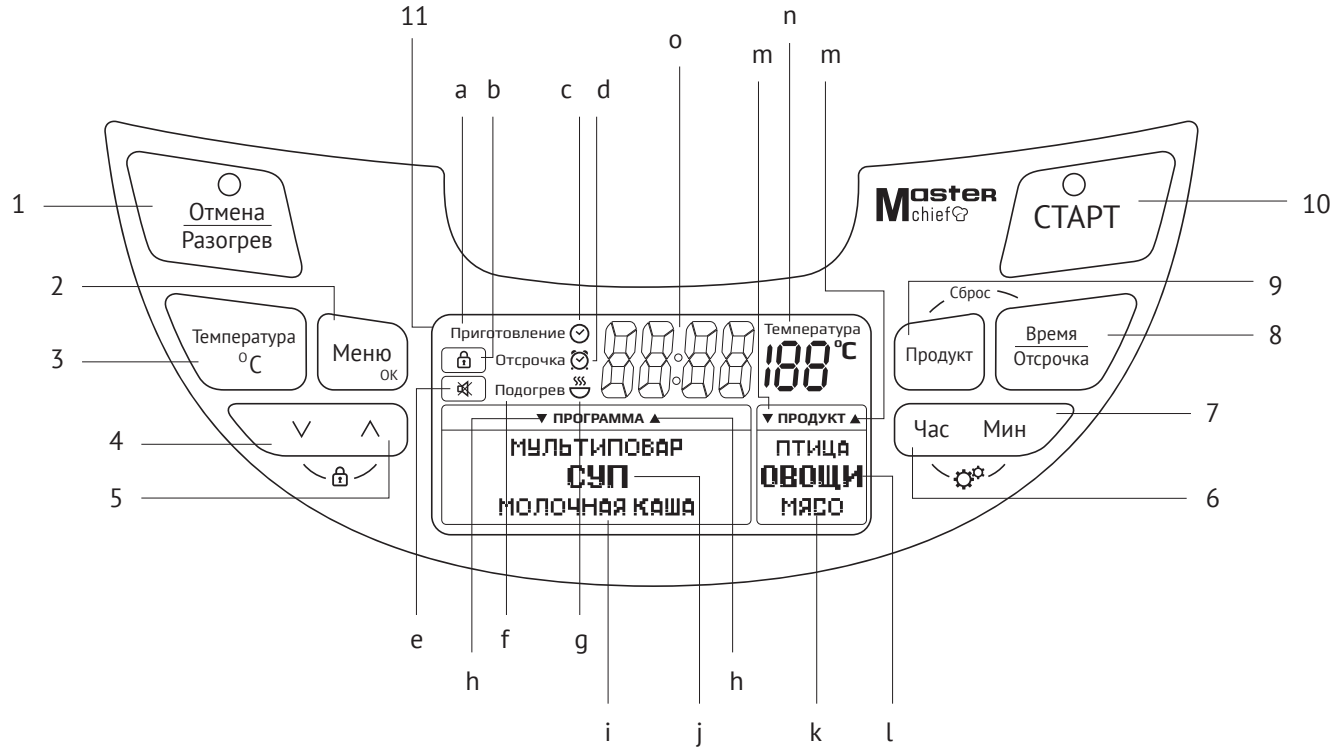


Руководство по эксплуатации

| | |
|-----|---------|
| RUS |5 |
| UKR |40 |
| KAZ |54 |
| UZB |68 |
| ROU |82 |

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND – это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка REDMOND RMC-260 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-260, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-260 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

23 автоматические программы предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. Помимо набора автоматических программ, в мультиварке REDMOND RMC-260 реализована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», в которой можно устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция «МАСТЕРШЕФ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы любой программы, записывать настройки в память прибора и воспроизводить их в дальнейшем.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 200 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-260 можно создать практически любое блюдо – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

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

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



Прежде чем использовать данное 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 включением устройства в электросеть 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.

STOP

Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

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 очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой 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 (стр. 29).

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. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Технические характеристики | 8 |
| Программы..... | 8 |
| Функции..... | 8 |
| Комплектация | 8 |
| Устройство мультиварки | 9 |
| Панель управления | 9 |
| Устройство дисплея..... | 9 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | 10 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ | 10 |
| Настройка часов..... | 10 |
| Настройка громкости звуковых сигналов..... | 10 |
| Установка времени приготовления..... | 10 |
| Отсрочка старта программы..... | 11 |
| Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | 11 |
| Предварительное отключение автоподогрева | 11 |
| Разогрев блюд | 11 |
| Функция «Защита от детей» | 12 |
| Функция «МАСТЕРШЕФ» | 12 |
| Программа «МУЛЬТИПОВАР» | 13 |
| Программа «РИС/КРУПЫ»..... | 14 |
| Программа «СУП»..... | 14 |
| Программа «ХОЛОДЕЦ»..... | 15 |
| Программа «ПАР»..... | 16 |
| Программа «ВАРКА» | 16 |
| Программа «ТУШЕНИЕ»..... | 17 |
| Программа «ТОМЛЕНИЕ» | 17 |
| Программа «ЖАРКА» | 18 |
| Программа «ВЫПЕЧКА» | 18 |
| Программа «ПИЦЦА»..... | 19 |
| Программа «ПЛОВ»..... | 20 |
| Программа «ЙОГУРТ»..... | 20 |
| Программа «РАССТОЙКА ТЕСТА» | 21 |
| Программа «ХЛЕБ» | 21 |
| Программа «МАКАРОНЫ»..... | 22 |
| Программа «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ»..... | 23 |
| Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»..... | 23 |
| Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»..... | 24 |
| Программа «ТВОРОГ»..... | 24 |

| | |
|--|----|
| Программа «ДЕСЕРТЫ»..... | 25 |
| Программа «ФРИТЮР»..... | 26 |
| Программа «ЭКСПРЕСС»..... | 26 |
| III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ..... | 27 |
| IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ..... | 27 |
| Приготовление детского питания..... | 27 |
| Стерилизация посуды..... | 28 |
| Пастеризация..... | 28 |
| Подогрев детского питания..... | 29 |
| V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ..... | 29 |
| Общие правила и рекомендации..... | 29 |
| Очистка корпуса..... | 30 |
| Очистка чаши..... | 30 |
| Очистка внутренней алюминиевой крышки..... | 30 |
| Очистка съемного парового клапана..... | 30 |
| Удаление конденсата..... | 30 |
| Очистка рабочей камеры..... | 30 |
| VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ..... | 30 |
| Ошибки при приготовлении и способы их устранения..... | 30 |
| Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару..... | 33 |
| Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)..... | 35 |
| VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ..... | 38 |
| VIII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ..... | 38 |
| IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА..... | 39 |

Технические характеристики

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Модель..... | RMC-260 |
| Мощность..... | 900 Вт |
| Напряжение..... | 220–240 В, 50 Гц |
| Защита от поражения электотоком..... | класс I |
| Объем чаши..... | 5 л |
| 3D-нагрев..... | есть |
| Покрытие чаши..... | антипригарное керамическое |
| ЖК-дисплей..... | монохромный, русифицированный |
| Подсветка дисплея..... | 3 режима |
| Паровой клапан..... | съемный |
| Внутренняя крышка..... | съемная |

Программы

- | | |
|----------------|----------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 13. ЙОГУРТ |
| 2. РИС/КРУПЫ | 14. РАССТОЙКА ТЕСТА |
| 3. СУП | 15. ХЛЕБ |
| 4. ХОЛОДЕЦ | 16. МАКАРОНЫ |
| 5. ПАР | 17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ |
| 6. ВАРКА | 18. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 7. ТУШЕНИЕ | 19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |
| 8. ТОМЛЕНИЕ | 20. ТВОРОГ |
| 9. ЖАРКА | 21. ДЕСЕРТЫ |
| 10. ВЫПЕЧКА | 22. ФРИТЮР |
| 11. ПИЩА | 23. ЭКСПРЕСС |
| 12. ПЛОВ | |

Функции

| | |
|---|-------------|
| «МАСТЕРШЕФ» (изменение времени и температуры во время приготовления; создание и запись собственных программ для дальнейшего использования)..... | есть |
| Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | до 12 часов |
| Предварительное отключение автоподогрева..... | есть |
| Разогрев блюд..... | до 12 часов |
| Отсрочка старта..... | до 24 часов |
| Отключение звукового сигнала..... | есть |

Комплектация

| | |
|--|-------|
| Мультиварка..... | 1 шт. |
| Чаша RB-C560..... | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару..... | 1 шт. |
| Корзина с ручкой для жарки во фритюре..... | 1 шт. |
| Мерный стакан..... | 1 шт. |

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Черпак | 1 шт. |
| Плоская ложка | 1 шт. |
| Щипцы для извлечения чаши | 1 шт. |
| Книга «200 рецептов» | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| Сервисная книжка | 1 шт. |
| Шнур электропитания | 1 шт. |

i 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.

Мультиварка REDMOND RMC-260 оборудована кнопочной панелью управления и ЖК-дисплеем, который имеет три вида подсветки в зависимости от режима работы прибора.

| Цвет дисплея | Режим работы |
|--------------|--|
| Синий | Прибор находится в режиме выбора программы приготовления; на дисплее отображаются индикаторы автоматических программ, продуктов, времени приготовления и режима приготовления |
| | Прибор находится в режиме настройки времени отсрочки старта; на дисплее отображаются индикаторы выбранной автоматической программы, вида продукта (если предусмотрено) и отсрочки старта |
| | Работает функция «Отсрочка старта», на дисплее отображаются время установки таймера и индикатор отсрочки старта |
| Белый | Работает программа приготовления, на дисплее отображаются 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 |

Устройство мультиварки **A1**

1. Крышка прибора
2. Кнопка открытия крышки
3. Панель управления
4. ЖК-дисплей
5. Корпус прибора

6. Ручка для переноски
7. Съёмный паровой клапан
8. Съёмная внутренняя крышка
9. Чаша
10. Шнур электропитания
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Щипцы для извлечения чаши
14. Мерный стакан
15. Контейнер для приготовления на пару
16. Корзина для жарки во фритюре

Панель управления **A2**

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – прерывание работы программы приготовления, сброс введенных настроек, включение/отключение функции подогрева.
2. Кнопка «Меню/ОК» – выбор автоматической программы приготовления, подтверждение выбранного действия.
3. Кнопка «Температура °C» – установка значения температуры приготовления.
4. Кнопка «<v>» – уменьшение значения температуры с шагом в 1°C или времени с шагом в 1 минуту, выбор автоматической программы приготовления (смещение вниз).
5. Кнопка «>» – увеличение значения температуры с шагом в 1°C или времени с шагом в 1 минуту, выбор автоматической программы приготовления (смещение вверх).
6. Кнопка «Час» – увеличение значения времени с шагом в 1 час.
7. Кнопка «Мин» – увеличение значения текущего времени с шагом в 1 минуту, увеличение времени приготовления и отсрочки старта с шагом, установленным по умолчанию.
8. Кнопка «Время/Отсрочка» – установка значения часов / времени отсроченного старта.
9. Кнопка «Продукт» – выбор вида продукта в автоматических программах приготовления.
10. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева.
11. ЖК-дисплей.

Устройство дисплея

- a. Индикатор работы и настройки режима приготовления.
- b. Индикатор включения/выключения функции «Защита от детей».
- c. Индикатор работы и настройки режима приготовления / установка текущего времени.
- d. Индикатор работы и настройки функции «Отсрочка старта».
- e. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- f. Индикатор работы и настройки функций автоподогрева и разогрева блюд.

- g. Индикатор состояния функций автоподогрева и разогрева блюд.
- h. Индикаторы выбора автоматической программы приготовления.
- i. Индикаторы автоматических программ приготовления.
- j. Зона выбора программ приготовления.
- k. Зона выбора продукта.
- l. Индикаторы вида продукта.
- m. Индикаторы выбора вида продукта.
- n. Индикатор температуры приготовления, режима установки температуры приготовления.
- o. Индикатор значения времени приготовления / отсрочки старта / текущего времени.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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 его гарантийное обслуживание.

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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 29).

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

Настройка часов

Подключите прибор к электрической сети. Одновременно нажмите и удерживайте несколько секунд кнопки «Час» и «Мин». Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее появится индикатор режима установки часов, индикатор значения времени начнет мигать, включится синяя подсветка. При нажатии кнопки «Час» значение времени будет увеличиваться с шагом в 1 час. При нажатии кнопки «Мин» – с шагом в 1 минуту.

Увеличение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Увеличение и уменьшение значения времени с шагом в 1 минуту возможны также при нажатии кнопок «^» и «v» соответственно. При этом по достижению максимального (минимального) значения минутного диапазона установка начнется заново, а значение часов увеличится (уменьшится) на 1 час.

По завершении установки текущего времени нажмите кнопку «Меню/ОК» для подтверждения внесенных изменений. Для выхода из режима настроек без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Настройка громкости звуковых сигналов

После завершения настройки текущего времени прибор перейдет в режим настройки громкости звука. На дисплее в зоне выбора программы приготовления появится надпись Громкость «10», а вместо индикатора времени – надпись SP:05. Нажатием кнопок «^» и «v» вы можете изменять значения в диапазоне от «00» (звуковые сигналы отключены) до «10» (максимальная громкость). Если звуковые сигналы отключены, на дисплее появится индикатор «X».

По завершении настройки громкости нажмите кнопку «Меню/ОК» для подтверждения внесенных изменений. Для выхода из режима настроек без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-260 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 35).




В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую тем-

пературу. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программах «МАКАРОНЫ» и «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 2 минут до 24 часов. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления дважды нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Прозвучат два мелодичных сигнала. На дисплее появятся индикаторы Отсрочка и . Индикатор времени начнет мигать. При нажатии кнопки «Час» значение времени будет увеличиваться с шагом в 1 час. При нажатии кнопки «Мин» – с шагом в 5 минут.

Увеличение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени отсрочки старта продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Увеличение и уменьшение времени отсрочки старта с шагом в 1 минуту возможны также при нажатии кнопок «^» и «v» соответственно. При этом по достижении максимального (минимального) значения минутного диапазона установка начнется заново, а значение часов увеличится (уменьшится) на 1 час.

По завершении установки времени отсроченного старта нажмите кнопку «Старт» для подтверждения внесенных изменений. Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».



Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР», «ЭКСПРЕСС» и программ, созданных с помощью функции «МАСТЕР-ШЕФ».

Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). При установке времени отсрочки старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «ПАР» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше).


Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве горит подсветка кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикаторы работы функции и прямой отсчет времени работы в данном режиме. Во время работы в режиме автоподогрева подсветка дисплея оранжевого цвета. Чтобы завершить работу функции, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор перейдет в режим ожидания.



Функция автоподогрева доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке REDMOND RMC-260 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите кнопку «Старт». Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут, функция автоподогрева отключится. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-260 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Прозвучит короткий сигнал. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и подсветка кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.


Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Прозвучит длинный сигнал, погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и подсветка кнопки.



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

Функция «Защита от детей»

В мультиварке REDMOND RMC-260 для обеспечения дополнительной безопасности предусмотрена функция защиты от детей. Она предупреждает случайное нажатие кнопок. Функцию защиты от детей можно активировать независимо от режима, в котором работает прибор (кроме режима выбора автоматической программы приготовления).


Для включения данной функции одновременно нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопки «^» и «v» в любом режиме работы мультиварки. На дисплее появится индикатор . Чтобы выключить функцию защиты от детей, повторно нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопки «^» и «v».

 Включение/выключение функции защиты от детей не влияет на работу автоматических программ, функций и режимов прибора.



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» недоступна при использовании автоматических программ «ПАР», «ПЛОВ», «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «ХЛЕБ», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Функция «МАСТЕРШЕФ» позволяет до 9 раз изменять время и температуру приготовления во время работы программы и записать полученную последовательность изменений в одну из 20 дополнительных ячеек памяти. Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ» возможно в диапазоне от 35°C до 180°C с шагом в 1°C. Изменение времени приготовления – от 1 минуты до 15 часов с шагом в 1 минуту.

 При каждом изменении настроек в зоне выбора программы приготовления будет появляться надпись МАСТЕРШЕФ N (где N – порядковый номер вносимого в программу изменения), а в зоне выбора продукта – индикатор . При попытке внесения 10 изменений на дисплее в зоне выбора продукта появится индикатор

 прозвучат три коротких сигнала. Изменения не произойдет, программа продолжит работу с заданными ранее параметрами. 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 и удерживайте кнопку «Температура °C». Прозвучит звуковой сигнал, индикатор температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «^», для уменьшения – кнопку «v». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Время/Отсрочка». Прозвучит звуковой сигнал, индикатор времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «Час», с шагом в 1 минуту – кнопку «Мин». 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.



Увеличение и уменьшение значения времени с шагом в 1 минуту возможны также при нажатии кнопок «^» и «v» соответственно. В этом случае по достижении максимального (минимального) значения минутного диапазона установка продолжится с начала, а значение часов увеличится (уменьшится) на 1 час.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены 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 «Время/Отсрочка» или «Температура °C» сразу после окончания изменения настроек температуры или времени соответственно. В этом случае новые параметры будут сохранены как одно изменение.

Сохранение индивидуальной программы приготовления

По окончании работы программы приготовления или при нажатии кнопки «Отмена/Разогрев» прозвучат три коротких сигнала, в зоне выбора автоматической программы появится надпись ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ? (где N – порядковый номер записываемой программы). На месте индикатора температуры отобразится надпись 180 и начнется обратный посекундный отсчет.

Для сохранения программы нажмите кнопку «Меню/ОК». Прозвучит долгий сигнал, будет записана фактически отработанная программа. Для выхода без сохранения нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Программа также не будет сохранена, если в течение 180 секунд не будет нажата кнопка «Меню/ОК».



В записанной индивидуальной программе сохраняется состояние функции автоподогрева, которое было установлено на момент окончания работы программы.

Воспроизведение индивидуальной программы приготовления

Индивидуальные программы приготовления появляются в списке автоматических программ. Для запуска выберите программу из списка и нажмите кнопку «Старт». В ходе выполнения индивидуальной программы после прохождения каждой точки изменений будут звучать два коротких сигнала.



В индивидуальные программы можно вносить изменения так же, как и в автоматические программы. Однако внесение новых изменений отменяет уже имеющиеся, которые должны вступить в силу в ходе дальнейшей работы программы. В случае сохранения текущей последовательности изменений по окончании приготовления блюда они будут записаны как новая программа. При этом исходная индивидуальная программа также сохранится в памяти прибора.

Удаление индивидуальной программы приготовления

С помощью кнопок «^» и «v» выберите в меню индивидуальную программу, которую хотите удалить. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню/ОК». Прозвучит короткий сигнал. В зоне выбора программы приготовления появится надпись ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ? (где N – порядковый номер индивидуальной программы).

Для подтверждения удаления программы нажмите кнопку «Меню/ОК». Для отмены удаления нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».



При удалении индивидуальной программы нумерация программ сохраняется. Если в памяти были сохранены «ПРОГРАММА 1», «ПРОГРАММА 2» и «ПРОГРАММА 3», а потом «ПРОГРАММА 2» была удалена, то в меню после пункта «ПРОГРАММА 1» будет «ПРОГРАММА 3».

Удаление всех индивидуальных программ приготовления

Для удаления всех индивидуальных программ в режиме ожидания нажмите и удерживайте несколько секунд кнопки «Продукт» и «Время/Отсрочка». Прозвучит короткий сигнал. В зоне выбора программы приготовления появится надпись ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ? Нажмите кнопку «Меню/ОК», чтобы удалить все индивидуальные программы. Для отмены удаления нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-260 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

Если, по вашему мнению, не удается достичь желаемого результата в обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для кулинарных экспериментов.


Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-260 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюда практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или Интернете.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C.


Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35–180°C с шагом в 1°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.





При температуре приготовления до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав кнопку «Старт» после запуска программы приготовления. Загорятся подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» и индикатор  на дисплее.


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
- Чтобы изменить температуру приготовления, установленную по умолчанию, нажмите кнопку «Температура °C». Индикатор температуры начнет мигать. Нажимайте кнопки «^» и «v», чтобы установить желаемую температуру.


 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

- Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
- При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.

 При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



 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 (стр. 34). Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.multivarka.pro.


Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления на воде риса и различных каш из цельнозерновых круп.


По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «РИС/КРУПЫ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
- Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
- При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.

 При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

- О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

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


Программа «СУП»


Программа предназначена для приготовления различных мясных, рыбных, овощных и иных видов супов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «СУП». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».




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


Программа «ХОЛОДЕЦ»

Программа предназначена для приготовления холодца и заливного. По умолчанию время приготовления в программе составляет 4 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом в 10 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ХОЛОДЕЦ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по

приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ПАР»

Программа предназначена для приготовления на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):


1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ПАР». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).




Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 33).

7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнется выполнение программы.
9. После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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


Программа «ВАРКА»


Программа предназначена для отваривания овощей, мяса, рыбы, а также бобовых. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ВАРКА». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор

тор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».




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

Программа «ТУШЕНИЕ»


Программа предназначена для тушения мяса, овощей, рыбы, птицы и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ТУШЕНИЕ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.



9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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


Программа «ТОМЛЕНИЕ»


Программа предназначена для томления мяса.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ТОМЛЕНИЕ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

- О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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


Программа «ЖАРКА»

Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы. Допускается жарка с открытой крышкой. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ЖАРКА». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
- Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
- Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отме-


на/Разогрев». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. По достижении необходимой температуры масла в чаше раздастся звуковой сигнал.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.



Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

- О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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

Программа «ВЫПЕЧКА»


Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.


По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 4 часами.

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ВЫПЕЧКА». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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 выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.



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


Программа «ПИЦЦА»


Программа предназначена для приготовления пиццы.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ПИЦЦА». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».




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


Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ПЛОВ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – полезный кисломолочный продукт, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины полезного объема чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ЙОГУРТ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).



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

Программа «РАССТОЙКА ТЕСТА»

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, в результате восстанавливается структура теста, а его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Залог успешной расстойки теста – поддержание особого микроклимата и полное отсутствие сквозняков. На производстве для этого используются специальные шкафы. С помощью мультитварки REDMOND RMC-260 в программе «РАССТОЙКА ТЕСТА» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультитварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «РАССТОЙКА ТЕСТА». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнут выполняться установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

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



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

Программа «ХЛЕБ»

Программа предназначена для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом в 5 минут. При использовании данной программы максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 3 часами.

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах работы программы. Это можно сделать, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию. Готовый продукт вынимайте из мультитварки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультитварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.



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


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультитварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины полезного объема чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультитварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ХЛЕБ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет растойка теста, а затем – непосредственно выпекание.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания работы программы, особенно на этапе растойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Для сокращения времени и упрощения выпечки рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.



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

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предназначена для приготовления различных видов пасты. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.

1. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы вода занимала не более 2/3 полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «МАКАРОНЫ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).



Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.
7. После закипания воды дважды прозвучит короткий сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду. Закройте крышку до щелчка.
- STOP** Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открытии крышки.
8. Повторно нажмите кнопку «Старт». Выполнение установленной программы продолжится, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.



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

Программа «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ»

Программа предназначена для приготовления пельменей, сосисок и других полуфабрикатов. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт». По умолчанию время приготовления в программе составляет 13 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).

■ Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.
7. После закипания воды дважды прозвучит короткий сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду. Закройте крышку до щелчка.

TOP Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открытии крышки.

8. Повторно нажмите кнопку «Старт». Выполнение установленной программы продолжится, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.



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


Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопки «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.


8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим авто-


подогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго 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.

 Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению».

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»



Мультиварка REDMOND RMC-260 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.


По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ». Для навига-


ции по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.

5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.

 При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор  и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и  на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

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

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-260.

Программа «ТВОРОГ»

С помощью мультиварки REDMOND RMC-260 вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «200 рецептов».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ТВОРОГ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Программа предназначена для приготовления различных десертов.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ДЕСЕРТЫ». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» во время запуска или работы программы приготовления. Индикатор и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят индикаторы Подогрев и на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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

Программа «ФРИТЮР»

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке REDMOND RMC-260 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 40 минут с шагом в 5 минут. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «ФРИТЮР». Для навигации по меню нажимайте кнопки «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
4. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите вид обрабатываемого продукта из списка (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
5. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания масла.
7. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
8. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку и опустите корзину для жарки во фритюре с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством при открытии крышки.

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).

Приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу. Для удаления

оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.



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

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.



Также можно запустить программу «ЭКСПРЕСС», нажав кнопку «Меню» и выбрав ее из списка с помощью кнопок «^» и «v». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.

5. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях — с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* — «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское хо-го или японские блюда набэмоно.

В основе классического европейского рецепта — расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью особых вилочек макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира.

С мультиваркой REDMOND RMC-260 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «МУЛЬТИПОВАР», «ЙОГУРТ» или «РАССТОЙКА ТЕСТА». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.



ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию — 30 минут. При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из прилагаемой кулинарной книги или соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro. Также вы можете воспользоваться таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 34).

Приготовление сыра

Сыр — представитель кислomолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра и каждый имеет своих поклонников. По содержанию белков сыр опережает мясо или рыбу, включая важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-260 вы можете легко и быстро приготовить великолепные натуральные домашние сыры, экспериментируя с их вкусами добавкой различных наполнителей. Следуйте указаниям прилагаемой книги рецептов. Нужные рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.



Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-260 поможет облегчить решение множества вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете рецепты блюд, которые можно давать с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-260.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут служить различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

| Возраст ребенка | Рекомендуемые виды прикорма |
|-----------------|--|
| 4-6 месяцев | <ul style="list-style-type: none"> Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш. Однокомпонентные соки. |
| 6-8 месяцев | <ul style="list-style-type: none"> Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. |
| 8-12 месяцев | <ul style="list-style-type: none"> Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. Супчики на овощном бульоне. |

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

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

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кислomолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки

REDMOND RMC-260 вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 20).

Супы, бульоны и различные отвары приносят детскому организму большую пользу. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.



Важно! Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с ответственным специалистом!


Стерилизация посуды

При необходимости вы можете использовать мультиварку REDMOND RMC-260 для стерилизации посуды, столовых приборов и других предметов обихода с помощью горячей воды (используя программу «СУП») или пара (используя программу «ПАР»). Это бывает особенно важно при уходе за маленьким ребенком. Водяной способ хорош при стерилизации бутылочек для кормления или других крупных предметов, а паровой – при стерилизации детских сосок, прорезывателей и прочих мелких предметов. Следуйте указаниям из прилагаемой книги рецептов.

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

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.

1. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Меню», чтобы перейти в режим выбора программы приготовления. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите программу «СУП» (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
5. Нажмите кнопку «Продукт» и установите подпрограмму «ОВОЩИ» (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию для данной подпрограммы. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 10).
6. Нажмите кнопку «Старт». Начнется выполнение программы.
7. Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимой температуры и плотности пара в чаше.


8. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор  на дисплее погаснет).
9. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).
10. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.



Отменить заданные настройки или прервать процесс стерилизации можно нажатием кнопки «Отмена/Разогрев».

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Меню», чтобы перейти в режим выбора программы приготовления. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите программу «ПАР» (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
4. Нажмите кнопку «Продукт» и установите подпрограмму «ПТИЦА» (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию для данной подпрограммы. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
5. Нажмите кнопку «Старт». Начнется выполнение программы.
6. Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимой температуры и плотности пара в чаше.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» после запуска программы (индикатор  на дисплее погаснет).
8. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Отменить заданные настройки или прервать процесс стерилизации можно нажатием кнопки «Отмена/Разогрев».

Пастеризация

Пастеризация – это процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пище-

вая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-260 можно пастеризовать продукты, используя программу «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу (не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши), установите чашу в мультиварку.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Меню», чтобы перейти в режим выбора программы приготовления. Нажимая кнопки «^» и «v», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР» (соответствующий индикатор на дисплее будет выделен жирным шрифтом).
4. Нажмите кнопку «Время/Отсрочка», индикатор времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час» и «Мин» или «^» и «v», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 10).



При пастеризации не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта».

5. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, на 70°C (стр. 12).
6. Нажмите кнопку «Старт». Начнется выполнение программы.
7. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).



Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс пастеризации на любом этапе, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

| Объем, л | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Время пастеризации, мин | 34 | 37 | 43 | 48 | 50 | 54 |

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке REDMOND RMC-260 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку мультиварки.
3. Используйте программу «МУЛЬТИПОВАР»: установите значение температуры 40°C; время, необходимое для подогрева, установите по своему усмотрению.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 11).
5. Отключите функцию автоподогрева (стр. 11).
6. Обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом перед его употреблением!



Внимание! Не рекомендуется подогреть молоко или детское питание в микроволновой печи: неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам малыша во время кормления.

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Общие правила и рекомендации

Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половинку лимона в программе «ПАР».

Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 11).

Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера (включая нагревательный диск), чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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!

Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация могут привести к неправильной работе прибора. Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный

паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

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 отмочить, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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 алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Совместите алюминиевую крышку с основной и слегка нажмите на нее до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и

поверните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора (внешний диск должен располагаться назад выступом для извлечения).



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

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Откройте крышку, извлеките чашу. Удалите скопившийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

| Возможные причины | | Способы решения |
|---|---|--|
| Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока | | <ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки 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 | | <ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска |
| <ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда: данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке | | <ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. 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. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления |
| При жарке | Вы залили в чашу слишком много растительного масла | <ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта |
| | Избыток влаги в чаше | Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду |
| При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью | | Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта |
| При выпечке (тесто не пропеклось) | В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара | Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме |
| | Вы положили в чашу слишком много теста | Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме |

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

| | |
|---|--|
| <p>Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов</p> | <p>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</p> |
| <p>После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве</p> | <p>Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность</p> |

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

| | |
|---|---|
| <p>При варке молочной каши выкипает молоко</p> | <p>Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта | <ul style="list-style-type: none"> • 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

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено | <p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений</p> |
| <p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте</p> | <p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту</p> |
| <p>Вы установили слишком большое время приготовления</p> | <p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора</p> |
| <p>При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты</p> | <p>При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время</p> |
| <p>При тушении*: в чаше недостаточно влаги</p> | <p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости</p> |
| <p>При варке*: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)</p> | <p>Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов</p> |

| | |
|--|--|
| При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши 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

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

| | Продукт | Вес, г / Кол-во, шт. | Объем воды, мл | Время приготовления, мин |
|---|--|----------------------|----------------|--------------------------|
| 1 | Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см) | 500 | 800 | 30/40 |
| 2 | Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см) | 500 | 800 | 40 |
| 3 | Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см) | 500 | 600 | 20 |

| | | | | |
|----|------------------------------------|-------|------|-------|
| 4 | Фрикадельки/Котлеты | 500 | 800 | 25/40 |
| 5 | Рыба (филе) | 300 | 600 | 15 |
| 6 | Морской коктейль (свежемороженый) | 300 | 600 | 5 |
| 7 | Манты/Хинкали | 5 шт. | 800 | 25/30 |
| 8 | Картофель (разрезанный на 4 части) | 500 | 600 | 20 |
| 9 | Морковь (кубиками по 1,5-2 см) | 500 | 800 | 35 |
| 10 | Свекла (разрезанная на 4 части) | 500 | 1000 | 90 |
| 11 | Овощи (свежемороженые) | 500 | 600 | 5 |
| 12 | Яйцо куриное | 5 шт. | 600 | 10 |

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

Ручная установка температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|----|---------------------|---|
| 1 | 35°C | Расстойка теста и 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 или детского питания |
| 7 | 65°C | Варка мяса в вакуумной упаковке |
| 8 | 70°C | Приготовление пунша |
| 9 | 75°C | Пастеризация или приготовление белого чая |
| 10 | 80°C | Приготовление глинтвейна |

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|----|---------------------|---|
| 11 | 85°C | Приготовление творога либо блюдо, 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 |

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|----|---------------------|---|
| 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 | Выпечка изделий из дрожжевого теста |

| № | Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|----|---------------------|---|
| 26 | 160°C | Жарка птицы |
| 27 | 165°C | Жарка стейков |
| 28 | 170°C | Жарка в кляре |
| 29 | 175°C | Приготовление наггетсов |
| 30 | 180°C | Приготовление картофеля фри |

i Обращаем ваше внимание на то, что данная таблица носит рекомендательный характер.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию (час:мин) | | | | | | | Диапазон времени приготовления / Шаг установки | Отсрочка старта | Ожидание выхода на рабочий режим | Автоподогрев |
|-------------|---|--|------|-------|-------|------|------|------|--|-----------------|----------------------------------|--------------|
| | | Мясо | Рыба | Овощи | Птица | Море | Дичь | Бобы | | | | |
| МУЛЬТИПОВАР | Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления | 0:30 | | | | | | | 2 мин – 15 ч / 1 мин; Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин | + | - | + |
| РИС/КРУПЫ | Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде | 0:30 | | | | | | | 5 мин – 4 ч / 1 мин | + | - | + |
| СУП | Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов | 1:00 | 0:40 | 0:35 | 0:45 | - | - | 1:20 | 10 мин – 8 ч / 5 мин | + | - | + |
| ХОЛОДЕЦ | Приготовление холодца и заливного | 4:00 | 1:20 | - | 1:40 | - | - | - | 10 мин – 10 ч / 10 мин | + | - | + |

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию (час:мин) | | | | | | | Диапазон времени приготовления / Шаг установки | Отсрочка старта | Ожидание выхода на рабочий режим | Автоподогрев |
|-----------------|--|--|------|-------|-------|------|------|------|--|-----------------|----------------------------------|--------------|
| | | Мясо | Рыба | Овощи | Птица | Море | Дичь | Бобы | | | | |
| ПАР | Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов | 0:40 | 0:25 | 0:35 | 0:30 | 0:05 | 0:45 | 1:00 | 5 мин – 2 ч / 5 мин | + | + | + |
| ВАРКА | Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов | 1:00 | 0:30 | 0:40 | 0:35 | 0:15 | 1:30 | 2:00 | 10 мин – 8 ч / 5 мин | + | – | + |
| ТУШЕНИЕ | Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд | 1:00 | 0:30 | 0:40 | 0:45 | 0:30 | 1:20 | 1:30 | 10 мин – 12 ч / 5 мин | + | – | + |
| ТОМЛЕНИЕ | Приготовление топленого молока, тушенки, рульки | 3:00 | – | – | – | – | – | – | 10 мин – 12 ч / 10 мин | + | – | + |
| ЖАРКА | Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд | 0:18 | 0:15 | 0:16 | 0:17 | 0:10 | – | – | 5 мин – 2 ч / 1 мин | – | – | + |
| ВЫПЕЧКА | Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста | 1:00 | | | | | | | 10 мин – 2 ч / 5 мин | + | – | + |
| ПИЦЦА | Приготовление пицц с различными начинками | 0:30 | 0:25 | 0:20 | 0:33 | – | – | – | 10 мин – 1 ч / 5 мин | + | – | + |
| ПЛОВ | Приготовление различных видов плова | 1:00 | 0:45 | 0:40 | 0:50 | 0:35 | – | – | 10 мин – 2 ч / 5 мин | + | – | + |
| ЙОГУРТ | Приготовление различных видов йогурта | 8:00 | | | | | | | 10 мин – 12 ч / 5 мин | + | – | – |
| РАССТОЙКА ТЕСТА | Поднятие дрожжевого теста | 1:00 | | | | | | | 10 мин – 2 ч / 5 мин | + | – | – |

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию (час:мин) | | | | | | | Диапазон времени приготовления / Шаг установки | Отсрочка старта | Ожидание выхода на рабочий режим | Автоподогрев |
|----------------------|---|--|------|-------|-------|------|------|------|--|-----------------|----------------------------------|--------------|
| | | Мясо | Рыба | Овощи | Птица | Море | Дичь | Бобы | | | | |
| ХЛЕБ | Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста) | | | | 3:00 | | | | 10 мин – 6 ч / 5 мин | + | – | + |
| МАКАРОНЫ | Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы | | | | 0:08 | | | | 2 мин – 1 ч / 1 мин | – | + | – |
| ПЕЛЬМЕНИ/ ХИНКАЛИ | Варка пельменей, сосисок и других полуфабрикатов | | | | 0:13 | | | | 10 мин – 1 ч / 1 мин | – | + | – |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности | | | | 0:25 | | | | 5 мин – 4 ч / 1 мин | + | – | + |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Приготовление детского питания | | | | 0:20 | | | | 10 мин – 2 ч / 5 мин | + | – | + |
| ТВОРОГ | Приготовление домашнего творога | | | | 0:20 | | | | 5 мин – 1 ч / 5 мин | + | – | + |
| ДЕСЕРТЫ | Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод | | | | 0:30 | | | | 5 мин – 2 ч / 5 мин | + | – | + |
| ФРИТЮР | Приготовление во фритюре мяса, рыбы, птицы и овощей | 0:18 | 0:15 | 0:14 | 0:17 | 0:10 | – | – | 5 мин – 40 мин / 5 мин | – | + | – |
| ЭКСПРЕСС | Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде | | | | – | | | | – | – | – | – |

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-260 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

VIII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Неисправность | Возможные причины | Способ устранения |
|--|---|--|
| На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E3 | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова |
| Прибор не включается | Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке | Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку |
| | Неисправна электрическая розетка | Включите прибор в исправную розетку |
| | В электросети нет тока | Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации |

| Неисправность | Возможные причины | | Способ устранения |
|--|---|---|---|
| Блюдо готовится слишком долго | Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы) | | Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации |
| | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи) | | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы |
| | Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно | | Установите чашу ровно, без перекосов |
| | Нагревательный диск сильно загрязнен | | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск |
| Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар | 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 |

IX. 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 руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия и т. д.).

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

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

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



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



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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, 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.

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся 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 перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

STOP

ПОМНІТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки 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 – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

- Перед чищенням приладу переконаєтеся, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню 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 недолік 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 виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| Модель..... | RMC-260 |
| Номинальна потужність..... | 900 Вт |
| Номинальна напруга..... | 220–240 В, 50 Гц |
| Об'єм чаші..... | 5 л |
| 3D-нагрівання..... | Є |
| Покриття чаші..... | антипригарне керамічне |
| РК-дисплей..... | монохромний, русифікований |
| Підсвічування дисплея..... | 3 режими |
| Паровий клапан..... | знімний |
| Внутрішня кришка..... | знімна |

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)
3. СУП (СУП)
4. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ)
5. ПАР (ПАРА)
6. ВАРКА (ВАРІННЯ)
7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
10. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
11. ПИЦЦА (ПІЦА)
12. ПЛОВ (ПЛОВ)
13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
14. РАССТОЙКА ТЕСТА (ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА)
15. ХЛЕБ (ХЛІБ)
16. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ (ПЕЛЬМЕНІ/ХИНКАЛІ)
18. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
20. ТВОРОГ (М'ЯКИЙ СИР)
21. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
22. ФРИТЮР (ФРИТЮР)
23. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

| | |
|---|-------------|
| «МАСТЕРШЕФ» (гнучке налаштування часу та температури приготування; запис та відтворення власних програм)..... | Є |
| Підтримання температури готових страв (автопідігрів)..... | до 12 годин |

| | |
|--|-------------|
| Попереднє вимкнення автопідігріву..... | € |
| Розігрівання страв..... | до 12 годин |
| Відстрочка старту..... | до 24 годин |
| Вимкнення звукового сигналу | € |

Комплектація

| | |
|---|-------|
| Мультиварка | 1 шт. |
| Чаша RB-C560..... | 1 шт. |
| Контейнер для приготування на парі..... | 1 шт. |
| Кошик із ручкою для смаження у фритюрі..... | 1 шт. |
| Мірна склянка..... | 1 шт. |
| Черпак | 1 шт. |
| Плоска ложка | 1 шт. |
| Щипці для виймання чаші..... | 1 шт. |
| Книга «200 рецептів»..... | 1 шт. |
| Інструкція з експлуатації..... | 1 шт. |
| Сервісна книжка..... | 1 шт. |
| Шнур електроживлення | 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 **A1**

1. Кришка приладу
2. Кнопка відкриття кришки
3. Панель управління
4. РК-дисплей
5. Корпус приладу
6. Ручка для перенесення
7. Знімний паровий клапан
8. Знімна внутрішня кришка
9. Чаша
10. Шнур електроживлення
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Щипці для вилучення чаші
14. Мірна склянка
15. Контейнер для приготування на парі
16. Кошик із ручкою для смаження у фритюрі

Панель управління **A2**

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівання») – переривання роботи програми приготування, скидання введених налаштувань, увімкнення/вимкнення функції підігрівання.
2. Кнопка «Меню/OK» – вибір автоматичної програми приготування, підтвердження вибраної дії.
3. Кнопка «Температура °C» – встановлення значення температури приготування.
4. Кнопка «√» – зменшення значення температури з кроком в 1 °C або часу з кроком в 1 хвилину, вибір автоматичної програми приготування (зміщення вниз).
5. Кнопка «^» – збільшення значення температури з кроком в 1 °C або часу з кроком в 1 хвилину, вибір автоматичної програми приготування (зміщення вгору).
6. Кнопка «Час» («Год») – збільшення значення часу з кроком в 1 годину.
7. Кнопка «Мин» («Хв») – збільшення значення поточного часу з кроком в 1 хвилину, збільшення часу приготування і відстрочки старту зі стандартним кроком.
8. Кнопка «Время/Отсрочка» («Час/Відстрочка») – встановлення значення годинника / часу відстроченого старту.
9. Кнопка «Продукт» – вибір виду продукту в автоматичних програмах приготування.
10. Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування, попереднє вимкнення автопідігріву.
11. РК-дисплей.

Будова дисплея

- a. Індикатор роботи та налаштування режиму приготування.
- b. Індикатор увімкнення/вимкнення функції «Защита от детей» («Захист від дітей»).
- c. Індикатор роботи та налаштування режиму приготування / встановлення поточного часу.
- d. Індикатор роботи та налаштування функції «Отсрочка старта» («Відстрочка старту»).
- e. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- f. Індикатор роботи та налаштування функції автопідігріву й розігрівання страв.
- g. Індикатор стану функцій автопідігріву й розігрівання страв.
- h. Індикатори вибору автоматичної програми приготування.
- i. Індикатори автоматичних програм приготування.
- j. Зона вибору програми приготування.
- k. Зона вибору продукту.
- l. Індикатори видів продуктів.
- m. Індикатори вибору виду продукту.
- n. Індикатор температури приготування, режиму встановлення температури приготування.
- o. Індикатор значення часу приготування / відстрочки старту / поточного часу.

Мультиварка REDMOND RMC-260 обладнана кнопковою панеллю управління та РК-дисплеєм, який має три види підсвічування залежно від режиму роботи приладу.

| Колір дисплея | Режим роботи |
|---------------|--|
| Синій | Прилад знаходиться в режимі вибору програми приготування; на дисплеї відображаються індикатори автоматичних програм, продуктів, часу приготування й режиму приготування |
| | Прилад знаходиться в режимі налаштування часу відстрочки старту; на дисплеї відображаються індикатори вибраної автоматичної програми, виду продукту (якщо передбачено) і відстрочки старту |
| | Працює функція «Отсрочка старта» («Відстрочка старту»), на дисплеї відображаються час встановлення таймера й індикатор відстрочки старту |
| Білий | Працює програма приготування, на дисплеї відображаються зворотний відлік часу роботи програми, індикатор вибраної програми й індикатор «Время приготовления» («Час приготування») |
| Оранжевий | Працює функція автопідігріву або розігрівання страв, на дисплеї відображується прямиий відлік часу роботи функції |

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показки чи табличку з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку очистіть прилад.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед початком експлуатації

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 видимі внутрішні частини мультіварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

Налаштування годинника



Підключіть прилад до електричної мережі. Одночасно натисніть і утримуйте декілька секунд кнопки «Час» і «Мин». Пролунає мелодійний сигнал. На дисплеї з'явиться індикатор режиму налаштування годинника, індикатор значення часу почне мерехтяти, увімкнеться синє підсвічування. З натисненням кнопки «Час» значення часу збільшуватиметься з кроком в 1 годину. З натисненням кнопки «Мин» – з кроком в 1 хвилину.

Збільшення значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Збільшення і зменшення значення часу з кроком в 1 хвилину можливі також під час натиснення кнопок «>» і «<» відповідно. При цьому після досягнення максимального (мінімального) значення хвилинного діапазону налаштування почнеться заново, а значення годин збільшиться (зменшиться) на 1 годину.

Після закінчення встановлення поточного часу натисніть кнопку «Меню/ОК» для підтвердження внесених змін. Для виходу з режиму налаштувань без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Налаштування гучності звукових сигналів

Після завершення налаштування поточного часу прилад перейде в режим налаштування гучності звуку. На дисплеї в зоні вибору програми приготування з'явиться напис Громкость (Гучність) , а замість індикатора часу – напис SP:05. Натисненням кнопок «>» і «<» ви можете змінювати значення в діапазоні від «00» (звукові сигнали вимкнені) до «10» (максимальна гучність). Якщо звукові сигнали вимкнені, на дисплеї з'явиться індикатор .

Після закінчення налаштування гучності натисніть кнопку «Меню/ОК» для підтвердження внесених змін. Для виходу з режиму налаштувань без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-260 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни й можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Під час ручного встановлення часу приготування врахуйте можливий діапазон налаштувань і крок установами, передбачений вибраною програмою приготування, відповідно до таблиці заводських налаштувань.



У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й встановити в програмі «ПАР» час приготування 5 хвилин, то запуск програми й зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші. У програмах «МАКАРОНЫ» і «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старта» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 2 хвилин до 24 годин. Потрібно врахувати, що час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт».

Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування двічі натисніть кнопку «Время/Отсрочка». Пролунають два мелодійні сигнали. На дисплеї з'являться індикатори Отсрочка і . Індикатор часу почне мерехтити. Під час натиснення кнопки «Час» значення часу збільшуватиметься з кроком в 1 годину. Під час натиснення кнопки «Мин» – з кроком у 5 хвилин.

Збільшення значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення встановлення часу відстрочки старту продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Збільшення і зменшення часу відстрочки старту з кроком в 1 хвилину можливі також під час натиснення кнопок «^» і «v» відповідно. При цьому після досягнення максимального (мінімального) значення хвилинного діапазону встановлення почнеться заново, а значення годин збільшиться (зменшиться) на 1 годину.

Після закінчення встановлення часу відстроченого старту натисніть кнопку «Старт» для підтвердження внесених змін. Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».



Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР», «ЭКСПРЕСС» і програм, створених за допомогою функції «МАСТЕРШЕФ».

Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старта», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо). Встановлюючи час відстрочки старту, необхідно врахувати, що відлік часу в програмі «ПАР» починається лише після досягнення мультиваркою необхідної робочої температури (після закипання води та утворення досить густої пари в чаші).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування й може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °С упродовж 12 годин. Під час автопідігріву горить підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображаються індикатори роботи функції та прямий відлік часу роботи в даному режимі. Під час роботи в режимі автопідігріву підсвічування дисплея має помаранчевий колір. Щоб завершити роботу функції, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад перейде в режим очікування.



Функція автопідігріву доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажаним. З урахуванням цього в мультиварці REDMOND RMC-260 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час запуску або роботи основної програми приготування. Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт». Індикатор і підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» згаснуть, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор і підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» спалахнуть).

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-260 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Пролунає короткий сигнал. Спалахне відповідний індикатор на дисплеї та підсвічування кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання.


Прилад розігріє страву до 70–75 °C і підтримуватиме її гарячою впродовж 24 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Пролунає довгий сигнал, згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та підсвічування кнопки.



Завдяки функція автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 24 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «Захист від дітей»

У мультиварці REDMOND RMC-260 для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію захисту від дітей. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок. Функцію захисту від дітей можна активувати незалежно від режиму, в якому працює прилад (окрім режиму вибору автоматичної програми приготування).

Для увімкнення даної функції одночасно натисніть і утримуйте впродовж 5 секунд кнопки «^» і «<» у будь-якому режимі роботи мультиварки. На дисплеї з'явиться індикатор . Щоб вимкнути функцію захисту від дітей, повторно натисніть і утримуйте впродовж 5 секунд кнопки «^» і «<».



Увімкнення/вимкнення функції захисту від дітей не впливає на роботу автоматичних програм, функцій і режимів приладу.

Функція «МАСТЕРШЕФ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування з можливістю подальшого збереження.

Ви завжди зможете побудувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Скипає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються дуже довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, ніби ви готували на плиті або в духовій шафі. Збережіть вашу програму з новими налаштуваннями та використовуйте її в майбутньому, щоб завжди отримувати бездоганний результат.





Функція «МАСТЕРШЕФ» недоступна під час використання автоматичних програм «ПАР», «ПЛОВ», «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «ХЛЕБ», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».

Функція «МАСТЕРШЕФ» дозволяє до 9 разів змінювати час і температуру приготування під час роботи програми і записати отриману послідовність змін в одну з 20 даткових комірок пам'яті. Зміна температури під час використання функції «МАСТЕР-

ШЕФ» можлива в діапазоні від 35°C до 180°C із кроком в 1°C. Зміна часу приготування – від 00:01 до 15:00 годин із кроком в 1 хвилину.



Під час кожної зміни налаштувань в зоні вибору програми приготування з'являється напис МАСТЕРШЕФ N (де N – порядковий номер зміни, що вноситься до програми), а в зоні вибору продукту – індикатор . У разі спроби внесення 10 змін на дисплеї в зоні вибору продукту з'явиться індикатор , пролунають три короткі сигнали. Зміни не стануться, програма продовжить роботу із заданими раніше параметрами.

Увімкнення/вимкнення автопідігріву без зміни часу або температури не є окремою зміною.



Функція «МАСТЕРШЕФ» може стати особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і паста за різними рецептами, джему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть і утримуйте кнопку «Температура °C». Пролунає мелодійний сигнал, індикатор температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисніть кнопку «^», для зменшення – кнопку «<». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення температури встановлення продовжиться з початку діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування вище за 130°C максимальний час роботи програми обмежується двома годинами.

Для зміни часу приготування:

Під час роботи програми приготування натисніть і утримуйте кнопку «Время/Отсрочка». Пролунає мелодійний сигнал, індикатор часу на дисплеї почне мерехтіти.

Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин». Збільшення годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Збільшення та зменшення значення часу з кроком в 1 хвилину можливі також під час натиснення кнопок «^» і «<» відповідно. У цьому випадку після досягнення максимального (мінімального) значення хвилинного діапазону встановлення продовжиться з початку, а значення годин збільшиться (зменшиться) на 1 годину.

Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



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



Не варто робити зміни частіше, ніж один раз на хвилину, оскільки в цьому випадку будуть збережені лише останні налаштування. Якщо необхідно одночасно змінити температуру й час приготування, натисніть кнопку «Время/Отсрочка» або «Температура °С» відразу після закінчення зміни налаштувань температури або часу відповідно. У цьому випадку нові параметри будуть збережені як одна зміна.

Збереження індивідуальної програми приготування

Після закінчення роботи програми приготування або під час натиснення кнопки «Отмена/Разогрев» пролунають три короткі сигнали, в зоні вибору автоматичної програми з'явиться напис ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ? (де N – порядковий номер записуваної програми). На місці індикатора температури відображатиметься напис 180, і почнетесь зворотний щосекундний відлік.

Для збереження програми натисніть кнопку «Меню/ОК». Пролунає довгий сигнал, буде записана фактично відпрацьована програма. Для виходу без збереження натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Програма також не збережеться, якщо впродовж 180 секунд не буде натиснута кнопка «Меню/ОК».



У записаній індивідуальній програмі зберігається стан функції автопідігріву, який був встановлений на момент закінчення роботи програми.

Відтворення індивідуальної програми приготування

Індивідуальні програми приготування з'являються в списку автоматичних програм. Для запуску виберіть програму із списку та натисніть кнопку «Старт».

У процесі виконання індивідуальної програми після проходження кожної точки змін лунатимуть два короткі сигнали.



В індивідуальні програми можна вносити зміни так само, як і в автоматичні програми. Проте внесення нових змін скасовує вже існуючі, які мають діяти в ході подальшої роботи програми. У разі збереження поточної послідовності змін після закінчення приготування страви вони будуть записані як нова програма. При цьому вихідна індивідуальна програма також збережеться в пам'яті приладу.

Видалення індивідуальної програми приготування

За допомогою кнопок «^» і «v» виберіть в меню індивідуальну програму, яку хочете видалити. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Меню/ОК». Пролунає короткий

сигнал. У зоні вибору програми приготування з'явиться напис ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ? (де N – порядковий номер індивідуальної програми).

Для підтвердження видалення програми натисніть кнопку «Меню/ОК». Для скасування видалення натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».



Під час видалення індивідуальної програми нумерація програм зберігається. Якщо в пам'яті були збережені «ПРОГРАММА 1», «ПРОГРАММА 2» і «ПРОГРАММА 3», а потім «ПРОГРАММА 2» була видалена, то в меню після пункту «ПРОГРАММА 1» йтиме «ПРОГРАММА 3».

Видалення всіх індивідуальних програм приготування

Для видалення всіх індивідуальних програм у режимі очікування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопки «Продукт» і «Время/Отсрочка». Пролунає короткий сигнал. У зоні вибору програми приготування з'явиться напис ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ? Натисніть кнопку «Меню/ОК», щоб видалити всі індивідуальні програми. Для скасування видалення натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-260 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.multivarka.pro.

Якщо, на вашу думку, не вдається досягти бажаного результату в звичайних автоматичних програмах, використовуйте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР» із розширеним діапазоном ручних налаштувань, яка відкриває величезні можливості для кулінарних експериментів.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші.
3. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «Меню» і виберіть програму приготування. Для навігації по меню натискайте кнопки «^» і «v». Індикатор програми на дисплеї буде виділений жирним шрифтом.
5. Натисніть кнопку «Продукт», щоб перейти в режим вибору продукту. Натискаючи кнопки «^» і «v», виберіть вид оброблюваного продукту зі списку (відповідний індикатор на дисплеї буде виділений жирним шрифтом).
6. Щоб змінити стандартний час приготування, натисніть кнопку «Время/Отсрочка».


Індикатор часу почне мерехтіти. Натискайте кнопки «Час» і «Мин» або «^» і «v», щоб встановити бажаний час приготування.


i Пам'ятайте, що зворотний відлік часу приготування в програмі «ПАР» почнеться після закипання води і досягнення достатньої густини пари в чаші, в програмі «ФРИТЮР» - після закипання олії, а в програмах «МАКАРОНЫ» і «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» - після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

7. За необхідності встановіть час відстрочки старту.

i Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».

8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режимів приготування й автопідігріву та підсвічування кнопки «Старт». Почнеться виконання програми і зворотний відлік часу приготування.

i За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт» під час запуску або роботи програми приготування. Індикатор  і підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» згаснуть. Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію.

9. Про завершення програми приготування вас оповістять три короткі звукові сигнали. Далі, залежно від поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горять індикатори Подогрев і  на дисплеї і підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев») або в режим очікування (дисплей не підсвічується, відображується поточний час).


i Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-260 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, що зацікавив вас, знайденому в старій кулінарній книзі або в Інтернеті.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100 °С. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35–180 °С із кроком в 1 °С. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.

i Для вашої зручності під час приготування страв на температурі до 80 °С функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна увімкнути вручну, натиснувши кно-

пку «Старт» після запуску програми приготування. Спалахне підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» і індикатор  на дисплеї.



У програмі «МУЛЬТИПОВАР» можливе приготування безлічі різних страв. Скористайтеся доданою кулінарною книгою від наших професійних кухарів. Також ви можете знайти потрібні рецепти на сайті www.multivarka.pro.

Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма призначена для приготування на воді рису й різних каш із цільнозернових круп. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Програма «СУП»

Програма призначена для приготування різних м'ясних, рибних, овочевих і інших видів супів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ХОЛОДЕЦ»

Програма призначена для приготування холодцю та заливного. Стандартний час приготування в програмі становить 4 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 10 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ПАР»

Програма призначена для приготування на парі м'яса, риби, птиці, овочів і багатоконпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері та вставте чашу в корпус приладу.
3. Дотримуйтеся пунктів 3–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ВАРКА»

Програма призначена для відварювання овочів, м'яса, риби, а також бобових. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Програма призначена для тушкування м'яса, овочів, риби, птиці та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, риби, птиці. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Програма призначена для смаження овочів, м'яса, риби та птиці. Рекомендується смаження з відкритою кришкою. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Щоб уникнути пригорання інгредієнтів, рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. У даній програмі максимальний час роботи функції автопідігріву обмежено 4 годинами.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться фрагментів налиплиго тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультиварці на нетривалій термін з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ПИЦЦА»

Програма призначена для приготування піци. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком у 5 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

Йогурт – корисний кисломолочний продукт, популярний у всьому світі. За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати смачні та корисні йогурти вдома.

Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



Для приготування йогуртів ви можете використати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

Програма «РАССТОЙКА ТЕСТА»

Вистоювання (підняття) – найважливіший етап технології приготування тіста безпосередньо перед випіканням. У процесі формування порушується пористість тіста, з нього виходить практично весь вуглекислий газ. Під час вистоювання відбувається інтенсивне бродіння з утворенням до 95% вуглекислого газу, в результаті відновлюється структура тіста, а його об'єм збільшується до 50–70% від початкового.

Запорука успішного вистоювання тіста – підтримання особливого мікроклімату та повна відсутність протягів. На виробництві для цього використовуються спеціальні шафи. За допомогою мультиварки REDMOND RMC-260 у програмі «РАССТОЙКА ТЕСТА» ви можете створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста вдома.

Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



Не забувайте, що під час вистоювання тісто збільшується в об'ємі майже вдвічі. Щоб тісто не «втекло», об'єм його первинної закладки не має перевищувати половину корисного об'єму чаші. Під час вистоювання тіста необхідно підтримувати постійну температуру і вологість навколишнього середовища. Для отримання найкращого результату не відкривайте кришку мультиварки до закінчення програми приготування.

Програма «ХЛЕБ»

Програма призначена для випічки різних видів хліба з пшеничного та житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від вистоювання тіста до випікання. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встанов-

лення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком у 5 хвилин. Під час використання даної програми максимальний час роботи функції автопідігріву обмежений 3 годинами.

Під час приготування хліба рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви на всіх етапах роботи програми. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультиварці на нетривалий термін з увімкненим автопідігрівом.



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання готового хліба з приладу.



Під час закладання тіста в чашу стежте за тим, щоб воно займало не більше половини корисного об'єму. Треба враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Не відкривайте кришку мультиварки до повного закінчення роботи програми, особливо на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.



Перш ніж використовувати борошно, його рекомендується просіювати для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу й спрощення випікання рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Під час приготування хліба рекомендується вимкнути функцію автоматичного підігрівання страви на всіх етапах приготування. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультиварці на нетривалий термін із увімкненим автопідігрівом.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма призначена для приготування різних видів пасти. Вона передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні.



Не наповняйте чашу водою більш ніж на 2/3 корисного об'єму. Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Для запобігання її можливого витікання за межі чаші можна відкрити кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів у киплячу воду.

Програма «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ»

Програма призначена для приготування пельменів, сосисок і інших напівфабрикатів. Вона передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 13 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні.



Не наповняйте чашу водою більш ніж на 2/3 корисного об'єму. Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Для запобігання її можливого витікання за межі чаші можна відкрити кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода 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 місця походження та виробника, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.



Для приготування молочної каші також можна скористатися універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановлюйте згідно з рецептом.

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка REDMOND RMC-260 допоможе полегшити вирішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини й доглядом за нею на різних стадіях зростання та розвитку.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.



У кулінарній книзі, що додається до мультиварки, ви знайдете безліч рецептів страв для дитини, які можна давати їй із моменту початку прикорму і до дошкільного віку. Усі запропоновані рецепти були адаптовані для даної моделі командою наших кухарів і пройшли ретельну перевірку на діючому зразку мультиварки REDMOND RMC-260.

Програма «ТВОРОГ»

За допомогою мультиварки REDMOND RMC-260 ви можете легко й швидко приготувати домашній сир, який можна використовувати як кінцевий продукт або як інгредієнт для приготування інших страв. Дотримуйтеся рекомендацій щодо приготування з доданої книги «200 рецептів». Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком у 5 хвилин.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма призначена для приготування різних десертів. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ФРИТЮР»

Фритюр – тваринний або рослинний жир, розігрітий до температури 130–200 °С. Спосіб приготування різних продуктів шляхом їхнього обсмажування у фритюрі відомий здавна і поширений у всьому світі. У мультиварці REDMOND RMC-260 ви можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик, що входить до комплекту.

Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 40 хвилин із кроком у 5 хвилин. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні.

1. Налийте в чашу необхідну кількість олії для смаження згідно з рецептом. Вставте чашу в корпус приладу.
2. Дотримуйтеся пунктів 3–8 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
3. Приєднайте ручку до кошика для смаження у фритюрі. Для цього стисніть основу ручки й вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте тиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі. Рівномірно розкладіть продукти в кошику.

4. Дотримуйтеся рекомендацій з рецепта, через вказаний час обережно відкрийте кришку й опустіть кошик для смаження у фритюрі з продуктами в чашу. Не закривайте кришку.



УВАГА! Олія дуже гаряча! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці й не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.

5. Після закінчення програми приготування трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку і зафіксуйте її на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати стекти олії.
6. Для видалення надлишків олії, що залишилися, промокніть продукт паперовим рушником або цупкою паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Сильне тривале або багатократне нагрівання олії сприяє його окисленню. Не використовуйте одну й ту ж олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випарування води. У даній програмі недоступні ручне встановлення часу приготування та функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев».

1. Дотримуйтеся пунктів 1-3 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
2. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування та підсвічування кнопки «Старт». Почнете виконання встановленої програми.



Також можна запустити програму «ЭКСПРЕСС», натиснувши кнопку «Меню» і вибравши її із списку за допомогою кнопок «<» і «>». Індикатор програми на дисплеї буде виділений жирним шрифтом.

III. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Загальні правила та рекомендації

Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР».

Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.

Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера (включаючи нагрівальний диск), чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими та сухими.

Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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.*



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

Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація можуть призвести до неправильної роботи приладу. Корпус виробу можна очищувати у міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку й знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте за потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку і засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого здійсніть очищення.

Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки. У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Само по собі це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. Не докладаючи зусиль, потягніть внутрішню алюмінієву кришку трохи на себе й вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Поєднайте алюмінієву кришку з основною та трохи натисніть на неї до клацання.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору і зніміть його.
3. За необхідності обережно вийміть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумку на місце, поєднайте пазы основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі і поверніть за годинниковою стрілкою. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу (зовнішній диск має розташовуватися назад виступом для виймання).



Увага! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте і не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу.
2. Видаліть конденсат, що скупчився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, треба очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.



Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і повністю охолола!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потраплення чужорідних тіл в заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх піпеткою, не натискаючи на кожух датчика. Для очищення поверхні нагрівального диска можна використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.



У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Само по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

| Несправність | Можливі причини | Спосіб усунення | |
|---|---|--|---|
| На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E3 | Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад в електромережу знову | |
| Прилад не вмикається | Шнур електроживлення не підключений до приладу і (або) електричної розетки | Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розніму на приладі та увімкнений у розетку | |
| | Несправна електрична розетка | Увімкніть прилад у справну розетку | |
| | В електромережі немає струму | Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до обслуговуючої ваш будинок організації | |
| Страва готується занадто довго | Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму) | Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до обслуговуючої ваш будинок організації | |
| | Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі) | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки | |
| | Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно | Встановіть чашу рівно, без перекосів | |
| | Нагрівальний диск дуже забруднений | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск | |
| Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара | Порушено герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки: | чаша нерівно встановлена в корпус приладу | Встановіть чашу рівно, без перекосів |
| | | кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет | Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання |
| | | ущільнювальна гумка на внутрішній кришці сильно забруднена, деформована або пошкоджена | Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни |

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.

Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, анти-пригарні покриття, 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 випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому 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.

Установлений виробником термін служби приладу складає 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

Упакування, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі 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

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- 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. Бұл талапты ұстанбау 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.

STOP

HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты 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 ажы-

ратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- 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.

STOP

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

Техникалық сипаттамалары

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Үлгі | RMC-260 |
| Қуаты | 900 Вт |
| Кернеуі | 220–240 В, 50 Гц |
| Табақтың көлемі | 5 л |
| 3D-қыздыру | бар |
| Табақ жабындысы | куюге қарсы керамикалық |
| СК-дисплей | монохромдық, орыстандырылған |
| Дисплей жарығы | 3 режим |
| Бу клапаны | шешілмелі |
| Ішкі қақпақ | шешілмелі |

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
3. СУП (КӨЖЕ)
4. ХОЛОДЕЦ (ІРКІЛДЕК)
5. ПАР (БУ)
6. ВАРКА (ПІСІРУ)
7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
8. ТОМЛЕНИЕ (ТЫНДЫРУ)
9. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
11. ПИЦЦА (ПИЦЦА)
12. ПЛОВ (ПАЛАУ)
13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
14. РАССТОЙКА ТЕСТА (ҚАМЫРДЫ ТЫНДЫРУ)
15. ХЛЕБ (НАН)
16. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ (ТҰШПАРА/ХИНКАЛИ)
18. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛА ТАҒАМЫ)
20. ТВОРОГ (ІРІМШІК)
21. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР)
22. ФРИТЮР (ФРИТЮР)
23. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ» (әзірлеу уақыты мен температурасын баяу теңшеу; өзіндік бағдарламаны жазу және ойнату)..... бар
 Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту).....12 сағатқа дейін
 Автоысытуды алдын ала өшіру..... бар
 Тағамды ысыту.....12 сағатқа дейін
 Стартты шегеру.....24 сағатқа дейін
 Дыбыс сигналын өшіру..... бар

Жинағы

Мультипісігішу1 дана
 RB-C560 табағы1 дана
 Буда әзірлеу контейнері.....1 дана
 Фритюрде қуыруға арналған тұтқасы бар себет.....1 дана
 Өлшеу стақаны.....1 дана
 Ожау1 дана
 Жалпақ қасық1 дана
 Табақты шығаратын қысқыш.....1 дана
 «200 рецепт» кітабы.....1 дана
 Пайдалану бойынша нұсқаулығы1 дана
 Сервистік кітапша.....1 дана
 Электрқоректену бауы1 дана



Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында келесі өзгерістер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерістерді енгізуге құқылы.

Мультипісіргіш құрылымы A1

1. Аспап қақпағы
2. Қақпақты ашатын түймешік
3. Басқару панелі
4. СК-дисплей
5. Аспап корпусы
6. Тасымалдау тұтқасы
7. Шешілмелі бу клапаны
8. Шешілмелі ішкі қақпақ
9. Табак
10. Электрқоректену бауы
11. Жалпақ қасық
12. Ожау
13. Қысқыштар айшанақтың извлечения үшін
14. Өлшеу стақаны

15. Буда әзірлеу контейнері
16. Фритюрде қуыру себеті

Басқару панелі A2

1. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Ысыту») түймешігі – әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, енгізілген теңшелімдерді түсіру, ысыту функциясын қосу/өшіру.
2. «Меню/OK» («Мәзір/OK») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау, таңдалған әрекетті растау.
3. «Температура°С» («Температура°С») түймешігі – әзірлеу температурасы мәнін орнату.
4. «√» түймешігі – температура мәнін 1°С қадамымен немесе уақыт мәнін 1 минут қадамымен азайту, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау (төмен жылжу).
5. «^» түймешігі – температура мәнін 1°С қадамымен немесе уақыт мәнін 1 минут қадамымен көбейту, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау (жоғары жылжу).
6. «Час» («Сағат») түймешігі – уақыт мәнін 1 сағат қадамымен көбейту.
7. «Мин» («Мин») түймешігі – ағымдағы уақыт мәнін 1 минут қадамымен көбейту, әзірлеу және стартты шегеру уақытын әдепкі орнатылған қадаммен көбейту.
8. «Время/Отсрочка» («Уақыт/Шегеру») түймешігі – сағат мәнін/ шегерілген старт уақытын орнату.
9. «Продукт» («Азық») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламаларында азық түрін таңдау.
10. «Старт» («Старт») түймешігі – тапсырылған әзірлеу режимін қосу, автоысытуды алдын ала өшіру.
11. СК-дисплей.

Дисплей құрылымы

- a. Әзірлеу режимін теңшеу және жұмыс индикаторы.
- b. «Защита от детей» («Балалардан қорғаныс») функциясын қосу / өшіру индикаторы.
- c. Әзірлеу режимін теңшеу және жұмыс индикаторы / ағымдағы уақыт орнатылымдары.
- d. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын теңшеу және жұмысының индикаторы.
- e. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
- f. Тағамды автоысыту және ысыту функцияларын теңшеу және жұмысының индикаторы.
- g. Тағамды автоысыту және ысыту функциялары күйінің индикаторы.
- h. Автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау индикаторлары.
- i. Автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы.
- j. Әзірлеу бағдарламасын таңдау аймағы.
- k. Азықты таңдау аймағы.
- l. Азық түрлерінің индикаторлары.
- m. Азық түрін таңдау индикаторы.
- n. Әзірлеу температура сының, әзірлеу температурасын орнату режимінің индикаторы.
- o. Әзірлеу уақыты / стартты шегеру / ағымдағы уақыт мәнінің индикаторы.

REDMOND RMC-260 мультипісіргіші түймешікті басқару панелімен және аспаптың жұмыс режиміне байланысты үш жарық түрі бар СК-дисплеймен жабдықталған.

| Дисплейдің түсі | Жұмыс режимі |
|-----------------|---|
| Көк | Аспап әзірлеу бағдарламасын таңдау режимінде болады; дисплейде автоматты бағдарлама, азық-түлік, әзірлеу уақыты мен әзірлеу режимі индикаторлары көрінеді |
| | Аспап стартты шегеру уақытын теңшеу режимінде тұр; дисплейде таңдалған автоматты бағдарлама, азық түрі (қарастырылса) және стартты шегеру индикаторлары көрінеді |
| | «Отсрочка старта» функциясы жұмыс істейді, дисплейде таймерді орнату уақыты және стартты шегеру индикаторы көрінеді |
| Ақ | Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеуде, дисплейде бағдарлама жұмыс уақытының керісінше есебі, таңдалған бағдарлама индикаторы мен «Время приготвления» («Әзірлеу уақыты») индикаторы көрінеді |
| Қызғылт-сары | Тағамды автоысыту немесе ысыту функциясы жұмыс істеуде, дисплейде функция жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді |

I. ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.



Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмір жоқ болса, сізді оған кепілді қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырады.

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс шығуы мүмкін, бұл аспаптың ақау салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Пайдалана бастаудың алдында

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

Сағатты теңшеу



Аспапты электр желіге қосыңыз. «Час» және «Мин» түймешіктерін бірге басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Әуенді сигнал естіледі. Дисплейде сағатты орнату режимінің индикаторы пайда болады, уақыт мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды, көк жарық қосылады. «Час» түймешігі басылғанда уақыт мәні 1 сағат қадамымен көбейеді. «Мин» түймешігі басылғанда – 1 минут қадамымен.

Сағат пен минут мәндері бірі-біріне байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда уақыт орнатылуы диапазонның басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

«^» және «v» түймешіктерін тиісті түрде басып та уақыт мәнін 1 минут қадамымен көбейтуге және азайтуға болады. Бұл кезде минуттық диапазонның ең үлкен (ең кіші) мәні болғанда орнату жаңадан басталады, сағат мәні 1 сағатқа көбейеді (азаяды).

Ағымдағы уақыт орнатылуы аяқталысымен енгізілген өзгерістерді растау үшін «Меню/OK» түймешігін басыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтамай теңшелімдер режимінен шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

Дыбыс сигналы күшін теңшеу

Ағымдағы уақытты теңшеу аяқталысымен аспап дыбыс күшін теңшеу режиміне ауысады. Дисплейде әзірлеу бағдарламасын таңдау аймағында «громкость» («Дыбыс»)  жазуы, уақыт индикаторы орнына – SP:05 жазуы пайда болады. «^» және «v» түймешігін басып, мәнді «00» (дыбыс сигналдары өшірілуі) ден «10» (ең үлкен дыбыс күші) дейінгі диапазонда өзгерте аласыз. Егер дыбыс сигналдары өшіп тұрса, дисплейде  индикаторы пайда болады.

Дыбысты теңшеу аяқталысымен енгізілген өзгерістерді растау үшін «Меню/OK» түймешігін басыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтамай теңшелімдер режимінен шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-260 мультипісіргішінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдар-

лама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылатын уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.


Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда таңдалған әзірлеу бағдарламасымен зауыттық теңшелімдер кестесіне сәйкес қарастырылған теңшелімдердің ықтимал диапазонын және орнату қадамын есепке алыңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы, суық су құйылып, «ПАР» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақыты орнатылса, тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана бағдарлама іске қосылады және тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі басталады.

«МАКАРОНЫ» және «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» бағдарламаларында орнатылған әзірлеу уақытының есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанда басталады.

Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» функциясы аяқталысымен тағам дайын болуы керек уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарламаның жұмыс уақыты есептеледі). Уақытты 2 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады. Шегеру уақыты орнатылған әзірлеу уақытынан көп болу керектігін есепке алу керек, керісінше болса, бағдарлама «Старт» түймешігі басылған соң бірден жұмысын бастайды.

Стартты шегеру уақытын орнату үшін автоматты әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң «Время/Отсрочка» түймешігін екі рет басыңыз. Екі әуенді сигнал естіледі. Дисплейде Шегеру және  индикаторлары пайда болады. Уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. «Час» түймешігі басылғанда уақыттың мәні 1 сағат қадамымен көбейеді. «Мин» түймешігі басылғанда – 5 минут қадамымен.

Сағат пен минут мәндері бірі-біріне байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда стартты шегеру уақытын орнату диапазонының басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз.

Стартты шегеру уақытын 1 минут қадамымен «^» және «\» түймешіктерін тиісті түрде басып та көбейтуге және азайтуға болады. Бұл кезде минуттық диапазонның ең үлкен (ең кіші) мәні болғанда орнату жаңадан басталады, сағат мәні 1 сағатқа көбейеді (азаяды).

Шегерілген старт уақыты орнатылуы аяқталысымен енгізілген өзгерістерді растау үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан теңшелімдер режимінен шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

i Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары мен «МАСТЕРШЕФ» функциясының

көмегімен жасалған бағдарламалардан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарламасы үшін қол жетімді.

Егер рецептте тез бұзылатын азық-түлік болса, «Отсрочка старта» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.).

Стартты шегеру уақытын орнатқанда «ПАР» бағдарламасында уақыттың есебі тек мультипісіргіш қажетті жұмыс температурасына жеткенде ғана басталатынын есепке алу керек (су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң).



Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75°C шегінде 12 сағаттың ішінде ұстай алады. Автоысыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы жанады, дисплейде функция жұмысының индикаторы және бұл режимде жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді. Автоысыту режимінде жұмыс істеген кезде дисплейдің жарығы қызғылт-сары түсті.

Функция жұмысын аяқтау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Аспап күту режиміне ауысады.

i Автоысыту функциясы «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді.

Автоысытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды ылыми қосудың керегі жоқ. Мұны есепке алғанда REDMOND RMC-260 мультипісіргішінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама старты немесе жұмысы кезінде «Старт» түймешігін басыңыз.  индикаторы мен «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы өшеді, автоысыту функциясы өшеді. Автоысытуды қайта қосу үшін «Старт» түймешігін тағы бір рет басыңыз ( индикаторы мен «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы жанады).

Тағамды ысыту

REDMOND RMC-260 мультипісіргішін суық асты ысытуға пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаққа салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желіге қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Қысқа сигнал естіледі. Дисплейде тиісті


индикатор мен түймешік жарығы жаңады. Таймер ысыту уақытын есептей бастайды. Аспап тағамды 70–75°C дейін ысытады және ыстық күйде 24 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда ысытуды «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, тоқтатуға болады. Ұзақ сигнал естіледі, дисплейде тиісті индикаторлар мен түймешік жарығы өшеді.



Мультипісіргіш автосыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 24 сағатқа дейін сақтай алады, алайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес бермейміз, өйткені бұл жағдай оның дәм сапасын өзгертуі мүмкін.

«Балалардан қорғаныс» функциясы

REDMOND RMC-260 мультипісіргішінде қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін балалардан қорғану функциясы қарастырылған. Ол түймешіктерді кездейсоқ басудың алдын алады. Балалардан қорғану функциясын аспап жұмыс істеп тұрған режиміне байланысты емес белсендіруге болады (автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау режимінен басқа).

Осы функцияны қосу үшін мультипісіргіштің кез келген жұмыс режимінде «^» және «v» түймешігін бірге басып, 5 секунд ішінде ұстаңыз. Дисплейде  индикаторы пайда болады. Балалардан қорғану функциясын өшіру үшін «^» және «v» түймешігін қайта басып, 5 секунд ішінде ұстаңыз.



Балалардан қорғану функциясын қосу / өшіру автоматты бағдарлама жұмысына, функциялар мен аспап режиміне әсер етпейді.

«МАСТЕРШЕФ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ» жаңа функциясымен аспаздық шығармашылық үшін көбірек мүмкіндік алыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаны іске қосуға дейін оның жұмыс параметрлерін тапсыруға мүмкіндік беретін болса, «МАСТЕРШЕФ» функциясын пайдаланып, теңшелімдерді ары қарай сақтау мүмкіндігімен тура әзірлеу барысында өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің тілектеріңізге сәйкес келетіндей ылғи теңшей аласыз. Көже тасиды ма? Сүт ботқасы «тасып кете ме»? Буда көкөніс өте ұзақ әзірленеді ме? Бағдарлама жұмысын үзбей, плитада немесе духовкада әзірленгендей температура немесе әзірлеу уақытын өзгертіңіз. Бағдарламанызды жаңа теңшелімдерімен сақтаңыз және болашақта ылғи мінсіз нәтижеге жету үшін пайдаланыңыз.





«МАСТЕРШЕФ» функциясы «ПАР», «ПЛОВ», «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «ХЛЕБ», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасы пайдаланылғанда қол жетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ» функциясы бағдарлама жұмыс істеген кезде әзірлеу уақыты мен темпера-

турасын 9 ретке дейін өзгертуге және жадының 20 қосымша ұяшығының біріне өзгерістердің пайда болған бірізділігін жазуға мүмкіндік береді. «МАСТЕРШЕФ» функциясы пайдаланылғанда температураны 35°C ден 180°C дейінгі диапазоннда 1°C қадамымен өзгертуге болады. Әзірлеу уақытын өзгерту – 00:01 ден 15:00 сағатқа дейін 1 минут қадамымен.



Теңшелімдер таңдалған сайын әзірлеу бағдарламасын таңдау аймағында «МАСТЕРШЕФ N» жазуы (мұнда N – бағдарламаға енгізілетін өзгерістің реттік нөмірі), азықты таңдау аймағында  индикаторы пайда болады. 10 өзгерісті енгізуге тырысқанда дисплейдегі азық-түлікті таңдау аймақта  индикаторы пайда болады, үш қысқа сигнал естіледі. Өзгеріс болмайды, бағдарлама жұмысын бұрын тапсырылған параметрлермен жалғастырады.

Уақыт немесе температураны өзгертпей автосытуды қосу / өшіру жеке өзгеріс болып табылмайды.



Егер әртүрлі әзірлеу бағдарламалары үйлесімдігін талап ететін, рецепті күрделі тағамды әзірлесеніз, «МАСТЕРШЕФ» функциясы әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, көже мен әртүрлі рецепттер бойынша паста, джем және т.б. әзірленгенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Температура°C» түймешігін басып, ұстаңыз. Әуенді сигнал естіледі, дисплейде температура индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін «^» түймешігін, азайту үшін «v» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз. Ең үлкен (ең кіші) температура мәні болғанда орнату диапазонынң басынан жалғасады.
3. Басқару панелінде түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылғанда қызып кетуден қорғану үшін бағдарламаның ең көп жұмыс уақыты екі сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда «Время/Отсрочка» түймешігін басып ұстаңыз. Әуенді сигнал естіледі, дисплейде уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қадетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час» түймешігін, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин» түймешігін басыңыз. Сағат пен минуттар бірі-біріне байланысты емес көбейеді. Ең үлкен мәнге жеткенде орнату диапазонынң басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз.

i Уақыт мәнін 1 минут қадамымен «^» және «v» түймешігін тиісті түрде басып та, көбейтуге және азайтуға болады. Бұл жағдайда минуттық диапазонның ең үлкен (ең кіші) мәні болғанда орнату басынан жалғасады, сағат мәні 1 сағатқа көбейеді (азаяды).

3. Басқару панелінде түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

i Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды. Өзгерістерді минутына 1 реттен жиі жасаудың керегі жоқ, өйткені бұл жағдайда тек соңғы теңшелімдер сақталады. Егер температура мен әзірлеу уақытын бірге өзгерту керек болса, тиісті түрде температура немесе уақыт теңшелімдері өзгертілуі аяқталған соң бірден «Время/Отсрочка» немесе «Температура°C» түймешігін басыңыз. Бұл жағдайда жаңа параметрлер бір өзгеріс ретінде сақталады.

Жеке әзірлеу бағдарламасын сақтау

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен немесе «Отмена/Разогрев» түймешігі басылғанда үш қысқа сигнал естіледі, автоматты бағдарламаны таңдау аймағында «ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ?» («N БАҒДАРЛАМАСЫ ЖАЗУ КЕРЕК ПЕ?») жазуы пайда болады (мұнда N – жазылатын бағдарламаның реттік нөмірі). Температура индикаторының орнында 180 жазуы көрінеді және керісінше секундтап есебі басталады.

Бағдарламаны сақтау үшін «Меню/OK» түймешігін басыңыз. Ұзақ сигнал естіледі, нақты жұмыс істейтін бағдарлама жазылады. Сақтамай шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Егер 180 секунд ішінде «Меню/OK» түймешігі басылмаса да бағдарлама сақталмайды.

i Жазылған жеке бағдарламада бағдарлама жұмысы аяқталу сәтінде орнатылған Автоысыту функциясының күйі сақталады.

Жеке әзірлеу бағдарламасын жұмыс істету

Жеке әзірлеу бағдарламалары автоматты бағдарламалар тізімінде пайда болады. Для запуска выберите программу из списка и «Старт» түймешігін басыңыз.

Жеке бағдарлама орындалу барысында әр өзгеру нүктесінен өткен соң екі қысқа сигнал естіледі.

i Жеке бағдарламаларға автоматты бағдарламаларға сияқты өзгерістерді енгізуге болады. Алайда жаңа өзгерістер енгізілгенде бағдарламаның ары қарай жұмысы барысында күшіне енуі керек бар өзгерістер болдырылмайды. Өзгерістердің ағымдағы біріншілігі сақталған жағдайда тағам әзірленуі аяқталысымен олар жаңа бағдарлама ретінде жазылады. Бұл кезде бастапқы жеке бағдарлама да аспап жадысында сақталады.

Жеке әзірлеу бағдарламасын жою

«^» және «v» түймешігі көмегімен мәзірде жойғыңыз келген жеке бағдарламаны таңдаңыз.

«Меню/OK» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Қысқа сигнал естіледі. Әзірлеу бағдарламасын таңдау аймағында «ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ?» («N БАҒДАРЛАМАСЫ ЖОЮ КЕРЕК ПЕ?») жазуы пайда болады (мұнда N – жазылатын бағдарламаның реттік нөмірі).

Бағдарламаны жоюды растау үшін «Меню/OK» түймешігін басыңыз. Жоюды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

i Жеке бағдарлама жойылғанда бағдарламалардың нөмірлері сақталады. Егер жадта «ПРОГРАММА 1» («БАҒДАРЛАМА 1»), «ПРОГРАММА 2» («БАҒДАРЛАМА 2») және «ПРОГРАММА 3» («БАҒДАРЛАМА 3») сақталып, кейін «ПРОГРАММА 2» («БАҒДАРЛАМА 2») жойылса, мәзірде «ПРОГРАММА 1» («БАҒДАРЛАМА 1») тармағынан кейін «ПРОГРАММА 3» («БАҒДАРЛАМА 3») болады.

Барлық жеке әзірлеу бағдарламасын жою

Барлық жеке бағдарламаны жою үшін күту режимінде «Продукт» және «Время/Отсрочка» түймешіктерін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Қысқа сигнал естіледі. Әзірлеу бағдарламасын таңдау аймағында «ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ?» («БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ ЖОЮ КЕРЕК ПЕ?») жазуы пайда болады. Барлық жеке бағдарламаны жою үшін «Меню/OK» түймешігін басыңыз. Жоюды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

Спалы нәтижеге жету үшін REDMOND RMC-260 мультитіпсізгішіне ілесетін бұл үлгіге арнайы әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецепттерді пайдалануға ұсынамыз. Тиісті рецепттерді www.multivarka.pro сайтында да таба аласыз.

Егер сіздің ойыңызша әдеттегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмасаңыз, аспаздық эксперименттер үшін көп мүмкіндік ашатын қол теңшеулердің кең диапазоны бар әмбебап «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланыңыз.

Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультитіпсізгіш табағына салып, оны аспап корпусына қойыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиент табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз.
3. Табақ қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Мультитіпсізгіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басыңыз және әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзірден шарлау үшін «^» және «v» түймешігін басыңыз. Дисплейде бағдарлама индикаторы қалың қаріппен бөлектенеді.
5. Азықты таңдау режиміне ауысу үшін «Продукт» түймешігін басыңыз. «^» және «v» түймешігін басып, өңделетін азық түрін тізімнен таңдаңыз (дисплейде тиісті индикатор қалың қаріппен бөлектенеді).
6. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Время/Отсрочка» түймешігін


басыңыз. Уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Қажетті әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» немесе «^» және «v» түймешіктерін басыңыз.


i «ПАР» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі су қайнап, табақта жеткілікті бу тығыздығы болған соң, «ФРИТЮР» бағдарламасында май қайнаған соң, «МАКАРОНЫ» және «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» бағдарламаларында су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанда ғана басталатынын есте сақтаңыз.

7. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.

i Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда қол жетімді емес.

8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу және автоысыту режимдерінің индикаторлары және «Старт» түймешігінің жарығы жанады. Бағдарлама орындала бастайды және әзірлеу уақытының керісінше есебі басталады.

i Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған немесе жұмыс істеген кезде «Старт» түймешігін басып, автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады.  индикаторы мен «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы өшеді. «Старт» түймешігін қайта бассаңыз, осы функция қайта қосылады.

9. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы үш қысқа дыбыс сигналы хабарлайды. Ары қарай, ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап автоысыту режиміне (дисплейде «Подогрев» («Ысыту») және  индикаторлары және «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы жанады) немесе күту режиміне (дисплей жанбайды, ағымдағы уақыт көрінеді) ауысады.

i Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу немесе автоысыту үдерісін узу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама тағамды пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында REDMOND RMC-260 мультитірігіші асханалық құралдардың бір қатарын алмастыра алады және тағамды іс жүзінде ескі аспаздық кітапта немесе Интернетте табылған сізге қызық кез келген рецепт бойынша әзірлеуге мүмкіндік береді.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 1°C қадамымен 35–180°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минут қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.

i Сізге ыңғайлы болуы үшін тағамды 80°C дейін температурада әзірлегенде автоысыту функциясы өшірілуі. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған

соң «Старт» түймешігін басып, оны қолмен қосуға болады. «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы мен дисплейде  индикаторы жанады.



«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әртүрлі көп тағамды әзірлеуге болады. Біздің кәсіби аспаздардың ілесетін аспаздық кітабын пайдаланыңыз. Қажеті рецептерді www.multivarka.pro сайтында да таба аласыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суда күріш пен тұтас дәнді жармалардың әртүрлі ботқаларын әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«СУП» бағдарламасы

Бағдарлама түрлі етті, балықты, көкөністі және басқа да көжелерді жасауға арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут 8 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Бағдарлама іркілдек пен заливное әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 4 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 10 сағатқа дейінгі диапазонда 10 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ПАР» бағдарламасы

Бағдарлама буда ет, балық, құс еті, көкөніс пен құрамдасы көп тағамды әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп дайындаңыз, контейнерге біркелкі етіп салыңыз және Табақты аспап қорпусына қойыңыз.
3. «Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 3-9 тармақтарын ұстанаңыз.

«ВАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама көкөніс, ет, балық, сонымен қатар бұршақ асуға арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама ет, көкөніс, балық, құс еті мен құрамдасы көп тағамды бұқтыруға арналған.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама ет, балық, құс етін тындыруға арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда 10 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама көкөніс, ет, балық пен құс етін қуыруға арналған. Ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 18 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Стартты шегеру функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



Ингредиенттер күйіп жабыспау үшін рецептер кітабы нұсқаулықтарын ұстануға және табақ ішіндегісін араластырып тұруға кеңес береміз. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты суытыңыз. Азықты қақпақ ашық тұрғанда қуыруға кеңес беріледі – бұл қытырлақ қабықты жасауға мүмкіндік береді.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарлама бисквит, пісірме мен ашытылған қамырдан пирог пісіруге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автосыту функциясының ең көп жұмыс істеу уақыты 4 сағатпен шектелген.



Бисквитке ағаш таяқшаны (тіс шұқығышты) шанышып, оның дайындығын тексеруге болады. Егер оны шығарғанда үстінде жабысқан қамыр үзіктері қалмаса, бисквит дайын болады.

Пісірмені әзірлегенде тағамды автоматты ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азық ылғал бола қалмау үшін оны мультипісіргіштен дайын болған соң бірден шығарыңыз. Егер мұндай мүмкіндік болмаса, азықты мультипісіргішше автосыту қосылып тұрғанда біраз мерзімге қалдыруға болады.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Бағдарлама пиццаны әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі пала түрін әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Йогурт – дүние жүзінде танымал пайдалы қышқыл сүтті өнім. «ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізде әзірлей аласыз.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Автосыту функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

Йогурттерді әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йогуртке арналған арнайы банкалар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).

«РАССТОЙКА ТЕСТА» бағдарламасы

Тындыру (көтеру) – тура пісірудің алдында қамырды әзірлеу технологиясының маңызды кезеңі. Қалыпқа салу барысында қамырдың саңылаулығы бұзылады, оның ішінен бүкіл көмірқышқыл газ шығады. Тындыру кезінде 95% дейін көмірқышқыл газ қалыптасып, қарқынды ашу жүреді, нәтижесінде қамыр құрылымы қайта қалыптасады, оның көлемі бастапқыдан 50-70% дейін көбейеді. Қамырды сәтті тындыру кепілі – ерекше микроклиматты ұстау және желдің толық болмауы. Өндірісте бұл үшін арнайы шкафтар пайдаланылады. REDMOND RMC-260 мультипісіргіші көмегімен «РАССТОЙКА ТЕСТА» бағдарламасында қамырды үйіңізде тындыру үшін ең жағымды жағдай жасай аласыз.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Автосыту функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



Қамыр тындырылған кезде көлемі екі есе көбейетінін ұмытпаңыз. Қамыр тасып кетпеу үшін оған бастапқа салу көлемі табақтың пайдалы көлемі жартысынан аспауы керек.

Қамырды тындырғанда қоршаған ортаның тұрақты температурасы мен ылғалдылығын ұстау керек. Ең жақсы нәтижеге жету үшін мультипісіргіш қақпағын әзірлеу бағдарламасы аяқталуына дейін ашпаңыз.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай және қара бидай ұнынан әртүрлі нан түрін пісіруге арналған. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 6

сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарлама пайдаланылғанда Автосыту функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты 3 сағатпен шектеледі.

Нанды әзірлегенде бағдарламаның барлық жұмыс кезеңдерінде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азық ылғал бола қалмау үшін оны мультипісіргіштен дайын болған соң бірден шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, азықты мультипісіргіште автосыту қосылып тұрғанда біраз мерзімге қалдыруға болады.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптан дайын нанды шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз.



Қамырды табаққа салғанда ол пайдалы көлемнің жартысынан аспайтынын байқаңыз. Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу сағаты ішінде қамырды тындыру, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек. Бағдарлама жұмысы толық аяқталуына дейін, әсіресе қамырды тындыру кезеңінде мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.



Ұнды пайдаланар алдында оны оттегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кеңес беріледі. Уақытты қысқарту және пісіруді жеңілдету үшін нанды әзірлеуге арналған дайын қоспаларды пайдалануға кеңес береміз.

«Отсрочка старта» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Нанды әзірлегенде барлық әзірлеу кезеңдерінде тағамды автоматты ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азық ылғал бола қалмау үшін оны мультипісіргіштен дайын болған соң бірден шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, азықты мультипісіргіште автосыту қосылып тұрғанда біраз мерзімге қалдыруға болады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі паста түрін әзірлеуге арналған. Ол суды қайнатуды, ингредиенттерді салу мен ары қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнау сәті мен азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сигналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. «Автоподогрев» («Автосыту») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.



Табақты пайдалы көлемінің 2/3 асырып су толтырмаңыз. Кейбір азықты әзірлегенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқа) көбік қалыптасады. Оны табақ

сыртына ықтимал ағызбау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» бағдарламасы

Бағдарлама тұшпара, сосискі және басқа жартылай фабрикаттарды әзірлеуге арналған. Ол суды қайнатуды, ингредиенттерді салу мен ары қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнау сәті мен азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сигналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 13 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. «Автоподогрев» («Автосыту») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.



Табақты пайдалы көлемінің 2/3 асырып су толтырмаңыз. Кейбір азықты әзірлегенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқа) көбік қалыптасады. Оны табақ сыртына ықтимал ағызбау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Бағдарлама майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеу үшін арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Сүтті тасытпау және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- Барлық тұтас дәнді жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) су мөлдір болғанынша мұқият жуу;
- мультипісіргіш табағына әзірлеудің алдында сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, үлестерді қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін тек салыстырып, азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майлы сүтті пайдаланғанда 1:1 шамаластықпен ауыз су қосыңыз .



Сүт пен жарма қасиеті өндірушісі мен шыққан жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижесіне әсер етеді.



Сүт ботқасын әзірлеу үшін «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын да пайдалануға болады. Сүт ботқасын әзірлеудің ең тиімді температурасы 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-260 мультипісіргіші баланың өсу мен дамуының әртүрлі кезеңдерінде оны қоректендіру мен күтуге байланысты көп мәселені шешуді жеңілдетуге көмектеседі. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.



Мультипісіргішке ілесетін аспаздық кітапта тамақ жей бастау сәтінен мектепке дейінгі жасына дейін беруге болатын балаға арналған тағамдардың көп рецепті табысыз. Барлық ұсынылған рецептітер осы үлгі үшін біздің аспаздар командасымен бейімделген және REDMOND RMC-260 мультипісіргішінің қолданылатын нұсқасында мұқият тексеруден өтті.

«ТВОРОГ» бағдарламасы

REDMOND RMC-260 мультипісіргіші көмегімен үйдің ірімшігін жеңіл және тез әзірлей аласыз, оны соңғы азық ретінде де немесе басқа тағамды әзірлеу үшін ингредиент ретінде де пайдалануға болады. «200 рецепт» ілесетін кітабының әзірлеу бойынша кеңестерін ұстаныңыз.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады 5.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі десерттерді әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ФРИТЮР» бағдарламасы

Фритюр – 130–200°C температурасына дейін ысытылған мал немесе өсімдік майы. Әртүрлі азықты фритюрде қуыру жолымен әзірлеу әдісі бұрыннан бері мәлім және дүние-жүзінде таралған. REDMOND RMC-260 мультипісіргішінде жинаққа кіретін арнайы себетті пайдаланып, фритюрде әзірлей аласыз.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 18 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 40 минутқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. «Автоподогрев» («Автоысыту») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.

1. Рецептке сәйкес қуыру үшін табаққа қажетті май мөлшерін құйыңыз. Табақты аспап қорпусына қойыңыз.
2. «Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 3-8 тармақтарын ұстаныңыз.
3. Фритюрде қуыруға арналған себетке тұтқаны қосыңыз. Бұл үшін тұтқа негізін қысыңыз және оны себеттің арнайы тесігіне тығыңыз. Тұтқаға салынған қысымды босатыңыз,

ол арнайы тесікте бекітіледі. Азық-түлікті себетке біркелкі салыңыз.

4. Рецепттегі кеңестерді ұстаныңыз, көрсетілген уақыттан кейін қақпақты абайлап ашыңыз және азық салынған фритюрде қуыруға арналған себетті табаққа түсіріңіз. Қақпақты жаппаңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Күйіп қалмау үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз және қақпақты ашқанда құрылғының үстінен еңкеймеңіз.

5. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен азық салынған қуыруға арналған себетті тұтқасынан ұстап, көтеріңіз және майын ағызу үшін оны табақ шетінде себеттегі арнайы ілгектің көмегімен бекітіңіз.
6. Қалған май артығын кетіру үшін тағамды дастарханға қоюдың алдында азыққа қағаз сүлгі немесе тығыз қағаз майлық малыңыз.



Фритюр ретінде тек рафинадалған өсімдік майын пайдаланыңыз.

Майдың күшті ұзақ немесе көп реттік қыздырылуы оның тотығуына ықпал етеді. Фритюрде азықты қайта әзірлеу үшін бір майды пайдаланбаңыз.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күріш пен суда үгілмелі ботқаны әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң атоматты түрде өшуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары қол жетімді емес.

1. «Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1-3 тармақтарын ұстаныңыз.
2. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары мен «Старт» түймешігінің жарығы жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды.



«Меню» түймешігін басып, оны «^» және «v» түймешігі көмегімен тізімнен таңдап, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын да іске қосуға болады. Дисплейде бағдарлама индикаторы қалың қарыппен бөлектенеді.

III. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ КҮТУ

Жалпы ережелер мен кеңестер

Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар мультипісіргіште ас иісін кетіру үшін ішінде жарты лимонды «ПАР» бағдарламасында 15 минут ішінде әзірлеуге кеңес береміз.

Жабық мультипісіргіште әзірленген ас салынған немесе су толған табақты 24 сағаттан

артық қалдыруға болмайды. Дайын тағам салынған табақты тоңазытқышта сақтай аласыз және қажет болғанда асты ысыту функциясын пайдаланып, мультитісіргіште ысыта аласыз.

Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желіден ажыратыңыз. Жұмыс камера (қыздыру дискісін қоса), табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралды пайдаланыңыз.



Аспапты тазалағанда қатты майлық немесе сіңіргіш, абразивті паста пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, асқа тиетін заттармен қолдануға кеңес берілмеген кез келген химиялық агрессивті немесе басқа затты пайдалануға болмайды.



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына қоюға тыйым салынады!

Мультитісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олардың зақымдануы немесе майысуы аспаптың дұрыс жұмыс істемеуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Бұйым корпусын кірлеген сайын тазалауға болады. Табақты, ішкі алюминий қақпақ пен шешімелі бу клапанын аспап пайдаланылған сайын тазалау керек. Мультитісіргіште асты әзірлеу барысында қалыптасқан конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе сіңіргішпен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айғыздарынан бас тарту үшін бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табақты тазалау

Табақты жұмсақ губка мен ыдыс жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес). Қатты кірлегенде табаққа жылы су құйып, біраз уақытқа жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалаңыз.

Табақты мультитісіргіш корпусына қоюдың алдында сырқы бетін міндетті түрде сүртіңіз. Табақ үнемі пайдаланылғанда оның ішкі күйікке қарсы жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі табақ ақауының белгісі болмайды.

1. Ішкі алюминий қақпақты тазалау Мультитісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Күш салмай, ішкі алюминий қақпақты ол негізгі қақпақтан бөлінуі үшін өзіңізге қарай және төмен біраз тартыңыз.

3. Екі қақпақтың беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, су ағыны астында жуыңыз. Бұл жағдайда ыдыс жуатын машинаны пайдаланбау керек.
4. Екі қақпақты кептіріп сүртіңіз.
5. Алюминий қақпақты негізгі қақпаққа келтіріп, сыртыл естілгенше жеңіл басыңыз.

Шешімелі бу клапанын тазалау

Бу клапаны аспаптың үстіңгі қақпағындағы арнайы ұяшықта орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерінен жоғары және өзіңізге қарай абайлап тартыңыз.
2. Ішкі қабықты сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрыңыз және шешеңіз.
3. Қажет болғанда клапан резинасын абайлап шешіңіз. Барлық клапан бөлшектерін жуыңыз.
4. Керісінше тәртіппен жинаңыз: резинаны орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік қуыстарын ішкі қабықтың тиісті шығыңқы жерлеріне келтіріңіз және сағат тілімен бұрыңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз (сыртқы диск шығаратын шығыңқы жері артқа қарап орналасуы керек).



Назар аударыңыз! Клапан резинасын деформацияламау үшін оны шешкенде, тазалағанда және орнатқанда бұрамаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты кетіру үшін

Осы үлгіде конденсат аспап корпусындағы табақ айналасында арнайы қуыста жиналады.

1. Қақпақты ашып, табақты шығарыңыз.
2. Табақ айналасындағы қуыста жиналған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен кетіріңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтықтың, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасы ішіне түсуі мүмкіндігі ең аз. Егер оған қарамастан қатты кірлесе, аспап дұрыс жұмыс істемеуден немесе бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камера беттерін тазалау керек.



Мультитісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желіден ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камераның жан-жағындағы қабырғаларын, қыздыру дискісінің бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Жуу құралы қолданылған жағдайда кейін асты әзірлегенде қажетсіз иісті шығармау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа бөтен денелер тигенде қадаға қабығына баспай, оларды пинцетпен абайлап алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде қаттылығы орташа ылғал губканы немесе синтетикалық ысқышты пайдалануға болады.



Аспап үнемі пайдаланылғанда уақыт өте келе қыздыру дискісінің түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өз бетімен құрылғының ақау белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсерін тигізбейді.

IV. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

| Ақау | Ықтимал себептері | Жою әдісі |
|---|--|--|
| Дисплейде қате туралы хабарлама туындады: E1 – E3 | Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін | Аспапты электр желіден ажыратып, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз, аспапты электр желіге қайта қосыңыз |
| Аспап қосылмайды | Электрқоректену бауы аспап пен (немесе) электр розеткаға қосылмаған | Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыратқышқа қосылғанына және розеткаға тығылғанына көз жеткізіңіз. |
| | Электр розетка ақаулы | Аспапты жұмыс істейтін розеткаға қосыңыз |
| | Электр желіде тоқ жоқ | Электр желідегі кернеуді тексеріңіз. Егер ол болмаса, сіздің үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз |
| Ас өте ұзақ әзірленеді | Электр желі қоректендіруінде жаңылыс бар (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақты емес немесе нормасынан төмен) | Электр желіде тұрақты тоқ кернеуі барын тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормадан төмен болса, сіздің үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз |
| | Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері) | Аспапты электр желіден ажыратып, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз |
| | Табақ мультипісіргіш корпусына тегіс орнатылмаған | Табақты қисайтпай тегіс орнатыңыз |
| | Қыздыру дискісі қатты кірлеген | Аспапты электр желіден ажыратып, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз |

| Ақау | Ықтимал себептері | | Жою әдісі |
|--|--|--|--|
| Әзірлеген кезде аспаптың қақпағы астынан бу шығады | | Табақ аспап корпусына тегіс орнатылмаған | Табақты қисайтпай тегіс орнатыңыз |
| | Табақ пен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылуының саңылаусыздығы бұзылған: | Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті | Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз (қоқыс, жарма, ас кесектері). Мультипісіргіш қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз |
| | | Ішкі қақпақтағы тығыздайтын резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған | Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина күйін тексеріңіз. Ол алмастыруды талап етуі мүмкін |

KAZ

V. КЕПІЛДІКТІ 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 жинау сапасының 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 оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan avval undan foydalanish bo'yicha qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni kelajakda foydalanish uchun saqlang. Jihozdan to'g'ri foydalanish uning xizmat ko'rsatish muddatini anchagina uzaytiradi.

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariга amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.

STOP

- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.

STOP

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
 - Elektr ta'minot shnurini eshik tirgichlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.
- YODDA TUTING: elektr ta'minot kabelining tasodifan shikastlanishi kafolat shartlariga to'g'ri kelmaydigan shikastlanishlariga hamda elektr tokining urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr ta'minot kabelini xizmat ko'rsatish markazida darhol almashtirish talab qilinadi.*
- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning

qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

STOP

Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI!

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.
- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'rsatish va ta'mirlash bo'yicha barcha ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda

bajarilgan ish jihozning ishdan chi qishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP

DIQQAT! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.

Texnik xususiyatlari

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Modeli | RMC-260 |
| Quvvati | 900 Vt |
| Kuchlanish | 220–240 V, 50 Gts |
| Jom hajmi | 5 l |
| 3D-qizdirish | bor |
| Jom qoplamasi | kuyishga qarshi sopol |
| Suyuq kristalli displey | monoxrom, ruschalashtirilgan |
| Displey fon chirog'i | 3 ta rejim |
| Bug' klapani | olinuvchi |
| Ichki qopqoq | olinuvchi |

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
2. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
3. СУП (SHORVA)
4. ХОЛОДЕЦ (XOLODES)
5. ПАР (BUG')
6. ВАРКА (QAYNATIB PISHIRISH)
7. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
8. ТОМЛЕНИЕ (TOBLAV PISHIRISH)
9. ЖАРКА (QOVURISH)
10. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
11. ПИЦЦА (PITSTSA)
12. ПЛОВ (PALOV)
13. ЙОГУРТ (YOGURT)
14. РАССТОЙКА ТЕСТА (XAMIR TINDIRISH)
15. ХЛЕБ (NON)
16. МАКАРОНЫ (MAKARON)
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ (CHUCHVARA/XINKALI)

18. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'TQA)
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI)
20. ТВОРОГ (TVOROG)
21. ДЕСЕРТЫ (DESERTLAR)
22. ФРИТЮР (FRITYUR)
23. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ» (tayyorlash vaqti va haroratini keng darajada sozlash; o'z dasturlarini yozish va ishlatish)..... bor
 Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)..... 12 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish..... bor
 Taomlarni isitish..... 12 soatgacha
 Ishga tushirishni kechiktirish..... 24 soatgacha
 Tovush signallarini o'chirish..... bor

Majmua to'plami

Multipishirgich..... 1 dona
 RB-C560 jomi..... 1 dona
 Bug'da tayyorlash uchun konteyner..... 1 dona
 Frityurda qovurish uchun dastali savatcha..... 1 dona
 O'lchov stakani..... 1 dona
 Cho'mich..... 1 dona
 Yassi qoshiq..... 1 dona
 Jomni chiqarib olish uchun qisqichlar..... 1 dona
 «200 ta resept» kitobi..... 1 dona
 Foydalanish bo'yicha qo'llanma..... 1 dona
 Xizmat ko'rsatish kitobchasi..... 1 dona
 Elektr ta'minot shnuri..... 1 dona



Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabardor qilmagan holda mahsulot dizayni, majmualar to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Multipishirgich tuzilishi **A1**

1. Jihoz qopqog'i
2. Qopqoqni ochish tugmachasi
3. Boshqaruv paneli
4. Suyuq kristalli displey
5. Jihoz korpusi
6. Ko'tarish uchun dasta
7. Olinuvchi bug' klapani

8. Olinuvchi ichki qopqog
9. Jom
10. Elektr ta'minot shnuri
11. Yassi qoshiq
12. Cho'mich
13. Ombur uchun chikarib olishar jom
14. O'lchov stakani
15. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
16. Frityurda qovurish uchun savatcha

Boshqaruv paneli **A2**

1. «Отмена/Разоррев» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi – tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish, kiritilgan parametrlarni bekor qilish, isitish funksiyasini yoqish/o'chirish.
2. «Меню/OK» («Menuy/OK») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash, tanlangan harakatni tasdiqlash.
3. «Температура°C» («Haror. °C») tugmachasi – tayyorlash harorati qiymatini o'rnatish.
4. «√» tugmachasi – harorat qiymatini 1°C qadam bilan, vaqt qiymatini 1 daqiqa qadam bilan orttirish, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash (yuqoriga siljitish)
5. «^» tugmachasi – harorat qiymatini 1°C qadam bilan, vaqt qiymatini 1 daqiqa qadam bilan kamaytirish, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash (pastga siljitish).
6. «Час» («Soat») tugmachasi – vaqt qiymatini 1 soat qadam bilan orttirish.
7. «Мин» («Daq») tugmachasi – joriy vaqt qiymatini 1 daqiqa qadam bilan orttirish, tayyorlash va ishga tushirish vaqtlari qiymatlarini standart bo'yicha o'rnatilgan qadam bilan orttirish.
8. «Время/Отсрочка» («Vaqt/Kechiktirish») tugmachasi – soat / ishga tushirishni kechiktirish vaqti qiymatini o'rnatish.
9. «Продукт» («Mahsulot») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturlarida mahsulot turini tanlash.
10. «Старт» («Ishga tushirish») tugmachasi – berilgan tayyorlash rejimini yoqish, avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
11. Suyuq kristalli displey.

Displeyning tuzilishi

- a. Tayyorlash rejimining ishlashi va sozlanmalari indikatorini.
- b. «Защита от детей» («Bolalardan himoya qilish») funksiyasini yoqish/o'chirish indikatorini.
- c. Tayyorlash rejimining ishlashi va sozlanmalari indikatorini / joriy vaqtni o'rnatish.
- d. «Отсрочка старта» («Ishga tushirishni kechiktirish») funksiyasining ishlashi va sozlanmalari indikatorini.
- e. Tovush signallarini o'chirish indikatorini.
- f. Taomni isitish va avtomatik isitish funksiyalarining ishlashi va sozlanmalari indikatorini.

- g. Taomni isitish va avtomatik isitish funksiyalarining holatlari indikatorlari.
- h. Avtomatik tayyorlash dasturlarini tanlash indikatorlari.
- i. Avtomatik tayyorlash dasturlari indikatorlari.
- j. Tayyorlash dasturlarini tanlash zonasi.
- k. Mahsulot tanlash zonasi.
- l. Mahsulot turlari indikatorlari.
- m. Mahsulotlar turini tanlash indikatorlari.
- n. Tayyorlash harorati, tayyorlash haroratini o'rnatish rejimi indikatorlari.
- o. Tayyorlash vaqti / ishga tushirishni kechiktirish vaqti / joriy vaqt qiymati indikatorlari.

REDMOND RMC-260 multipishirgichi tugmachali boshqaruv paneli va jihozning ishlash rejimiga bog'liq ravishda uch turdagi fon chirog'iga ega bo'ladigan suyuq kristalli displey bilan jihozlangan.

| Display rangi | Ish rejimi |
|---------------|--|
| Ko'k | Jihoz tayyorlash dasturini tanlash rejimida bo'ladi; displeyda avtomatik dasturlar, mahsulotlar, tayyorlash vaqti va tayyorlash rejimi indikatorlari aks ettiriladi |
| | Jihoz ishga tushirishni kechiktirish vaqtini sozlash rejimida bo'ladi; displeyda tanlangan tayyorlash dasturi, mahsulot turlari (agar ko'zda tutilgan bo'lsa) va ishga tushirishni kechiktirish indikatorlari aks ettiriladi |
| | «Отсрочка старта» funksiyasi ishlaydi, displeyda taymerni o'rnatish vaqti va ishga tushirishni kechiktirish indikatorlari aks ettiriladi |
| Oq | Tayyorlash dasturi ishlaydi, displeyda dastur ishlash vaqtining teskari hisobi, tanlangan dastur indikatorlari va «Время приготовления» («Tayyorlash vaqti») indikatorlari aks ettiriladi |
| To'q sariq | Avtomatik isitish yoki taomlarni isitish funksiyasi ishlaydi, displeyda funktsiya ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi |

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallarini olib tashlang.



Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmashligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quring. Jihozdan ilk marta foydalanganda begona hid paydo bo'lishi mumkin. bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring.

STOP *DIQQAT!* Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatilginki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulgug'ozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsonlarning yo'qligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmashligi kerak.

Soatni sozlash



Jihozni elektr tarmog'iga ulang. «Час» va «Мин» tugmachalarini bir vaqtda bosib va bir necha soniya ushlab turing. Musiqali signal chalinadi. Displeyda soatni o'rnatish rejimi indikatorlari paydo bo'ladi, vaqt qiymati indikatorlari miltillay boshlaydi, ko'k fon chirog'i yonadi. «Час» tugmachasi bosilganda vaqt qiymati 1 soat qadam bilan ortadi. «Мин» tugmachasi bosilganda esa – 1 daqiqa qadam bilan ortadi.

Soat va daqiqa qiymatlarining ortishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda yuz beradi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

Mos holda «^» va «v» tugmachalarini bosib orqali ham vaqt qiymatini 1 daqiqa qadam bilan orttirish yoki kamaytirish mumkin. Bunda daqiqaning maksimal (minimal) diapazoniga yetilishi bilan o'rnatish qaytadan boshlanadi, soat qiymati esa 1 soatga ortadi (kamayadi).

Joriy vaqtning o'rnatish yakunlanishi bilan kiritilgan o'zgarishlarni tasdiqlash uchun «Меню/OK» tugmachasini bosib. Kiritilgan o'zgarishlarni saqlamagan holda sozlash rejimidan chiqish uchun «Отмена/Пауза» tugmachasini bosib.

Tovushli signallar balandligini sozlash

Joriy vaqtning sozlash yakunlanishi bilan jihoz tovush balandligini sozlash rejimiga o'tadi. Displeyda tayyorlash dasturini tanlash zonasida «Громкость» («Tovush balandligi») yozuvi  vaqt indikatorining o'rnida esa – SP:05 yozuvi namoyish qilinadi. «^» va «v» tugmachalarini bosib bilan siz qiymatlarni «00» (tovush signallari o'chiriladi) dan «10» (maksimal tovush balandligi) gacha bo'lgan diapazonda o'zgartirishingiz mumkin. Agar tovushli signallar o'chirilgan bo'lsa, displeyda  indikatorlari paydo bo'ladi.

Tovush balandligini sozlash yakunlanishi bilan kiritilgan o'zgarishlarni tasdiqlash uchun

«Меню/OK» tugmachasini bosib. Kiritilgan o'zgarishlarni saqlamagan holda sozlash rejimidan chiqish uchun «Отмена/Разорев» tugmachasini bosib.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-260 multipishirgichi «ЭКСПРЕСС» dasturidan boshqa barcha dasturlar uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatishi mumkin. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

Tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatishda tayyorlash dasturlarining zavoddagi sozlanmalar jadvaliga ko'ra tanlangan tayyorlash dasturida ko'zda tutilgan mumkin bo'lgan vaqt diapazoni va o'rnatish qadamini hisobga oling.



Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz berilgan ish haroratiga chiqqanidan keyin boshlanadi. Masalan, sovuq suv quyilsa va «ПАП» dasturida 5 daqiqaga teng tayyorlash vaqti o'rnatilsa, dasturining ishga tushishi va berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli zichlikdagi bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi.

«МАКАРОНЫ» va «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» dasturlarida o'rnatilgan vaqt hisobi faqat suv qaynaganidan va «Старт» tugmachasi qayta bosilganidan keyin boshlanadi.

Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

«Отсрочка старта» funksiyasi o'tishi bilan taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan vaqt oraliq'ini berishga imkon beradi (dasturning ishlash vaqtini hisobga olgan holda). Vaqtni 2 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Kechiktirish vaqtining o'rnatilgan tayyorlash vaqtdan ko'proq bo'lishini hisobga olish lozim, aks holda dastur «Старт» tugmasi bosilishi bilan oq darhol ishlay boshlaydi.

Avtomatik tayyorlash dasturi tanlangandan keyin ishga tushirish vaqtini kechiktirish vaqtini o'rnatish uchun «Время/Отсрочка» tugmachasini ikki marta bosib. Ikki marta musiqali signal chalinadi. Displayda «Отсрочка» («Kechiktirish») va indikatorlari paydo bo'ladi. Vaqt indikatorini miltitlay boshlaydi. «Час» tugmachasi bosilganda vaqt qiymati 1 soat qadam bilan ortadi. «Мин» tugmachasi bosilganda esa - 5 daqiqa qadam bilan ortadi.

Soat va daqiqa qiymatlarining ortishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda yuz beradi. Maksimal qiymatga yetganda ishga tushirish vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

Mos holda «^» va «v» tugmachalarini bosib orqali ham ishga tushirishni kechiktirish vaqti qiymatini 1 daqiqa qadam bilan ortirish yoki kamaytirish mumkin. Bunda daqiqaning maksimal (minimal) diapazoniga yetilishi bilan o'rnatish qaytadan boshlanadi, soat qiymati esa 1 soatga ortadi (kamayadi).

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish yakunlanishi bilan kiritilgan o'zgarishlarni tasdiqlash uchun «Старт» tugmachasini bosib. Kiritilgan o'zgarishlarni saqlamagan holda kutish rejimiga chiqish uchun «Отмена/Разорев» tugmachasini bosib.



Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ЖАПКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР», «ЭКСПРЕСС» dasturlari va «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi yordamida yaratilgan dasturlardan boshqa barcha avtomatik dasturlarda foydalanish mumkin.

Reseptda tez buziluvchi mahsulotlardan (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) foydalaniladigan hollarda «Отсрочка старта» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmadi.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda «ПАП» dasturida vaqt hisobining faqat multipishirgich tomonidan kerakli ishchi haroratga erishilgandan (jomdagi suv qaynaganidan va yetarli zichlikdagi bug' hosil bo'lganidan so'ng) keyin boshlanishini hisobga olish lozim.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

Bu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70–75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik isitish ishlash turganida «Отмена/Разорев» tugmachasini fon chirog'i yonadi, displayda funksiyaning ishlashi va ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi indikatorlari aks ettiriladi. Avtomatik isitish rejimida ishlash vaqtida display fon chirog'i to'q sariq rangda bo'ladi.

Funksiyaning ishlashini yankunlash uchun «Отмена/Разорев» tugmachasini bosib. Jihoz kutish rejimiga o'tadi.



Avtomatik isitish funksiyasidan «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan boshqa barcha avtomatik tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lavermaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-260 multipishirgichida asosiy tayyorlash dasturini ishga tushirish yoki uning ishlash vaqtida ushbu funksiyani avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dasturni ishga tushirish yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Старт» tugmachasini bosib. indikatorini va «Отмена/Разорев» tugmachasini fon chirog'i o'chadi, avtomatik isitish funksiyasi o'chirib qo'yiladi. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Старт» tugmachasini yana bir bor bosib (indikatorini va «Отмена/Разорев» tugmachasini fon chirog'i yonadi).

Taomlarni isitish

REDMOND RMC-260 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:


1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni multipishirgich ko'rpusiga o'rnatib.
2. Qopqoqni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Разорев» tugmachasini bosib. Qisqa signal chalinadi. Displayda tegishli indikator va tugmacha fon chirog'i yonadi. Taymer isitish vaqtining hisobini boshlaydi. Jihoz taomni 70–75°C haroratgacha isitadi va uni 24 soat davomida issiq holda ushlab

turadi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Разорев» tugmachasini bosgan holda isitishni to'xtatish mumkin. Uzun signal chalinadi, displeydagi tegishli indikatorlar va tugmachalarining fon chiroqlari o'chadi.



Multipishirgich mahsulotlarni 24 soatgacha isitilgan holda saqlashi mumkinligiga qaramasdan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim hollarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.

«Bolalardan himoya qilish» funksiyasi

Qo'shimcha xavfsizlikni ta'minlash uchun REDMOND RMC-260 multipishirgichida bolalardan himoya qilish funksiyasi ko'zda tutilgan. U tugmachalarning tasodifan bosilishining oldini oladi. Bolalardan himoya qilish funksiyasini jihoz ishlayotgan rejimga bog'liq bo'lmagan holda (avtomatik tayyorlash dasturini tanlash rejimidan boshqa) faollashtirish mumkin. Ushbu funktsiyani yoqish uchun multipishirgich ishlayotgan istalgan rejimda «^» va «v» tugmachalarini bir vaqtda bosib va 5 soniya ishlab turing. Displeyda  indikatorini paydo bo'ladi. Bolalardan himoya qilish funksiyasini o'chirish uchun yana «^» va «v» tugmachalarini bosib va 5 soniya ushlab turing.



Bolalardan himoya qilish funksiyasini yoqish/o'chirish avtomatik tayyorlash dasturlari, funksiyalar va jihoz rejimlari ishiga ta'sir ko'rsatmaydi.

«МАСТЕРШЕФ» funksiyasi

Yangi «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi bilan oshpazlik ijodingiz uchun yanada ko'proq imkoniyatlarni oching! «МУЛЬТИПОВАР» dasturi u ishga tushgunicha dastur ishining parametrlarini berishga imkon bersa, «МАСТЕРШЕФ» funksiyasidan foydalangan holda siz sozlanmalarni keyinchalik saqlamasdan to'g'ridan-to'g'ri tayyorlash jarayonida o'zgartirishingiz mumkin.



U aynan sizning istaklaringizga mos bo'lishi uchun siz doimo har qanday dastur ishini sozlashingiz mumkin. Sho'rva qaynab ketdimi? Sutli bo'tqa 'qochib ketayaptimi'? Sabzavotlar bu'da xaddan tashqari uzoq vaqtda tayyor bo'layaptimi? Plita yoki duxovkada tayyorlaningiz kabi dastur ishini to'xtatmagan holda tayyorlash harorati yoki vaqtini o'zgartiring. Dasturingizni yangi sozlanmalar bilan birga saqlang va doimo xatosiz natijaga erishish uchun undan kelajakda foydalaning.



«МАСТЕРШЕФ» funksiyasidan «ПАР», «ПЛОВ», «ЙОГУРТ», «РАССТОЙКА ТЕСТА», «ХЛЕБ», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» va «ЭКСПРЕСС» avtomatik dasturlarida foydalanib bo'lmaydi.

«МАСТЕРШЕФ» funksiyasi dastur ishlayotgan vaqtda tayyorlash vaqti va haroratini 9 mar-tagacha o'zgartirish va o'lingan o'zgartirishlar ketma-ketligini mavjud 20 ta qo'shimcha xotira yacheykalaridan biriga saqlashga imkon beradi. «МАСТЕРШЕФ» funksiyasidan foydalanganda haroratni 35°C dan 180°C gacha bo'lgan diapazonda 1°C ga teng qadam bilan o'zgartirish mumkin. Tayyorlash vaqtini o'zgartirish – 1 daqiqa qadam bilan 00:01 soatdan 15:00 soatgacha.



Tayyorlash dasturini tanlash zonasida sozlanmalar har safar o'zgartirilganda МАСТЕРШЕФ N yozuvi (bu yerda N – dasturga kiritilayotgan o'zgarishning tartib raqami), mahsulotni tanlash zonasida esa –  indikatorini paydo bo'ladi. 10-o'zgarishni kiritishga urinishda displeyda mahsulotni tanlash zonasida  indikatorini paydo bo'ladi, uch marta qisqa signal beriladi. O'zgarish amalga oshmaydi, dastur avvalroq berilgan parametrlar bilan ishlashni davom ettiradi.

Vaqt yoki haroratni o'zgartirmasdan turib avtomatik isitishni yoqish/o'chirish alohida o'zgarish hisoblanmaydi.



Siz turli tayyorlash dasturlaridan birgalikda foydalanishni talab qiluvchi murakkab reseptlar bo'yicha taom tayyorlayotgan hollarda (masalan, do'lma, befstogon, sho'rva va turli reseptlar bo'yicha pasta, jemlar kabilarni tayyorlaganda) «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi ayniqsa foydali bo'lishi mumkin.

Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Температура°C» tugmachasini bosib va ushlab turing. Musiqaviy signal chalinadi, displeyda harorat indikatorini miltillay boshlaydi.
2. Kerakli haroratni o'rnatib. Ortirish uchun «^» tugmachasini, kamaytirish uchun esa «v» tugmachasini bosib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Harorat qiymatining maksimal (minimal) qiymatiga yetganda haroratni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
3. Boshqarish panelidagi tugmachalarni 5 daqiqa bosmay turing. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.



Tayyorlash harorati 130°C dan balandga o'rnatilgan hollarda ortiqcha qizib ketishdan himoya qilish uchun dasturning ishlash vaqti ikki soat bilan cheklanadi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Время/Отсрочка» tugmachasini bosib va ushlab turing. Musiqaviy signal chalinadi, displeyda vaqt indikatorini miltillay boshlaydi.
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatib. 1 soatga teng qadam bilan orttirish uchun «Час» tugmachasini, 1 daqiqaga teng qadam bilan orttirish uchun esa – «Мин» tugmachasini bosib. Soat va daqiqa qiymatlarining ortishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda yuz beradi. Maksimal qiymatga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.



Mos holda «^» va «v» tugmachalarini bosish orqali ham vaqt qiymatini 1 daqiqa qadam bilan orttirish yoki kamaytirish mumkin. Bunda daqiqaning maksimal (minimal) diapazoniga yetilishi bilan o'rnatish qaytadan boshlanadi, soat qiymati esa 1 soatga ortadi (kamayadi).

3. Boshqarish panelidagi tugmachalarni 5 daqiqa bosmay turing. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.



Tayyorlash vaqtining qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, dasturning ishlashi to'xtatiladi.



O'zgarishlarni daqiqasiga 1 martadan ko'p amalga oshirmaslik kerak, chunki bu holda faqat so'nggi sozlanmalar saqlanadi. Agar tayyorlash harorati va vaqtini bir vaqtda o'zgartirish zarur bo'lsa, harorat yoki vaqt sozlanmalarini o'zgartirish yakunlanishi bilanoq darhol «Время/Отсрочка» yoki «Температура» tugmachasini bosning. Bu holda parametrlar bitta o'zgarish sifatida saqlanadi.

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturini saqlash

Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan yoki «Отмена/Разорев» tugmachasi bosilganda uch marta qisqa signal chalinadi, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash zonasida esa ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ? (N DASTUR YOZILSINMI?) (bu yerda N – yozilayotgan dasturning tartib raqami) yozuvi paydo bo'ladi. Harorat indikatorining o'rnida 180 yozuvi namoyish qilinadi va soniyalardagi teskari hisob boshlanadi.

Dasturni saqlash uchun «Меню/ОК» tugmachasini bosning. Uzun signal chalinadi, amalda ishlab chiqilgan dastur yozib olinadi. Saqlamasdan chiqish uchun «Отмена/Разорев» tugmachasini bosning. 180 soniya davomida «Меню/ОК» tugmachasi bosilmagan hollarda ham fastur yoziladi.



Yozib olingan yakka tartibdagi dasturga dastur ishi yakunlanishi vaqtida o'rnatilgan avtomatik isitish funksiyasi holati saqlanadi.

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturini ishlatish

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturi avtomatik tayyorlash dasturlari ro'yxatida paydo bo'ladi. Ishga tushirish uchun ro'yxatdan dasturni tanlang va «Старт» tugmachasini bosning.

Yakka tartibdagi dasturning bajarilish vaqtida har bir o'zgarish nuqtasidan o'tish vaqtida ikki marta qisqa signal chalinadi.



Yakka tartibdagi dasturlarga avtomatik dasturlar bilan bo'lgani kabi o'zgarishlar kiritish mumkin. Biroq yangi o'zgarishlarni kiritilishi dasturning keyingi ishlatish vaqtida kuchga kirishi kerak bo'lgan mavjudlarini bekor qiladi. Taom tayyorlashdan keyin o'zgarishlarning joriy ketma-ketligi saqlangan hollarda ular yangi dastur sifatida saqlanadi. Bunda boshlang'ich yakka tartibdagi dastur ham jihoz xotirasiga saqlanadi.

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturini o'chirish

«^» va «v» tugmachalaridan foydalanib yakka tartibdagi dasturlar menyusida o'chirmoqchi bo'lgan dasturni tanlang. «Меню/ОК» tugmachasini bosning va bir necha soniya ushlab turing. Qisqa signal chalinadi. Tayyorlash dasturini tanlash zonasida ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ? (N-DASTUR O'CHIRILSINMI?) (bu yerda N – yakka tartibdagi dasturning tartib raqami) yozuvi paydo bo'ladi.

Dasturni o'chirishni tasdiqlash uchun «Меню/ОК» tugmachasini bosning. O'chirishni bekor qilish uchun «Отмена/Разорев» tugmachasini bosning



Yakka tartibdagi dastur o'chirilganda dasturlarning raqamlash tartibi saqlanadi. Agar xotiraga «ПРОГРАММА 1» («1-DASTUR»), «ПРОГРАММА 2» («2-DASTUR») va «ПРОГРАММА 3»

(«3-DASTUR») saqlangan bo'lsa, keyin esa «ПРОГРАММА 2» («2-DASTUR»), o'chirilgan bo'lsa, menyuda «ПРОГРАММА 1» («1-DASTUR») banddan keyin «ПРОГРАММА 3» («3-DASTUR») joylashadi.

Barcha yakka tartibdagi tayyorlash dasturlarini o'chirish

Barcha yakka tartibdagi dasturlarni o'chirish uchun kutish rejimida «Продукт» va «Время/Отсрочка» tugmachalarini bosning va bir necha soniya ushlab turing. Qisqa signal chalinadi. Tayyorlash dasturini tanlash zonasida ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ? (DASTURLAR O'CHIRILSINMI?) yozuvi paydo bo'ladi. Barcha yakka tartibdagi dasturlarni o'chirish uchun «Меню/ОК» tugmachasini bosning. O'chirishni bekor qilish uchun «Отмена/Разорев» tugmachasini bosning Sifatli natijani olish uchun REDMOND RMC-260 multipishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu model uchun maxsus ishlab chiqilgan pazandachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha reseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Tegishli reseptlarni siz yana www.multi-varka.pro saytidan ham olishingiz mumkin.

Agar sizningcha oddiy avtomatik dasturlarda istalgan natijaga erishilmagan bo'lsa, pazandachilik tajribalari uchun ulkan imkoniyatlarni ochib beruvchi qo'lda sozlashning kengaytirilgan diapazoniga ega bo'lgan «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang).
2. Masalliqarni multipishirgich jomiga soling va jihoz korpusiga qo'ying. Barcha masalliqalar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
3. Jomning nuqsonlarsiz o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling. Multipishirgich qopqog'ini tiqillagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang. Meny u bo'yicha o'tish uchun «^» va «v» tugmachalarini bosning. Vadastur indikatorini displeyda quyuq shrift bilan ajratiladi.
5. Mahsulot tanlash rejimiga o'tish uchun «Продукт» tugmachasini bosning. «^» va «v» tugmachalarini bosgan holda ro'yxatdan qayta ishlanayotgan mahsulot turini tanlang (tegishli indikator displeyda quyuq shrift bilan ajratib ko'rsatiladi).
6. Standart bo'yicha o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun «Время/Отсрочка» tugmachasini bosning. Vaqt indikatorini millitayl boshlaydi. Istalgan tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun «Час» va «Мин» yoki «^» va «v» tugmachalarini bosning.




«ПАР» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomdagi suv qaynaganidan va yetarli zichlikka ega bo'lgan bug' hosil bo'lganidan keyin «ФРИТЮР» dasturida esa – yog' qaynaganidan keyin, «МАКАРОНЫ» va «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» dasturlarida esa suv qaynaganidan va «Старт» tugmachasi qayta bosilganidan keyin boshlanishini yodda tuting.

7. Zarur bo'lgan hollarda dasturni ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish.

- i** «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.
8. Dasturni ishga tushirish uchun «Старт» tugmachasini bosing. Tayyorlash va avtomatik isitish rejimlari indikatorlari va «Старт» tugmachasi fon chirog'i yonadi. Dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

i Zarur bo'lgan holda «Смап» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin.  indikatorlari va «Отмена/Разогрев» tugmachasi fon chirog'i o'chadi. «Смап» tugmachasini qayta bosish bu funksiyani yana o'chiradi.


9. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida uch marta qisqa tovushli signal berish bilan xabar qilinadi. Keyin joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga (displayda «Подогрев» («Isitish»)) va  indikatorlari hamda «Отмена/Разогрев» tugmachasi fon chirog'i yonadi) yoki kutish rejimiga (display yonmaydi, joriy vaqt namoyish qilinadi) o'tadi.


i Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash dasturini yoki avtomatik isitishni to'xtatib qo'yish uchun «Отмена/Разогрев» tugmachasini bosing va ushlab turing.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

Dastur harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tufayli REDMOND RMC-260 multipishirgichi bir qator oshxona jihozlarining o'rnini olishi va sizni qiziqtirgan, eski pazandachilik kitobidan yoki Internetdan topilgan deyarli istalgan resept bo'yicha taom tayyorlashga imkon beradi.

Standart holatda «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqti 30 daqiqani, tayyorlash harorati esa – 100°C ni tashkil qiladi. Tayyorlash haroratini qo'lda o'rnatish diapazoni 1°C qadam bilan 35–180°C ni tashkil qiladi. Vaqtni qo'lda o'rnatish diapazoni – 1 daqiqa qadam 2 daqiqadan 15 soatgacha.

i Sizga qulay bo'lishi uchun 80°C haroratda taom tayyorlaganda avtomatik isitish funksiyasi o'chirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan holda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin «Смап» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitishni yoqib qo'yish mumkin. Displayda «Отмена/Разогрев» tugmachasi fon chirog'i va  indikatorlari yonadi.

 «МУЛЬТИПОВАР» dasturida juda ko'p turlicha taomlarni tayyorlash mumkin. Bizning professional oshpazlarimiz tomonidan tayyorlangan ilova qilinayotgan oshpazlik kitobidan foydalaning. Siz yana www.multivarka.pro saytidan ham kerakli reseptlarni topishingiz mumkin.

«РИС/КРУПЫ» dasturi

Dastur guruch va butun donli yormalardan suvda turli bo'rtqalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«СУП» dasturi

Dastur turli go'shtli, baliqli, sabzavotli sho'rvalar va sho'rvalarning boshqa turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ХОЛОДЕЦ» dasturi

Dastur xolodes va jele tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 4 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 10 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ПАР» dasturi

Dastur go'shtli taomlar, baliq, tovuq go'shti, sabzavotlar va ko'p tarkibli taomlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturda tayyorlash uchun maxsus konteynerdan foydalaning (majmualar to'plamiga kiradi):

1. Jomga 600-1000 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatung.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihoz korpusiga qo'ying.
3. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 3-9-bandlariga qarang.

«ВАРКА» dasturi

Dastur sabzavotlar, go'sht, baliq hamda dukkaklilarni qaynatish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Dastur go'sht, sabzavotlar, baliq, tovuq go'shti va ko'p tarkibli taomlarni dimlab pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dastur go'sht, baliq, tovuq go'shtini dimlab pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЖАРКА» dasturi

Dastur go'sht, baliq, tovush go'shti va sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Qopqoqni ochib qo'ygan holda qovurish tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



Masalliqarning kuyib ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga amal qilish va jomdagi masalliqarni vaqti-vaqti bilan aralashtirib turishni tavsiya qilamiz. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling. Mahsulotlarni jihoz qopqog'ini ochib qo'ygan holda qovurish tavsiya qilinadi – bu yaxshi qarsildoq qoplarni olishga imkon beradi.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqili xamirdan biskvitlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Bu dasturda avtomatik isitish funksiyasining maksimal ishlash vaqti 4 soat bilan cheklangan.



Biskvitning tayyorligini unga yog'och tayoqchani (tish kovlagichni) suqib ko'rish orqali tekshirish mumkin. Agar uni chiqarib olinganda unda yopishib qolganxamir bo'laklari qolmasa, demak biskvit tayyor.

Pishiriq tayyorlash vaqtida taomlarni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni u nam bo'lmastligi uchun tayyor bo'lishi bilanoq multipishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan holda qisqa muddatga multipishirgichda qoldirishga yo'l qo'yiladi.

«ПИЦЦА» dasturi

Dastur pitstsa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 5 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЙОГУРТ» dasturi

Yogurt – butun dunyoda juda mashhur bo'lgan foydali sut mahsuloti. «ЙОГУРТ» dasturi yordamida siz o'z uyingizda turli mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash

vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



Yogurt tayyorlash uchun siz REDMOND RAM-G1 maxsus bankalar to'plamidan foydalanishingiz mumkin (alohida xarid qilinadi).

«РАССТОЙКА ТЕСТА» dasturi

Tindirish (ko'tarish) – xamir tayyorlash texnologiyasining bevosita pishirishdan oldingi eng muhim bosqichi. Shakllanish jarayonida xamirning g'ovakligi buziladi, undagi karbonot angidrid gazi deyarli butunlay chiqib ketadi. Tindirish jarayonida 95% gacha karbonot angidrid gazi hosil bo'lgan holda tezkor biyg'ish bo'lib o'tadi, uning hajmi esa dastlabkisiga nisbatan 50-70% ga ortadi. Yaxshi xamir tindirishning garovi – alohida mikroqilimni ushlab turish va shamolning umuman bo'lmasligi. Ishlab chiqarishda buning uchun maxsus shkaf-lardan foydalaniladi. REDMOND RMC-260 multipishirgichi yordamida «РАССТОЙКА ТЕСТА» dasturida siz uyingizda xamir tindirish uchun eng qulay sharoitlarni yaratishingiz mumkin. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



Xamirni tindirish vaqtida uning hajmining deyarli ikki marta ortishini yoddan chiqarmang. Xamir "qochib ketmasligi" uchun uning dastlabki hajmi jom foydali hajmining yarmidan oshmasligi kerak.

Xamirni tindirishda bir xil atrof-muhit harorati va namligini ushlab turish lozim. Eng yaxshi natijaga erishish uchun tayyorlash dasturi nihoyasiga yetmaguncha multipishirgich qopqog'ini ochmang.

«ХЛЕБ» dasturi

Dastur bug'doy va javdar unidan turli non turlarini pishirish uchun mo'ljallangan. Dastur xamir tindirishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan tayyorlashning to'liq siklini ko'zda tutadi.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Bu dasturdan foydalanganda avtomatik isitish funksiyasining maksimal ishlash vaqti 3 soat bilan cheklangan.

Non tayyorlaganda dastur ishinig barcha bosqichlarida taomni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni u nam bo'lmastligi uchun tayyor bo'lishi bilanoq multipishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan holda qisqa muddatga multipishirgichda qoldirishga yo'l qo'yiladi.

STOP

i

DIQQAT! Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxona qo'lloqlaridan foydalaning.

Xamirni joylashtirganda uning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamaligini kuzatib boring. Dastur ishining birinchi soatida xamirni tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi. Dastur ishi to'liq yakunlanmaginicha, ayniqsa xamir tindirish bosqichida multipishirgich qopqog'ini ochmang! Tayyorlanayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.



Undan foydalanishdan avval kislorod bilan to'yintirish va turli aralashmalarni yo'qotish uchun uni elakdan o'tkazish tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini qisqartirish va pishiriqni soddalashtirish uchun non tayyorlash uchun tayyor aralashmalardan foydalanishni tavsiya qilamiz.

«Отсрочка старта» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishiriq sifati ta'sir ko'rsatishi mumkin. Non tayyorlaganda tayyorlashning barcha bosqichlarida taomni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni u nam bo'lmasligi uchun tayyor bo'lishi bilanoq multipishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan holda qisqa muddatga multipishirgichda qoldirishga yo'l qo'yiladi.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Dastur makaronning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. U suvni qaynashgacha olib borish, masalliqarni solish va ularni keyingi tayyorlashni o'z ichiga oladi. Suvning qaynaganligi va mahsulotlarni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar beradi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Старт» tugmachasi qayta bosilgandan so'ng boshlanadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida «Автоподогрев» («Avtomatik isitish») va «Отсрочка старта» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.



Jomni uning foydali hajmining 2/3 qismidan ko'proq miqdorga to'ldirmang. Ayrim mahsulotlarni (masalan, makaron, chuchvara va boshq.) tayyorlash vaqtida ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan tashqariga oqib ketishining oldini olish uchun mahsulotlarni qaynayotgan suvga solgandan bir necha daqiqa o'tgandan keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.

«ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» dasturi

Dastur chuchvara, sosiska boshqa yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. U suvni qaynashgacha olib borish, masalliqarni solish va ularni keyingi tayyorlashni o'z ichiga oladi. Suvning qaynaganligi va mahsulotlarni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar beradi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Старт» tugmachasi qayta bosilgandan so'ng boshlanadi.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 13 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida «Автоподогрев» («Avtomatik isitish») va «Отсрочка старта» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

i

Jomni uning foydali hajmining 2/3 qismidan ko'proq miqdorga to'ldirmang. Ayrim mahsulotlarni (masalan, makaron, chuchvara va boshq.) tayyorlash vaqtida ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan tashqariga oqib ketishining oldini olish uchun mahsulotlarni qaynayotgan suvga solgandan bir necha daqiqa o'tgandan keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.

UZB

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Dastur kam yog'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan foydalangan holda bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tayyorlashdan avval quyidagi harakatlarni bajarish tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv shaffof bo'lmagunicha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

i

Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqishi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim hollarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.



Sutli bo'tqa tayyorlash uchun yana «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalanish ham mumkin. Sutli bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat 95°C ni tashkil qiladi. Masalliqar miqdori va tayyorlash vaqtini reseptga ko'ra o'rnatish.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

REDMOND RMC-260 multipishirgichi bolalar taomlari hamda o'sish va rivojlanishning turli bosqichlarida ular ustidan qarov bilan bog'liq bo'lgan ko'pgina masalalarni hal qilishni yengillashtirishga yordam berishi mumkin.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.



Multipishirgich bilan birga berilayotgan pazandachilik kitobidan siz bola uchun turli taomlar reseptlarini topishingiz mumkin, ularni bolaga taom berishning boshlanishidan tortib maktabgacha yoshigacha berishingiz mumkin. Taqdim etilgan reseptlarning barchasi osh-pazalarimiz jamoasi tomonidan ushbu model uchun moslashtirilgan va REDMOND RMC-260 multipishirgichining haqiqiy nusxasida puxta tekshiruvdan o'tkazilgan.

«ТВОРОГ» dasturi

REDMOND RMC-260 pishirgichi yordamida siz yakuniy mahsulot sifatida yoki boshqa taomlarni tayyorlash uchun masalliq sifatida foydalanishingiz mumkin bo'lgan uy tvorogini oson va tez tayyorlashingiz mumkin. Ilova qilinayotgan «200 ta resept» kitobidagi tayyorlash bo'yicha tavsiyalarga amal qiling.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ДЕЦЕПТЫ» dasturi

Dastur desertlarning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ФРИТЮР» dasturi

Frityur – 130–200°C haroratgacha qizdirilgan hayvon yoki o'simlik yog'i. Ularni frityurda qovurish yo'li bilan turli mahsulotlarni tayyorlash usuli avvaldan ma'lum va butun dunyo bo'ylab keng tarqalgan. REDMOND RMC-260 multipishirgichida siz majmua to'plamiga kiruvchi maxsus savatchadan foydalangan holda friyurda tayyorlashingiz mumkin.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 40 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida «Автоподогрев» («Avtomatik isitish») va «Отсрочка старта» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

1. Jomga reseptga ko'ra qovurish uchun yetarli miqdorda yog' quyung. Jomni jihoz korpusiga qo'ying.
2. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 3-8-bandlariga qarang.
3. Dastani frityurda qovurish uchun savatchaga biriktiring. Buning uchun dasta asosini siqung va uni savatchadagi maxsus tirqishga soling. Dastadagi siqishni bo'shatung va u maxsus tirqishga mahkamlanadi. Mahsulotlarni savatchaga bir tekis yo'ying.
4. Reseptdagi tavsiyalarga amal qiling, ko'rsatilgan vaqtdan keyin qopqoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlar soling frityurda qovurish uchun savatchani jomga tushiring. Qopqoqni yopmang.

STOP *DIQQAT! Yog' juda qaynoq bo'ladi! Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun oshxonaga qo'laqplaridan foydalaning va qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*

5. Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan mahsulotlar soling qovurish uchun savatchani ko'taring va yog' oqib ketishi uchun savatchadagi maxsus ilmoqcha yordamida uni jom qirg'og'iga mahkamlang.
6. Qolgan yog'larni chiqarish uchun taomni dasturxonaga tortishdan avval mahsulotni qog'oz sochiq yoki zich qog'oz salfetkaga shimdiring.



Frityur sifatida faqat tozalangan o'simlik yog'idan foydalaning.

Yog'ni kuchli uzoq yoki ko'p marta qizdirish uning oksidlanishiga olib keladi. Frityurda mahsulotlarni qayta tayyorlash uchun bitta yog'dan foydalanmang.

«ЭКСПЕСС» dasturi

Dastur suvda guruch va sochiluvchan bo'tqalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Dastur suv to'liq qaynaganidan keyin avtomatik o'chirishni ko'zda tutadi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatish va «Отсрочка старта» va «Автоподогрев» («Avtomatik isitish») funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

1. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 1-3-bandlariga qarang.
2. Dasturni ishga tushirish uchun kutish rejimida «Старт» tugmachasini bosing. Tayyorlash rejimi indikatorlari va «Старт» tugmachasi fon chirog'i yonadi. O'rnatilgan dasturni bajarish boshlanadi.



Yana «Меню» tugmachasini bosish va «^» va «v» tugmachalari yordamida ro'yxatdan uni tanlash orqali ham «ЭКСПЕСС» dasturini ishga tushirish mumkin. Dastur indikatorini displeyda qayuuq shrift bilan ajratiladi.

III. MULTIPISHIRGICH USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «ПАР» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin.

Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera (jumladan qizdirish diski), jom, ichki qopqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.

Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuqganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.



Jihozni tozalaganda dag'al salfetkalar yoki gunkalar, abraziv pastalardan foydalanish TA'QQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.



Jihaz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QQLANADI!

Multipishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling; ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning notog'ri ishlagishiga olib kelishi mumkin.

Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihozdan har safar foydalangandan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalangan holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin. Kuchli ifloslangan holdarda jomga iliq suv quyung va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring.

Uni multipishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting. Jomdan muntazam ravishda foydalanganda uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Ichki alyumin qopqoqni tozalash

1. Multipishirgich qopqoq'ini oching.
2. Kuch ishlatmagan holda ichki alyumin qopqoqni biroz o'zingizga va pastga torting va uni asosiy qopqoqdan ajratib oling.
3. Har ikkala qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan holdarda olingan qopqoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
4. Har ikkala qopqoqni quruq qilib arting.
5. Alyumin qopqoqni asosiy qopqoq bilan birlashtiring va uni ovoz chiqqunicha yengil bosing.

Olinuvchi bug' klapanini tozalash

Bug' klapani jihoz yuqori qopqoq'dagi maxsus uyachaga o'rnatiladi va ichki hamda tashqi kojuxlardan tashkil topadi.

1. Tashqi kojuxni qopqoq chuqurligidagi turtib chiqqan joydan ehtiyotlik bilan yuqoriga va o'zingizga torting.
2. Ichki kojuxni soat strelkasiga qarshi yo'nalishda oxirigacha burang va uni oling.

3. Zarur bo'lgan holdarda klapan rezinasini ehtiyotlik bilan oling. Klapaning barcha qismlarini yuving.
4. Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: rezinani joyiga joylashtiring, klapan asosiy qismi chuqurchalarini ichki kojuxdagi regishli bo'rtiqlarga kirgizing va soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda burang. Bug' klapanini jihoz qopqoq'dagi uyachaga mahkam o'rnatning (tashqi disk chiqarish uchun turtib chiqqan joyi orqada joylashishi kerak).



Diqqat! Klapan rezinkasining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olish, tozalash va o'rnatish vaqtida buramang va cho'zmag.

Kondensatni chiqarib yuborish

Ushbu modelda kondensat jihoz korpusidagi maxsus bo'shliqda jom atrofida to'planadi.

1. Qopqoq'ini oching, jomni chiqarib oling.
2. Jom atrofidagi bo'shliqda to'plangan kondensatni oshxona salfetkasi yordamida ketkazing.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan holda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihozning noto'g'ri ishlashi yoki jihozning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.



Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling!

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diskini yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining o'rtasida joylashgan) kojuxini nam (xo'l emas!) gubka yoki salfetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uning qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan holdarda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan holdarda o'rtacha qattqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyokadan foydalanish mumkin.



Jihozdan muntazam ravishda foydalanilganda vaqt o'tishi bilan qizdirish diskining rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning to'g'ri ishlashiga ta'sir ko'rsatmaydi.

IV. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI

| Nosozlik | Mumkin bo'lgan sabablar | Barataf qilish usuli | |
|--|--|---|--|
| Displayda xatolik to'g'risidagi xabar paydo bo'ldi: E1 – E3 | Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin. | Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Qopqoqni mahkam yoping, jihozni yana elektr tarmog'iga ulang. | |
| Jihoz yonmayapti | Elektr ta'minot shnuri jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ulanmagan. | Olinuvchi elektr shnurining jihozdagi tegishli razyomga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling. | |
| | Elektr rozetkasi nosoz | Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang | |
| | Elektr tarmog'ida tok yo'q | Elektr tarmog'ida kuchlanish borligini tekshiring. Agar tok bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling | |
| Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti | Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar (tok kuchlanish darajasi barqaror emas yoki me'yordan past) | Elektr tarmog'ida barqaror kuchlanishning borligini tekshiring. Agar u barqaror yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling | |
| | Jom va qizdirish elementi orasiga begona buyum yoki zarrachalar (chiqindi, yorma, taom zarrachalari) tushib qolgan | Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang | |
| | Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan | Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung | |
| | Qizdirish diski kuchli kirlangan | Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Qizdirish diskini tozalang | |
| Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi | Jom va multipishirgich ichki qopqog'i ulanishining germetikligi buzilgan: | jom jihoz korpusiga tekis o'rnatilmagan | Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung |
| | | qopqog' zich yopilgan yoki qopqog' ostiga begona buyum tushib qolgan | Qopqog' va jihoz korpusi orasida begona buyumlar (chiqindi, yormalar, taom bo'laklari) yoqligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multipishirgich qopqog'ini tiqillagan tovush chiqargan holda yoping |
| | | ichki qopqog'dagi zichlovchi rezina kuchli kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan | Jihoz qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin |

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 2 yilni muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan hollarda) boshlab hisoblanadi.

Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakleykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilari qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

Jihozning ishlab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqnoma va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amalga oshirilishi sharti bilan u xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadoq, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jihozning o'zini chiqindilarni qayta ishlash bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitga chiqarish lozim. bunday mahsulotlarni oddiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda tashlab yubormang.



Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l ca referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi considerabil durata de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablă din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.

STOP

ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.

STOP

- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

REȚINEȚI! deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.

STOP

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).

SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub 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 uti-

lizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupraveheați de adulți.

- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP

ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| Model..... | RMC-260 |
| Putere..... | 900 W |
| Tensiune..... | 220-240 V, 50 Hz |
| Capacitatea vasului | 5 l |
| Încălzire-3D | este |
| Acoperirea vasului | antiaderentă ceramică |
| Display LCD | monocrom, rusificat |
| Iluminarea displayului | 3 regimuri |
| Supapă de aburi | detășabilă |
| Capac interior | detășabil |

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
2. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)
3. СУП (SUPĂ)
4. ХОЛОДЕЦ (RĂCITURĂ)
5. ПАР (LA ABURI)
6. ВАРКА (FIERBERE)
7. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
8. ТОМЛЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
9. ЖАРКА (PRĂJIRE)

10. ВЫПЕЧКА (COACERE)
11. ПИЦЦА (PIZZA)
12. ПЛОВ (PILAF)
13. ЙОГУРТ (IAURT)
14. РАСТОЙКА ТЕСТА (DOSPIRE ALUAT)
15. ХЛЕБ (PÎNE)
16. МАКАРОНЫ (PASTE)
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ (PELMENI/HINKALI)
18. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ALIMENTE PENTRU SUGARI)
20. ТВОРОГ (BRÂNZĂ)
21. ДЕСЕРТЫ (DESERTURI)
22. ФРИТЮР (FRITURE)
23. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Funcții

| | |
|---|----------------|
| "МАСТЕРШЕФ" (reglarea flexibilă a timpului și a temperaturii de preparare; înregistrarea și redarea programelor proprii)..... | este |
| Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată) | pînă la 12 ore |
| Deconectare preventivă a încălzirii automate | este |
| Încălzirea bucatelor | pînă la 12 ore |
| Amânarea startului | pînă la 24 ore |
| Deconectarea semnalului sonor..... | este |

Completare

| | |
|---|--------|
| Multi-cooker | 1 buc. |
| Vas RB-C560..... | 1 buc. |
| Conteiner pentru preparare la aburi | 1 buc. |
| Coș pentru prăjire în friture | 1 buc. |
| Paňar cotat..... | 1 buc. |
| Polonic | 1 buc. |
| Lingură plată..... | 1 buc. |
| Clește pentru scoaterea vasului | 1 buc. |
| Cartea "200 rețete" | 1 buc. |
| Instrucțiuni de utilizare | 1 buc. |
| Carte de service..... | 1 buc. |
| Cablu de alimentare | 1 buc. |



Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțarea prealabilă despre aceste modificări.

Construcția multi-cooker-ului **A1**

1. Capacul dispozitivului
2. Buton pentru deschiderea capacului
3. Panou de comandă
4. Display LCD
5. Corpul dispozitivului
6. Mâner pentru transportare
7. Supapă de aburi detașabilă
8. Capac interior detașabil
9. Castron
10. Cablu de alimentare
11. Lingură plată
12. Polonic
13. Clește pentru a extrage castron
14. Pahar cotat
15. Container pentru preparare la aburi
16. Coș pentru prăjire în friture

Panou de comandă **A2**

1. Butonul "Отмена/Разогрев" ("Anulare/Încălzire") – întreruperea funcționării programului de preparare, anularea setărilor introduse, conectarea/deconectarea funcției de încălzire.
2. Butonul "Меню/OK" ("Meniu/OK") – setarea programului automat de preparare, confirmarea acțiunii selectate.
3. Butonul "Температура°C" ("Temperatura °C") – setarea valorii temperaturii de preparare.
4. Butonul "↘" – majorarea valorii temperaturii cu pasul setării de 1°C sau timpului cu pasul setării de 1 minut, selectarea programului automat de preparare (deviație în sus).
5. Butonul "↗" – micșorarea valorii temperaturii cu pasul setării de 1°C sau timpului cu pasul setării de 1 minut, selectarea programului automat de preparare (deviație în jos).
6. Butonul "Час" ("Oră") – majorarea valorii orei cu pasul de 1 oră.
7. Butonul "Мин" ("Minute") – majorarea valorii orei curente cu pasul de 1 minut, majorarea timpului de preparare și timpului de start amânat cu pasul setat implicit.
8. Butonul "Время/Отсрочка" ("Timpul/Amânare") – setarea valorii orei/ timpului de start amânat.
9. Butonul "Продукт" ("Aliment") – selectarea tipului de aliment în programele automate de preparare.
10. Butonul "Старт" ("Start") – conectarea regimului setat de preparare; deconectarea prealabilă a încălzirii automate.
11. Display LCD.

Construcția displayului.

- a. Indicatorul funcționării și setării regimului de preparare.
- b. Indicatorul de conectare/deconectare a funcției "Защита от детей" ("Protecție de copii").
- c. Indicatorul funcționării și setării regimului de preparare / setării orei curente.
- d. Indicatorul funcționării și setării funcției "Отсрочка старта" ("Start amânat").
- e. Indicatorul deconectării a semnalelor sonore.
- f. Indicatorul funcționării și setării funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor.
- g. Indicatorul stării funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor.
- h. Indicatoarele de selectare a programului automat de preparare.
- i. Indicatoarele programelor automate de preparare.
- j. Intervalul de selectare a programului de preparare.
- k. Intervalul de selectare a alimentului.
- l. Indicatoarele tipurilor de alimente.
- m. Indicatoarele de selectare a tipului de aliment.
- n. Indicatorul temperaturii de preparare, regimului de setare a temperaturii de preparare.
- o. Indicatorul valorii timpului de preparare/startului amânat /orei curente.

Multi-cookerul REDMOND RMC-260 este echipat cu panoul de comandă cu butoane și displayul LCD cu trei tipuri de iluminare în dependență de regimul de funcționare a dispozitivului.

| Culoarea displayului | Regimul de funcționare |
|----------------------|--|
| Albastru | Dispozitivul se află în regimul de selectare a programului de preparare; pe display se afișează indicatoarele programelor automate, alimentelor, timpului de preparare și regimului de preparare. |
| | Dispozitivul se află în regimul de setare a timpului de start amânat; pe display se afișează indicatoarele programului selectat de preparare, tipului de aliment (dacă este prevăzut) și startului amânat. |
| Alb | Lucrează funcția "Отсрочка старта", pe display se afișează timpul de setare a timerului și indicatorul startului amânat. |
| | Lucrează programul de preparare, pe display se afișează număratoarea inversă a timpului de funcționare a programului, indicatorul programului selectat și indicatorul "Время приготовления" ("Timpul de preparare"). |

| Culoarea displayului | Regimul de funcționare |
|----------------------|--|
| Portocaliu | Lucrează funcția de încălzire automată sau de încălzire a bucatelor, pe display se afișează numărătoarea directă a timpului de lucru a funcției. |

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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



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 servare garantată.

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscăți minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu prezintă urmare a defectării dispozitivului. În acest caz efectuați curățarea dispozitivului.



ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI

Înainte de prima utilizare

Instalați dispozitivul pe o suprafața plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască 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.

Setarea orei



Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Apăsăți și mențineți apăsat simultan timp de câteva secunde butoanele "Час" și "Мин". Va răsună un semnal sonor. Pe display va apărea indicatorul regimului de setare a orei, indicatorul valorii orei va începe clipi, se va conecta iluminarea albastră. La apăsarea butonului "Час" valoarea orei se va majora cu pasul de 1 oră. La apăsarea butonului "Мин" – cu pasul de 1 minut.

Majorarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

Majorarea și micșorarea valorii orei cu pasul de 1 minut la fel sunt posibile prin apăsarea butoanelor "∧" și "∨". Ulterior, la atingerea valorii maxime (minime) a diapazonului minute-lor, setarea va începe din nou, iar valoarea orei se va majora (micșora) cu 1 oră.

La finalizarea setării orei curente apăsați butonul "Меню/OK" pentru confirmarea modificărilor efectuate. Pentru a ieși din regimul de setare fără salvarea modificărilor efectuate apăsați butonul "Отмена/Пауза".

Setarea nivelului de intensitate a semnalelor sonore

După finalizarea setării a orei curente dispozitivul va trece în regimul de setare a intensității sunetului. Pe displayul în intervalul de setare a programului de preparare va apărea inscripția "Громкость" ("Volum"), iar în locul indicatorului orei – inscripția SP:05.  Cu apăsările butoanelor "∧" și "∨" puteți modifica valorile de la "00" (semnalele sonore sunt deconectate) pînă la "10" (volum maxim). Dacă semnalele sonore sunt deconectate, pe display va apărea indicatorul .

La finalizarea setării intensității sunetului apăsați butonul "Меню/OK" pentru confirmarea modificărilor efectuate. Pentru a ieși din regimul de setare fără salvarea modificărilor efectuate apăsați butonul "Отмена/Пауза".

Setarea timpului de preparare

În multi-cooker REDMOND RMC-260 puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului "ЭКСПРЕСС". Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

La setarea manulă a timpului de preparare țineți cont de intervalul posibil de setare și pasul setării, prevăzute de programul selectat de preparare în conformitate cu tabelul setărilor de fabrică.




În unele programe automate numărătoarea timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, dacă turnați apă rece și să setați în programul "ПАП" timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătoarea inversă a timpului setat de preparare vor începe numai după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas.

În programele "МАКАРОНЫ" și "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ" numărătoarea timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsării repetate a butonului "Смаж".

Amânarea startului programului

Funcția "Отсрочка старта" permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatelile vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Puteți seta timpul în intervalul de la 2 minute pînă la 24 de ore. Țineți cont de faptul, că timpul de amânare trebuie să fie mai mare decât timpul setat de preparare, altfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului "Старт".

Pentru setarea timpului de start amânat după selectarea programului automat de preparare, apăsați de două ori butonul "Время/Отсрочка". Vor răsună două semnale sonore. Pe display vor apărea indicatoarele Amânat și  indicatorul orei va începe să clipească. La apăsarea butonului "Час" valoarea orei se va majora cu pasul de 1 oră. La apăsarea butonului "Мин" – cu pasul de 5 minute.

Majorarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea timpului de start amânat va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

Majorarea și micșorarea timpului de start amânat cu pasul de 1 minut la fel sunt posibile prin apăsarea butoanelor "∧" și "∨". Ulterior, la atingerea valorii maxime (minime) a diapazonului minutelor, setarea va începe din nou, iar valoarea orei se va majora (micșora) cu 1 oră.

La finalizarea setării timpului de start amânat apăsați butonul "Срап" pentru confirmarea setărilor efectuate. Pentru a ieși în regimul de așteptare fără salvarea modificărilor efectuate apăsați butonul "Отмена/Разогрев".



Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТЮР", "ЭКСПРЕСС" și programelor create cu ajutorul funcției "МАСТЕРШЕФ".

Nu utilizați funcția "Отсрочка старта" dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

La setarea timpului de start amânat țineți cont de faptul, că numărătoarea timpului în programul "ПАР" începe numai după ce multi-cookerul a atins temperatura de lucru necesară (după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)


Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează butonul "Отмена/Разогрев", pe display se afișează indicatorii lucrului funcției, numărătoarea directă a timpului de funcționare în regimul dat. În timpul funcționării regimului încălzirii automate, culoarea iluminării displayului este portocalie.

Pentru a opri funcția, apăsați butonul "Отмена/Разогрев". Dispozitivul va trece în regim de așteptare.



Funcția de încălzire automată este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor "ЙОГУРТ", "РАССТОЙКА ТЕСТА", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТЮР" și "ЭКСПРЕСС".

Deconectare preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker REDMOND RMC-260 este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul pornirii sau funcționării programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul startului sau funcționării programului apăsați butonul "Срап". Indicatorul și iluminarea butonului  "Отмена/Разогрев" se vor stinge, funcția de încălzire automată se va deconecta. Pentru conectarea repetată a încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul "Срап" (indicatorul și iluminarea butonului "Отмена/Тепло" se vor ilumina).

Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza multi-cookerul REDMOND RMC-260 pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați butonul "Отмена/Разогрев". Va răsună un semnal scurt. Pe display se vor ilumina indicatorul corespunzător și iluminarea butonului. Timerul va începe numărătoarea timpului de încălzire.


Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le vor menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Dacă este necesar, puteți opri încălzirea, apăsând butonul "Отмена/Разогрев". Va răsună un semnal lung, se vor stinge indicatoarele corespunzătoare pe display și iluminarea butonului.



Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor multi-cookerul poate menține produsul într-o stare caldă până la 24 de ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

Funcția "Protecție de copii"

În multi-cookerul REDMOND RMC-260 pentru asigurarea siguranței suplimentare este prevăzută funcția de protecție de copii. Acesta previne apăsarea accidentală a butoanelor. Puteți activa funcția de protecție de copii independent de regimul în care funcționează dispozitivul (cu excepția regimului de selectare a programului automat de preparare).

Pentru conectarea acestei funcții apăsați și mențineți apăsat simultan timp de 5 secunde butoanele "∧" și "∨" în orice regim de funcționare a multi-cookerului. Pe display va apărea indicatorul . Pentru conectarea funcției de protecție de copii, apăsați repetat și mențineți apăsat timp de 5 secunde butoanele "∧" și "∨".



Conectarea/deconectarea funcției de protecție de copii nu influențează asupra funcționării programelor automate, funcțiilor și regimurilor ale dispozitivului.

Funcția "МАСТЕРШЕФ"

Descoperiți mai multe oportunități pentru o creativitate culinară cu o funcție nouă "МАСТЕРШЕФ"! Dacă programul "МУЛЬТИПОВАР" permite setarea parametrilor de funcționare a programului până la lansarea acestuia, atunci utilizând funcția "МАСТЕРШЕФ", puteți modifica setările direct în procesul de preparare cu posibilitatea salvării ulterioare.

Puteți oricând regla funcționarea oricărui program, astfel încât acesta să corespundă dorințelor Dvs. Se evaporă supă la fierbere? "Fuge" terciul cu lapte? Legumele la aburi se prepară prea mult timp? Modificați temperatura sau timpul de preparare, fără a întrerupe funcționarea programului, ca și cum ați prepara la aragaz sau în cuptor. Salvați programul Dvs cu setările noi și utilizați-l în viitor pentru obținerea unui rezultat perfect pe viitor.



Funcția "МАСТЕРШЕФ" nu este disponibilă la utilizarea programelor automate "ПАР", "ПЛОВ", "ЙОГУРТ", "РАССТОЙКА ТЕСТА", "ХЛЕБ", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТЮР" și "ЭКСПРЕСС".

Funcția "МАСТЕРШЕФ" permite modificarea de până la 9 ori a timpului și a temperaturii de preparare în decursul funcționării programului și salvarea succesiunii modificărilor obținute într-una din cele 20 de celule de memorie. Modificarea temperaturii la utilizarea funcției "МАСТЕРШЕФ" este posibilă în intervalul de la 35°C până la 180°C cu pasul de 1°C. Modificarea timpului de preparare - de la 00:01 până la 15 ore cu pasul setării de 1 minut.



La fiecare modificare a setărilor în intervalul de selectare a programului de preparare va apărea inscripția "МАСТЕРШЕФ N" (unde N - numărul de ordine a modificării introduse în program), iar în intervalul de selectare a alimentului - indicatorul. ☞ La încercarea de a introduce cea de-a 10-ea modificare, pe display, în intervalul de selectare a alimentului, va apărea indicatorul, vor răsună trei semnale scurte. ✖ Modificările nu se vor produce, programul va continua funcționarea cu parametrii setați anterior.

Conectarea/deconectarea încălzirii automate fără modificarea timpului sau a temperaturii nu reprezintă o modificare separată.



Funcția "МАСТЕРШЕФ" poate fi deosebit de utilă, dacă preparați bucatele după rețete complicate, care necesită o combinație de programe diferite de preparare (de exemplu, la prepararea sarmalelor, beef stroganoff, supelor și pastelor conform diferitor rețete, gemurilor, etc).

Pentru modificarea temperaturii de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați și mențineți apăsat butonul "Температура°C". Va răsună un semnal sonor, indicatorul pe display va începe să clipească.
2. Setează temperatura dorită. Pentru a o majora apăsați butonul "▲", pentru a o micșora - butonul "▼". Pentru modificarea rapidă apăsați și mențineți apăsat butonul corespun-

zător. La atingerea valorii maxime (minime) a temperaturii setarea va continua de la începutul intervalului.

3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.



Pentru protecție contra supraîncălzirii la setarea temperaturii de preparare mai sus de 130°C timpul maxim de funcționare a programului se va limita până la două ore.

Pentru modificarea timpului de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați și mențineți apăsat butonul "Время/Отсрочка". Va răsună un semnal sonor, indicatorul timpului pe display va începe să clipească.
2. Setează timpul de preparare dorit. Pentru majorarea valorii cu pasul de 1 oră apăsați butonul "Час", cu pasul de 1 minut - butonul "Мин". Majorarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.



Majorarea și micșorarea valorii orei cu pasul de 1 minut la fel sunt posibile prin apăsarea butoanelor "▲" și "▼". Ulterior, la atingerea valorii maxime (minime) a diapazonului minutilor, setarea va începe din nou, iar valoarea orei se va majora (micșora) cu 1 oră.

3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.



La setarea valorii timpului de preparare de 00:00, funcționarea programului va fi oprită.



Nu efectuați modificări mai des de o dată într-un minut, deoarece în acest caz se vor salva numai ultimele setări. Dacă este necesar să modificați simultan temperatura și timpul de preparare, apăsați butonul "Время/Отсрочка" sau "Температура°C" imediat după finalizarea modificării setărilor de temperatură și timp. În acest caz, setările noi vor fi salvate ca o singură modificare.

Salvarea programului individual de preparare

La finalizarea funcționării programului de preparare sau la apăsarea butonului "Отмена/Разрев" vor răsună trei semnale scurte, în intervalul de selectare a programului automat va apărea inscripția "ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ?" ("PROGRAMUL N DE A ÎNREGISTRA?") (unde N - numărul de ordine a programului înregistrat). În locul indicatorului de temperatură se va afișa inscripția 180 și va începe numărătoare inversă pe secunde.

Pentru salvarea programului apăsați butonul "Меню/ОК". Va răsună un semnal lung, se va înregistra programul efectuat de facto. Pentru a ieși fără a salva înregistrările, apăsați butonul "Отмена/Разрев". Programul de asemenea nu va fi salvat, dacă timp de 180 de secunde nu va fi apăsat butonul "Меню/ОК".

i Programul individual înregistrat salvează starea funcției de încălzire automată care a fost setată la momentul finalizării funcționării programului.

Reproducerea programului individual de preparare

Programele individuale de preparare apar în lista programelor automate. Pentru lansare selectați programul din listă și apăsați butonul "Срапт".

În timpul executării programului individual după trecerea fiecărui punct de modificare vor răsună două semnale scurte.

i În programele individuale, la fel ca și în cele automate, pot fi introduse modificări. Însă, introducerea modificărilor noi le anulează pe cele deja existente, care trebuie să intre în vigoare în cursul funcționării ulterioare a programului. În cazul salvării succesiunii curente a modificărilor la finalizarea preparării bucatelor ele vor fi înregistrate ca un program nou. Astfel, programul individual inițial la fel se va salva în memoria dispozitivului.

Înlăturarea programului individual de preparare

Cu ajutorul butoanelor "∧" și "∨" selectați în meniu programul individual pe care doriți să-l înlăturați. Apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul "Меню/OK". Va răsună un semnă scurt. În intervalul de selectare a programului de preparare va apărea inscripția "ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ?" ("PROGRAMUL N DE A ÎNLĂTURA?") (unde N – numărul de ordine al programului individual).

Pentru confirmarea înlăturării programului apăsați butonul "Меню/OK". Pentru anularea înlăturării apăsați butonul "Отмена/Разогрев".

i La înlăturarea programului individual numerotarea programelor se păstrează. Dacă în memorie au fost salvate "ПРОГРАММА 1" ("PROGRAMUL 1"), "ПРОГРАММА 2" ("PROGRAMUL 2") și "ПРОГРАММА 3" ("PROGRAMUL 3"), iar apoi "ПРОГРАММА 2" ("PROGRAMUL 2") a fost înlăturată, atunci în meniu după punctul "ПРОГРАММА 1" ("PROGRAMUL 1") va fi "ПРОГРАММА 3" ("PROGRAMUL 3").

Înlăturarea tuturor programelor individuale de preparare

Pentru înlăturarea tuturor programelor individuale în regimul de așteptare apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butoanele "Продукт" și "Время/Отсрочка". Va răsună un semnă scurt. În intervalul de selectare a programului de preparare va apărea inscripția "ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ?" ("DE A ÎNLĂTURA PROGRAMELE?"). Apăsați butonul "Меню/OK", pentru a înlătura toate programele individuale. Pentru anularea înlăturării apăsați butonul "Отмена/Разогрев".

Pentru obținerea rezultatului calitativ Vă oferim rețetele de preparare a bucatelor din cartea de rețete însoțită de multi-cookerul REDMOND RMC-260 elaborată special pentru acest model. Puteți la fel găsi rețetele corespunzătoare pe situl web www.multivarka.pro.

Dacă conform opiniei Dvs, rezultatul dorit în programele automate obișnuite nu este obținut, utilizați programul universal "МУЛЬТИПОВАР" cu o gamă largă de setări manuale, care oferă opunități enorme pentru experimentele culinare.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate


1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
2. Repartizați ingredientele în vasul multi-cookerului și introduceți-l în corpul dispozitivului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcajul maxim al gradăției pe suprafața interioară a vasului.
3. Asigurați-vă că vasul este instalat fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire. Închideți capacul multi-cookerului până se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Apăsați butonul "Меню" și selectați programul de preparare. Pentru a naviga prin meniul, apăsați butoanele "∧" și "∨". Indicatorul programului pe display va fi subliniat cu caracter aldin.
5. Apăsați butonul "Продукт", pentru a trece în regimul de selectare a alimentului. Apăsând butoanele "∧" și "∨", selectați tipul alimentului prelucrat din lista (indicatorul corespunzător pe display va fi subliniat cu caracter aldin).
6. Pentru a modifica timpul de preparare setat implicit, apăsați butonul "Время/Отсрочка". Indicatorul timpului va începe să clipească. Apăsați butoanele "Час" și "Мин" sau "∧" și "∨", pentru a seta timpul de preparare dorit.

i Rețineți, că numărătoarea inversă a timpului de preparare în programul "ПАР" începe doar după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas, în programul "ФРИТЮР" – după fierberea uleiului, iar în programele "МАКАРОНЫ" și "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ" după fierberea apei și apăsării repetate a butonului "Смап".


7. În caz de necesitate, setați timpul de start amânat (pag. ??).


i Funcția de start amânat nu este disponibilă la utilizarea programelor "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТЮР" și "ЭКСПРЕСС".

8. Pentru lansarea programului de preparare apăsați butonul "Срапт". Se vor ilumina indicatoarele regimurilor de preparare și încălzire automată și iluminarea butonului "Срапт". Vor începe executarea programului și numărătoarea inversă a timpului de preparare.

i După necesitate, puteți deconecta din timp funcția de încălzire automată, apăsând butonul "Смап" în timpul pornirii sau funcționării programului de preparare. Indicatorul și iluminarea butonului "Отмена/Разогрев" se vor stinge.  Apăsarea repetată a butonului "Смап" va conecta din nou funcția dată.

9. Despre finalizarea programului de preparare vor informa trei semnale sonore. Ulterior, în dependență de setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se ulimează indicatoarele "Подогрев" ("Încălzire ") și pe display și iluminarea



butonului "Отмена/Разогрев") sau în regimul de așteptare (displayul nu se iluminează, se afișează ora curentă) .


 Pentru anularea programului introdus, întreruperea procesului de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul "Отмена/Разогрев".

Programul "МУЛЬТИПОВАР"

Programul se recomandă pentru prepararea bucatelor după parametrii de temperatură și timpul de preparare setate de către utilizator. Datorită programului "МУЛЬТИПОВАР" multi-cookerul REDMOND RMC-260 înclocuiește o gamă de aparate de bucătărie și permite prepararea bucatelor practic după orice rețetă, găsită într-o carte veche de bucate sau în Internet.

Timpul de preparare setat implicit în programul "МУЛЬТИПОВАР" constituie 30 de minute, temperatura de preparare - 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program variază de la 35-180°C cu pasu de 1°C. Intervalul setării manuale a timpului - de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de 1 minut.

 Pentru confortul Dvs, la prepararea bucatelor la temperatura până la 80°C funcția de încălzire automată este deconectată. După necesitate, o puteți conecta manual, apăsaând butonul "Старт" imediat după pornirea programului de preparare. Se vor ilumina butonul "Отмена/Разогрев" și indicatorul pe display .

 În programul "МУЛЬТИПОВАР" puteți prepara multe feluri de bucate diferite. Folosiți cartea de bucate alcătuită de bucătarii noștri profesioniști (se anexează). De asemenea, puteți găsi rețetele potrivite pe situl www.multivarka.pro.

Programul "РИС/КРУПЫ"

Programul se recomandă pentru prepararea orezului cu apă și diferitor terciuri din crupe cu bob întreg. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul setării de 1 minut.

Programul "СУП"

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de supe din carne, pește, legume și alte tipuri de supe. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ХОЛОДЕЦ"

Programul se recomandă pentru prepararea răcirii. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 4 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 10 ore cu pasul setării de 10 minute.

Programul "ПАР"

Programul se recomandă pentru prepararea la aburi a cărnii, peștelui, cărnii de pasăre, legumelor și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Pentru preparare în acest program utilizați un container special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 600-1000 ml de apă. Instalați containerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în container și instalați vasul în corpul dispozitivului.
3. Urmați indicațiile pct. 3-9 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".

Programul "ВАРКА"

Programul se recomandă pentru fierberea legumelor, cărnii, peștelui, precum și leguminoaselor. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ТУШЕНИЕ"

Programul se recomandă pentru înăbușirea cărnii, legumelor, peștelui, cărnii din pasăre și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ТОМЛЕНИЕ"

Programul se recomandă pentru fierberea înăbușită a cărnii, peștelui, cărnii din pasăre. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul setării de 10 minute.

Programul "ЖАРКА"

Programul se recomandă pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui și cărnii din pasăre. Se recomandă prăjirea cu capacul deschis. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 1 minut. Funcția de start amânat în acest program nu este disponibilă.

Pentru a evita arderea se recomandă urmarea instrucțiunilor din cartea de rețete și amestecarea periodică a conținutului în vas. Înainte de utilizare repetată a programului "ЖАРКА"

lăsați dispozitivul să se răcească complet. Se recomandă prăjirea alimentelor cu capacul deschis - acesta va permite de a obține o crustă crocantă.

Programul "ВЫПЕЧКА"

Programul se recomandă pentru coacerea pandișpanelor, budincilor, tartelilor din aluat cu drojdie. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. În acest program timpul maxim de lucru a funcției de încălzire automată este limitat până la 4 ore.



Puteți verifica gradul de pregătire a pandișpanului împlintând în el un bețișor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân înclieiate fragmente de aluat, pandișpanul este gata.

Deconectați funcția de încălzire automată a bucatelor la prepararea capturilor. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.

Programul "ПИЦЦА"

Programul se recomandă pentru prepararea pizzei. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 1 oră cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ПЛОВ"

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ЙОГУРТ"

Iaurtul – un produs lactat acid, popular în întreaga lume. Cu ajutorul programului "ЙОГУРТ" puteți prepara iaurturi gustoase și sănătoase în condiții casnice.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute. Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.



Pentru prepararea iaurturilor puteți utiliza un set special de borcănase pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se achiziționează separat).

Programul "РАССТОЙКА ТЕСТА"

Dospirea (creșterea) – este una din cele mai importante etape în tehnologia preparării

aluatului înainte de coacere. În procesul formării se dereglează porozitatea aluatului, din el iese practic tot bioxidul de carbon. În timpul dospirii se produce o fermentare intensivă cu formarea până la 95% de dioxid de carbon, în rezultat stuctura aluatului se reînnoiește, iar volumul lui se mărește cu circa 50-70% în raport cu volumul inițial. Garanția succesului dospirii aluatului – menținerea microclimei speciale și absența totală a curenților de aer. În atelierele de producție în acest scop sunt utilizate dulapuri speciale. Cu ajutorul mulți-cookerului REDMOND RMC-260 în programul "РАССТОЙКА ТЕСТА" puteți crea condiții maximal favorabile pentru dospirea aluatului în condiții casnice.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.



Țineți minte, că în procesul dospirii aluatul crește în volum practic de două ori. Pentru a nu "scăpa" aluatul, volumul turnării lui inițial nu trebuie să depășească jumătatea volumului util al vasului.

La dospirea aluatului mențineți temperatura și umiditatea mediului ambiant constante. Pentru a obține un rezultat perfect nu deschideți capacul multi-cookerului până la finalizarea programului de preparare.

Programul "ХЛЕБ"

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de piine din amestecuri de făină de grâu și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacere.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute. În acest program timpul maxim de lucru a funcției de încălzire automată este limitat cu 3 ore.

La prepararea pînii se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor la toate etapele de funcționare a programului. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.



ATENȚIE! Utilizați mănuși de bucătărie pentru scoaterea pînii gata din dispozitiv.



La încărcarea aluatului asigurați-vă, că acesta nu a ocupat mai mult de o jumătate din volumul util. Țineți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi – coacerea. Nu deschideți capacul multi-cookerului până la finalizarea completă a funcționării programului, în special la etapa dospirii aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.



Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernerea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înălțura impuritățile din ea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea piinii.

Nu utilizați funcția "Отсрочка старта", deoarece aceasta poate influența calitatea copturii. La prepararea piinii se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor la toate etapele de preparare. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.

Programul "МАКАРОНЫ"

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de paste. Acesta prevede aducerea apei la fierbere, încărcarea ingredientelor și pregătirea lor în continuare. Despre momentul atingerii punctului de defierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului "Срап".

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile "Автоподогрев" ("Încălzire automată") și "Отсрочка старта" în programul dat nu sunt disponibile.



Nu umpleți vasul mai mult de 2/3 din volumul util. La prepararea unor alimente (de exemplu, paste, pelmeni, etc.) se formează spumă. Pentru prevenirea revărsării posibile a acestora peste marginile vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încărcarea alimentelor în apa clocotindă.

Programul "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ"

Programul se recomandă pentru prepararea pelmenelor, crenvurștilor și altor semipreparate. Acesta prevede aducerea apei la fierbere, încărcarea ingredientelor și pregătirea lor în continuare. Despre momentul atingerii punctului de defierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului "Срап".

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 13 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile "Автоподогрев" ("Încălzire automată") și "Отсрочка старта" în programul dat nu sunt disponibile.



Nu umpleți vasul mai mult de 2/3 din volumul util. La prepararea unor alimente (de exemplu, paste, pelmeni, etc.) se formează spumă. Pentru prevenirea revărsării posibile a acestora

peste marginile vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încărcarea alimentelor în apa clocotindă.

Programul "МОЛОЧНАЯ КАША"

Programul este destinat pentru prepararea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 25 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul setării de 1 minut.

Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spălați bine toate crupele cu bob întreg (orez, hrișcă, grâu, etc.) până când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul multi-cookerului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorații sau micșorați cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.



Proprietățile laptelui și ale crupelor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează uneori asupra rezultatelor de preparare.



Pentru prepararea terciului cu lapte puteți utiliza programul universal "МУЛЬТИПОВАР". Temperatura optimă pentru prepararea terciului cu lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de preparare setați conform rețetei.

Programul "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

Multi-cookerul REDMOND RMC-260 va facilita soluționarea multor probleme legate de nutriția copilului și îngrijirea lui la diferite stadii de creștere și dezvoltare.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 20 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.



În cartea de bucate care se anexează veți găsi multe rețete de bucate pentru copii, pe care le puteți da de la începutul momentului de hrănire și până la vârstă preșcolară. Toate rețetele prezentate au fost adaptate pentru acest model de către echipa noastră de bucătari și au fost testate în modelul dat al multi-cookerului REDMOND RMC-260.

Programul "ТВОРОГ"

Cu ajutorul multi-cookerului REDMOND RMC-260 puteți prepara destul de operativ brânză de casă, pe care o puteți utiliza ulterior atât ca produs finit, cât și în calitate de ingredient

te pentru prepararea altor bucate. Urmați recomandările de preparare din cartea de însoțire "200 rețete".

Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 20 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ДЕСЕРТЫ"

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor deserturi. Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ФРИТЮР"

Friture – este o grăsime de origine animală sau vegetală, încălzită până la temperatura de 130–200°C. Metoda de preparare a diverselor produse prin prăjirea acestora în friture este cunoscut de mult timp, și este răspândit în întreaga lume. În multi-cookerul REDMOND RMC-260 puteți prepara în friture, utilizând coșul special care face parte din setul de livrare.

Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 până la 40 minute cu pasul setării de 5 minute. Funcțiile "Автоподогрев" ("Încălzire automată") și "Отсрочка старта" în programul dat nu sunt disponibile.

1. Turnați în vas cantitatea necesară de ulei pentru prăjire conform rețetei. Introduceți vasul în corpul dispozitivului.
2. Urmați indicațiile pct. 3-8 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".
3. Atașați mânerul la coșul pentru prăjire în friture. Pentru a face acest lucru strângeți puțin baza mânerului și fixați-l în orificiul special de pe coș. Stăbiți prinsoarea mânerului și acesta se va fixa într-un orificiu special. Repartizați alimentele uniform în vas.
4. Urmați recomandările din rețetă, deschideți cu grijă capacul după timpul indicat și lăsați în jos coșul pentru prăjire în friture cu alimentele în vas. Nu închideți capacul.



ATENȚIE! Uleiul este foarte fierbinte! Pentru a evita arsurile utilizați mănuși de bucătărie și nu vă aplecați deasupra dispozitivului la deschiderea capacului.

5. La finalizarea programului de preparare ridicați coșul pentru prăjire cu alimente de mâner și fixați-l pe marginea vasului cu ajutorul cîrligului special pe coș, pentru scurgerea uleiului.
6. Pentru înlăturarea excesului de ulei, absorbiți ușor uleiul de pe produs cu ajutorul unui prosop de hârtie sau șervețel gros de hârtie, înainte de a-l servi la masă.



Utilizați în calitate de friture doar ulei vegetal rafinat.

Încălzire puternică prelungită sau multiplă contribuie la oxidarea acestuia. Nu utilizați același ulei pentru preparare repetată a alimentelor în friture.

Programul "ЭКСПРЕСС"

Programul se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor fărâmicioase cu apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea completă a apei. În programul dat setarea manuală a timpului de preparare și funcțiile "Отсрочка старта" și "Автоподогрев" ("Încălzire automată") nu sunt disponibile.

1. Urmați indicațiile pct. 1-3 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".
2. Pentru pornirea programului de preparare în regimul de așteptare apăsați butonul "Старт". Se vor ilumina indicatoarele regimului de preparare și iluminarea butonului "Старт". Va începe lucrul programului setat.



Puteți, de asemenea, porni programul "ЭКСПРЕСС", apăsând butonul "Меню" și selectându-l din lista cu ajutorul butoanelor "▲" și "▼". Indicatorul programului pe display va fi subliniat cu caracter aldin.

III. ÎNTREȚINEREA MULTI-COOKERULUI

Recomandări și reguli generale

Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor străine din multicooker după finalizarea procesului de preparare, se recomandă fierberea timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul "ПАР".

Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire (pag.).

Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru (inclusiv și elementul de încălzire), vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.

Înainte de curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățare utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.



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 și care intra în contact cu produsele alimentare.

STOP *NU scufundați corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!*

Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.

Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuarea aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multicooker urmează a fi înlăturat după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza o soluție delicată de curățat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pînă la uscat.

Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând o buretă moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului). În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l.

Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului pînă la uscat, înainte de a-l instala în corpul multicookerului. La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Curățarea capacului interior din aluminiu

1. Deschideți capacul multi-cookerului.
2. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu tragându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umed sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul înclinat sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați mașina de spălat vase în acest caz.
4. Ștergeți ambele capace pînă la uscat.
5. Aliniați capacul din aluminiu cu cel de bază și apăsați-l ușor pînă se va uzi un click.

Curățarea supapei de aburi

Supapa de aburi este instalată într-un loc special pe capacul superior al dispozitivului și este compus din mantele exterioare și interioare.

1. Trageți ușor manta superioară de ieșitură în adâncitura capacului în sus și spre sine.
2. Rotiți manta interioară în sensul invers al acelor de ceasornic pînă când se oprește și scoateți-o.

3. După necesitate, scoateți inelul supapei. Spălați toate piesele supapei.
4. Efectuați asamblarea în ordinea inversă: instalați inelul la loc, aliniați canalele părții de bază a supapei cu ieșiturile corespunzătoare pe manta interioară și rotiți-le în sensul acelor de ceasornic. Instalați compact supapa de aburi și locașul pe capacul dispozitivului (inelul extern trebuie să fie plasat la loc cu ajutorul proeminenței pentru extragere).



ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsușiți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

Înlăturarea condensatului

În modelul dat condensatul se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului.

1. Deschideți capacul, scoateți vasul.
2. Înlăturați condensatul acumulat în adâncitura în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.



Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.



La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.

IV. DEFECTIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

| Defectul | Cauze posibile | Metoda de înlăturare | |
|---|---|---|--|
| Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E3 | Eroare de sistem, este posibilă defectarea plătei de control sau a elementului de încălzire. | Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică. | |
| Dispozitivul nu se conectează. | Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică. | Asigurați-vă, că cablul de alimentare este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză. | |
| | Priza electrică nu este în stare de funcționare. | Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare. | |
| | Lipsește energia electrică în rețeaua electrică. | Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs. | |
| Bucatele se prepară prea mult timp. | Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală). | Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs. | |
| | Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente). | Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul sau particulele străine. | |
| | Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări. | Instalați vasul drept, fără înclinări. | |
| | Elementul de încălzire este foarte murdar. | Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire. | |
| În timpul preparării iese aburul de sub capac. | Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multi-cookerului:: | vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului. | Instalați vasul drept, fără înclinări. |
| | | capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin. | Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă se va auzi un click. |
| | | inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat. | Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire. |

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfășurat și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiul casnic.



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, сьют 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, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M260-CIS-UM-2