

REDMOND

Мультиварка RMC-260



Руководство по эксплуатации

RUS	6
UKR	67
KAZ	75
UZB	83
ROU	91
LTU	99
LVA	106
EST	113

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.

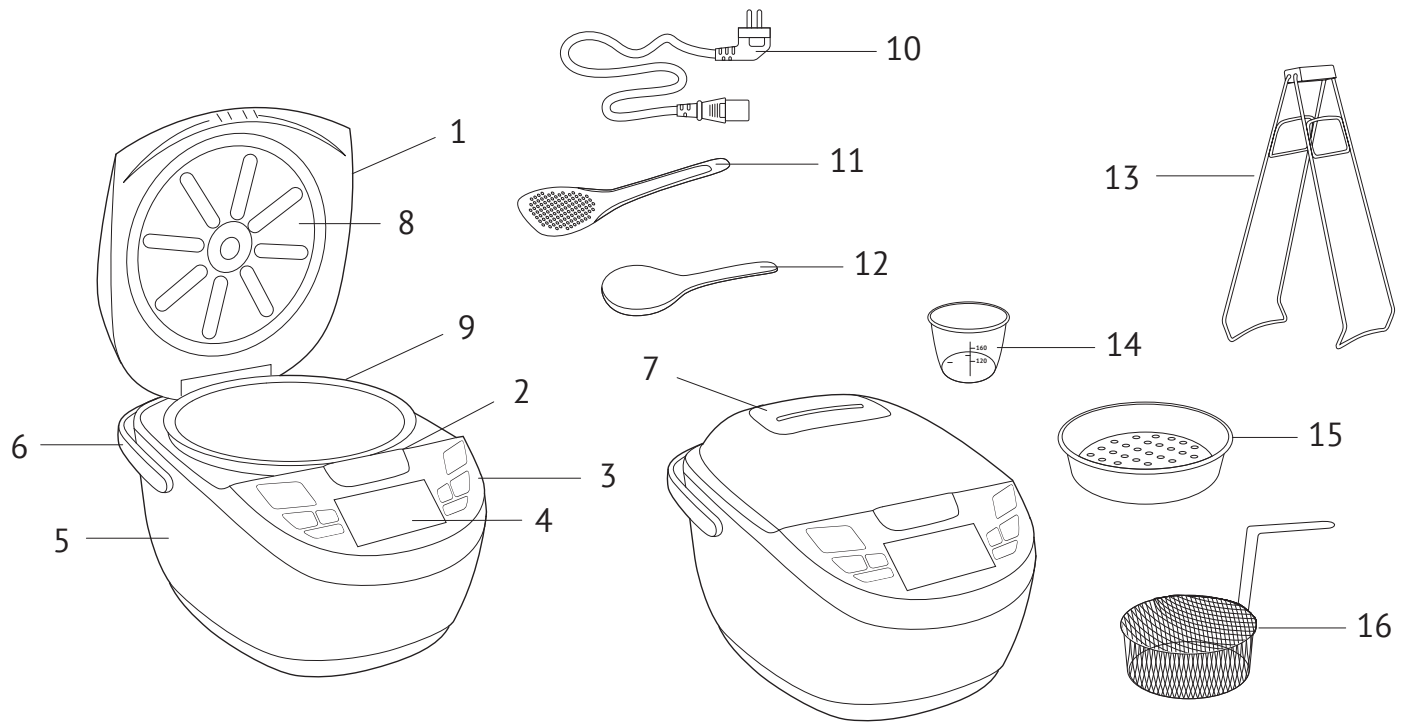
REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

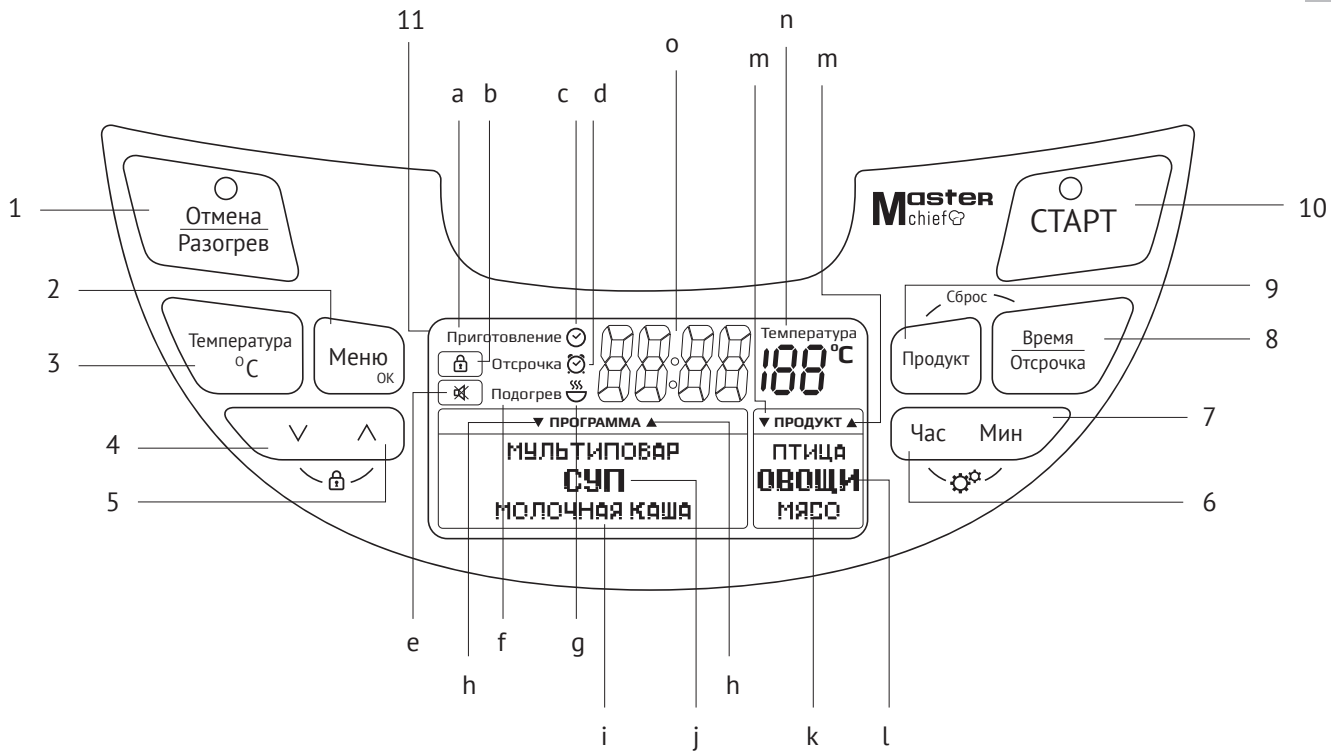
Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

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

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

A1





 *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. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время 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. 52).

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.....	11
Программы.....	11
Функции.....	11
Комплектация.....	11
Устройство мультитварки.....	12
Панель управления.....	13
Устройство дисплея.....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	15
Настройка часов.....	15
Настройка громкости звуковых сигналов.....	15
Установка времени приготовления.....	15
Отсрочка старта программы.....	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	16
Предварительное отключение автоподогрева.....	17
Разогрев блюд.....	17
Функция «Защита от детей».....	17
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	18
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	21
Программа «РИС/КРУПЫ».....	23
Программа «СУП».....	24
Программа «ХОЛОДЕЦ».....	25
Программа «ПАР».....	26
Программа «ВАРКА».....	27
Программа «ТУШЕНИЕ».....	28
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	29
Программа «ЖАРКА».....	30
Программа «ВЫПЕЧКА».....	31
Программа «ПИЦЦА».....	32
Программа «ПЛОВ».....	33
Программа «ЙОГУРТ».....	34

Программа «РАССТОЙКА ТЕСТА».....	35
Программа «ХЛЕБ».....	36
Программа «МАКАРОНЫ».....	38
Программа «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ».....	39
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	40
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	42
Программа «ТВОРОГ».....	43
Программа «ДЕСЕРТЫ».....	44
Программа «ФРИТЮР».....	45
Программа «ЭКСПРЕСС».....	46
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	47
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	48
Приготовление детского питания.....	48
Стерилизация посуды.....	49
Пастеризация.....	50
Подогрев детского питания.....	51
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	52
Общие правила и рекомендации.....	52
Очистка корпуса.....	52
Очистка чаши.....	52
Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	53
Очистка съемного парового клапана.....	53
Удаление конденсата.....	53
Очистка рабочей камеры.....	53
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	55
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	55
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	58
Ручная установка температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	59
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	61
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	64
VIII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	65
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	66

Технические характеристики

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

Программы

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

Функции

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

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.	Плоская ложка.....	1 шт.
Чаша RB-C560.....	1 шт.	Щипцы для извлечения чаши.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.



Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

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 | 9. Чаша |
| 2. Кнопка открытия крышки | 10. Шнур электропитания |
| 3. Панель управления | 11. Плоская ложка |
| 4. ЖК-дисплей | 12. Черпак |
| 5. Корпус прибора | 13. Щипцы для извлечения чаши |
| 6. Ручка для переноски | 14. Мерный стакан |
| 7. Съёмный паровой клапан | 15. Контейнер для приготовления на пару |
| 8. Съёмная внутренняя крышка | 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 «√» – 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 / установки 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 программы 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. 52).

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 достижении 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** , 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 .

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. 61).



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. 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 «МАСТЕРШЕФ».


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 «\» 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 удастся 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.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Для навигации по меню нажимайте кнопки **«^»** и **«v»**. Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. 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.

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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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.

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. 59). 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.

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 **«РИС/КРУПЫ»**. 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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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 «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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнут выполняться программа 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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполняться программа 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. 15).




Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 58).

7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполняться программа 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 «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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Начнут выполняться программа 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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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 «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 1 минуту. Функция отсрочки старта 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 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 «**ЖАРКА**». Для навигации по меню нажимайте кнопки «**^**» и «**√**». Индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом.
5. Нажмите кнопку «**Продукт**», чтобы перейти в режим выбора продукта. Нажимая кнопки «**^**» и «**√**», 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 «**√**», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 15).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок «Старт» и «Отмена/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.

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 «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.

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 «**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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполняться программа 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. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполняться программа 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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется 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 мультиварки 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 мультиварки 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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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»**.*

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

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.



*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 приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультитварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

STOP


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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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.

i

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

Не открывайте крышку мультитварки до полного окончания работы программы, особенно на этапе расстойки 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).

i

*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 «**√**». 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 «**√**», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 15).

■ *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 открывании 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 «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ»

Программа предназначена для приготовленияпельменей, 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 «**√**». 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 «**√**», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 15).

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.



Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании 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 «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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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**».*

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 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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режимов приготовления и автоподогрева, подсветка кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполняться программа 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. 15).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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. 15).
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 открывании 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 вилок 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. 59).*

Приготовление сыра

Сыр – представитель кисломолочных 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 кисломолочный 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. 34).

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 соответствующим 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. 15).
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. 15).
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. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-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. 15).



При пастеризации не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта».

5. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, на 70°C (стр. 21).
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. 15).
5. Отключите функцию автоподогрева (стр. 17).
6. Обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом перед его употреблением!



Внимание! Не рекомендуется подогревать 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 половину 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. 17*).

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.

STOP

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 отмокать, 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. Свежемороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	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
При тушении*: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке*: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
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, адаптированно-го для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	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
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
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
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



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	+	–	+
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	–	–	+

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				
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	+	–	–
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	Варкапельменей, 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	+	–	+

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				
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. Плотнo 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	
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, заміських 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, переконаєтеся, 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 нахиляйтеся 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 краями меблів.

ПОМНІТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки електричним струмом. 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 переконаєтесь, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню приладу.

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.

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.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна

Програми

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

Функції

«МАСТЕРШЕФ» («МАЙСТЕРШЕФ») (пункт налаштування часу та температури приготування; запис та відтворення власних програм).....	є
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вмикання автопідігріву.....	є
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукового сигналу.....	є

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.
Шпиль для виймання чаші.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.

i 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. Змінний паровий клапан
8. Знімна внутрішня кришка
9. Чаша
10. Шнур електроживлення
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Шпильці 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 («Години»)» – 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 старт» («Відстрочка старту»).
- e. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- f. Індикатор роботи та налаштування функції автопідігріву й розігрівання страв.
- g. Індикатор стану функції 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 вилів 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 і режиму приготування
	Прилад знаходиться в режимі налаштування часу відстрочки старту; на дисплеї відображаються індикатори вибраної автоматичної програми, виду продукту (якщо передбачено) і відстрочки старту
Білий	Працює функція «Отсрочка старт» («Відстрочка старту»), на дисплеї відображується час встановлення таймера і індикатор відстрочки старту
	Працює програма приготування, на дисплеї відображаються зворотний відлік часу роботи програми, індикатор вибраної програми і індикатор «Время приготовления» («Час приготування»)
Оранжевий	Працює функція автопідігріву або розігрівання страв, на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи функції

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

⚠ Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показники та таблицю 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.

STOP 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 пошкоджені через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки 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 сіне 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 годину можливі також під час натиснення кнопок «▲» і «√» відповідно. При цьому після досягнен-

ня 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 громкості (гучність)  і , а значення 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 «ЕКСПРЕС». Крок змін і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

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



i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу прилади на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залили холодної води й встановили 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 «Отстрочка 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». Пролуннають 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 «Мін» – 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  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 відстрочки старту натисніть кнопку «Старт» для підтвердження внесених змін. Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

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

Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старта», якщо рецепт містить швидкопосохні 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 і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °C у провідних 12 годин. Під час автопідігріву горить підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображаються індикатори роботи функції та прямих 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.

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

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажаним. З врахуванням 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  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. Перекачайте продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Пролуннає короткий сигнал. Спалахне відповідний індикатор на дисплеї та підсвічування кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання.




Приклад розігрів страву до 70–75 °C і підтримуємо її гарячо в провідних 24 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Пролуннає довгий сигнал, згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та підсвічування кнопки.

i Завжди функція автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберегти 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 дис-

плеї з'явиться індикатор . Щоб вимкнути функцію захисту від дітей, повторно натисніть і утримуйте впродовж 5 секунд кнопки  і .

i 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 за 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. Скапсає сун? 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 роботу з новими налаштуваннями та використовуйте її в майбутньому, щоб завжди отримувати бездоганні результати.

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

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



i Під час кожної зміни налаштувань в зоні вибору програми приготування з'являтиметься 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 .

Пролуннають три короткі сигнали. Зміни не стануть, програма продовжить роботу із заданими раніше параметрами.

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

i Функція «МАСТЕРШЕФ» може стати особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування солубів, бєф-строганова, суні і пасту за різними рецептами, ожему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть і утримуйте кнопку «Температура °C». Пролуннає мелодійний сигнал, індикатор температури на дисплеї почне мерехтити.
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.

i Для захисту від переривання 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». Пролуннає мелодійний сигнал, індикатор часу на дисплеї почне мерехтити.

Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1

годину натисніть кнопку «Час», з кроком в 1 хвилину - кнопку «Мін». Збільшення годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжується 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 «v» відповідно. У цьому випадку після досягнення максимального (мінімального) значення хвилинного діапазону встановлення продовжується з початку, а значення годин збільшаться (зменшаться) на 1 годину.

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

i 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 °C» 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 записаної програми). На місці индикатора температури відображаються написи 180, і почнется зворотний відлік секунндий відлік. Для збереження програми натисніть кнопку «Меню/ОК». Пролунає довгий сигнал, буде записана фактично відрахована програма. Для виходу без збереження натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Програма також не збережеться, якщо впродовж 180 секунд не буде натиснута кнопка «Меню/ОК».

i 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 зміни лунатимуть два короткі сигнали.

i 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».

i 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» більше «ПРОГРАММА 3».

Видалення всіх індивідуальних програм приготування

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

альні програми. Для скасування видалення натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки REDMOND RMC-260 кулінарної книги, розробленою спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.multivarka.ro.


Якщо, на вашу думку, не вдається досягти бажаного результату в звичайних автоматичних програмах, використовуйте універсальну програму «МУЛЬТИ-ПОВАР» 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 натисніть кнопки «^» і «v». Індикатор програми на дисплеї буде відіканий жирним шрифтом.
5. Натисніть кнопку «Продукт», щоб перейти в режим вибору продукту. Натиснувши кнопку «^» і «v», виберіть вид оброблюваного продукту зі списку (відповідний індикатор на дисплеї буде відіканий жирним шрифтом).
6. Щоб змінити стандартний час приготування, натисніть кнопку «Время/Отсрочка». Індикатор часу почне мерехтити. Натисніть кнопки «Час» і «Мін» або «^» і «v», щоб встановити бажаний час приготування.

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

i Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНИ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС». Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режимів приготування й автопідігріву та підсвічування кнопки «Старт». Почнется 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  підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» загасить. 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, перевати 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 «МУЛЬТИ-ПОВАР» 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 °C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-180°C із кроком в 1 °C. Діапазон ручного встановлення часу - від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.



Для вашої зручності під час приготування страв на температурі до 80 °C функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна увімкнути вручну, натиснувши кнопку «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 холодної 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 багатокомпонентних 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 «ТУШЕННЯ»

Програма призначена для тушування 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 5 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. Рекомендуються 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 інструкції із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмачкувати 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.



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

Під час приготування величкі рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультіварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультіварці на непривалій термін з увізненням автопідігріву.

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.

Запоруку успішного вистоювання тіста – підтримання особливого мікроклімату та повна відсутність протігів. На виробництві для цього використовуються спеціальні шафи. За допомогою мультіварки 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», обем 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 мультіварки до закінчення програми вистоювання.

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 встановлення 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 мультіварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультіварці на непривалій термін з увізненням автопідігріву.



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



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



Перш ніж використовувати борошно, його рекомендується просіювати для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу і спрощення випікання рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба. Не рекомендується використання функції «Отстрочка старту», оскільки це може вплинути на якість величкі. Під час приготування хліба рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви на всіх етапах приготування. Готовий продукт виймайте з мультіварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультіварці на непривалій термін із увізненням автопідігріву.

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 «Отстрочка старту» в даній програмі недоступні.



Не наповнюйте чашу водою більш ніж на 2/3 корисного об'єму. Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макарон, пельменів тощо) утворюється піна. Для запобігання її можливою виїмання 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 «Отстрочка старту» в даній програмі недоступні.

ентів 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 «Отстрочка старту» в даній програмі недоступні.



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

Програма «МОЛОЧНА 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 промити всі цільнозернові крупки (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змачувати чашу мультіварки вершковим маслом;
- чітко дотримуватися 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 і круп, залежно від місця походження та виробника, можуть різнитись, 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 «ДЕТСЬКЕ ПИТАННЯ»

Мультіварка REDMOND RMC-260 допоможе полегшити вирішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини й дотриманням 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 мультіварки, ви знайдете безліч рецептів страв для дитини, які можна додати її з моменту початку прикарму і до дошкільного віку. Усі запропоновані рецепти були адаптовані для даної моделі командою наших кухарів і пройшли ретельну перевірку на діючому зразку мультіварки REDMOND RMC-260.

Програма «ТВОРОГ»

За допомогою мультіварки REDMOND RMC-260 ви можете легко і 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. Налейте 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.

- STOP** **УВАГА!** Олія дуже жаряча! Швидко уникнути олію, використовуйте кухонні рукавички й не нахилуйте над пристроєм під час відкритої кришки.
5. Після закінчення програми приготування трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку з зафіксуєте її на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати стекти олії.
 6. Для видалення надлишків олії, що залишилися, промочіть продукт паперовим рушником або щупкою паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Сильне тривале або багаторазове 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 розсіпчастих каш на воді. Програма передає автоматичне виміщення після повного випаровування 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». Почнется виконання встановленої програми.



Також можна запустити програму «ЭКСПРЕСС», натиснувши кнопку «Меню» і вибравши її із списку за допомогою кнопки «<» і «>». Індикатор програми на дисплеї буде відомий 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 наповненою 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 електро-

мережі. 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.



ЗАБОРНЯЄТЬСЯ 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.



ЗАБОРНЯЄТЬСЯ 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. Внутрішній 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 налейте 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 поява 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 знату 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 основою 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 паз 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 виміяння).



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

Видалення конденсату

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

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

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо спотикнувся конденсат все ж сталося, треба очистити поверхню 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 потрапляння 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 за часом можна 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 вийшло 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	Щур електроживлення не підключений до приладу і (або) електричної розетки Несправна електрична розетка	Переконайтеся, що знімний електрострижур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо вона відсутня, зверніться до обслуговуючої ваш будинок організації
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо вона нестабільна або нижче за норму, зверніться до обслуговуючої ваш будинок організації
Справа готується занадто довшо	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шкотляки їжі) Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Встановіть чашу рівно, без перекосів Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
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
	ущільнювальна гума на внутрішній кришці сильно забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, круп, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		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 комплектистність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні 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.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! 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 ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз. *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.

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	КҮРШ/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	ТҮШПАРА/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» («МАСТЕРШЕФ») (азірлеу уақыты мен температурасын баяу теңшеу; өзіндік бағдарламаны жазу және ойнату)	бар
Дайын тағам температурасын ұстау (автосыту)	12 сағатқа дейін
Автосытуды алдын ала өшіру	бар
Тағамды ысыту	24 сағатқа дейін
Стартты шегеру	24 сағатқа дейін
Дыбыс сигналын өшіру	бар

Жинағы

Мультитіпсіздігі	1 дана
RV-C560 табағы	1 дана
Буда азірлеу контейнері	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған тұтқасы бар себет	1 дана
Өлшеу стақаны	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Табақты шығаратын қысқыш	1 дана
«200 рецепт» кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулығы	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана

i Оңдiрушi өз өнiмiн жасарту барысында келесi өзгерiстер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерiстердi енгiзуге құқылы.

Мультитіпсіздігі құрылымы A1

1. Аспап қақпағы
2. Қақпақты ашатын түйеміш
3. Басқару панелі
4. СК-дисплей
5. Аспап корпусы
6. Тақымадау тұтқасы
7. Шешілмелі бу клапаны
8. Шешілмелі ішкі қақпақ
9. Табақ
10. Электрқоректену бауы
11. Жалпақ қасық
12. Ожау
13. Қысқыштар айшаңақтың извлячения үшін
14. Өлшеу стақаны
15. Буда азірлеу контейнері
16. Фритюрде қуыру себеті

Басқару панелі A2

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

Дисплей құрылымы

- a. Азірлеу режимін теңшеу және жұмыс индикаторы.
- b. «Защита от детей» («Балалардан қорғаныс») функциясын қосу / өшіру индикаторы.
- c. Азірлеу режимін теңшеу және жұмыс индикаторы / ағымдағы уақыт орнатылымы.
- d. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын теңшеу және жұмысының индикаторы.
- e. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
- f. Тағамды автосыту және ысыту функцияларын теңшеу және жұмысының индикаторы.
- g. Тағамды автосыту және ысыту функциялары күйінің индикаторы.
- h. Автоматты азірлеу бағдарламасын таңдау индикаторлары.
- i. Автоматты азірлеу бағдарламасының индикаторы.
- j. Азірлеу бағдарламасын таңдау аймағы.
- k. Азықты таңдау аймағы.
- l. Азық түрлерінің индикаторлары.
- m. Азық түрін таңдау индикаторы.

- n. Азірлеу температура сынық, азірлеу температурасын орнату режимінің индикаторы.
- o. Азірлеу уақыты / стартты шегеру / ағымдағы уақыт мәнінің индикаторы.

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

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

I. ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдас бөліктерін қорғаптан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.

⚠ Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымды сериялық нөмір жоқ болса, сізді оған келінді қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырайды.

Аспап корпусын ылғал маталмен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бiрiншi рет пайдаланылғанда ботен мiс шығуы мүмкiн, бұл аспаптың ақау салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

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

II. МУЛЬТИТИПСІЗГІШТІ ПАЙДАЛАНУ**Пайдалана бастаудың алдында**

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

Азірлеудің алдында мультитіпсіздігінің 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» түйеміштерін бірге басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Әуенді сигнал естіледі. Дисплейде сағатты орнату режимінің индикаторы пайда болады, уақыт мәнінің индикаторы жылылықтай бастайды, көк жарық қосылады. «Час» түйеміші басылғанда уақыт мәні 1 сағат қадамымен көбейді. «Мин» түйеміші 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.

« \wedge » және « \vee » 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 сигналға 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. « \wedge » және « \vee » түймешігін басып, мәнді «00» (дыбыс сигналдары өшірулі) 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 мультипісірішінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзгізіңіз орната аласыз. Тапсырылатын уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазон таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

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

 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 көрсінісе есебі басталады.

«МАКАРОНЫ» және «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ» бағдарламаларында орнатылған әзірлеу уақытының есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанға дейін 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 жымылқықтай 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 диапазонын басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаның. Стартты шегеру уақытын 1 минут қадамымен « \wedge » және « \vee » 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.

 Стартты шегеру функциясы «ЖАРҚА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТОР», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары мен «МАСТЕРШЕФ» функциясының көмегімен жасаған бағдарламалардан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарламасы үшін қол жетімді.


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

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

Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)


Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмыс аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75°С шегінде 12 сағаттың ішінде ұстай алады. Автоысыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін 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.

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

Автоысыту аяқталу алдына өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуға илгі қосудың кергі жоқ. Мұны есепке алғанда REDMOND RMC-260 мультипісірішінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған немесе жұмыс кезінде осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама

старты немесе жұмыс кезінде «Старт» түймешігін басыңыз.  индикаторы мен «Отмена/Разогрев» түймешігін жарығы өшеді, автоысыту функциясы өшеді. Автоысытуға қайта қосу үшін «Старт» түймешігін тағы бір рет басыңыз.


 индикаторы мен «Отмена/Разогрев» түймешігін жарығы жанады.

Тағамды ысыту

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

1. Азық-түлікті табаққа салыңыз, оны мультипісіріңіз корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желіге қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Қысқа сигнал естіледі. Дисплейде тиісті индикатор және түймешік жарығы жанады. Таймер ысыту уақытын есептей бастайды.

Аспап тағамды 70–75°С дейін ысытады және ыстық құйде 24 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда ысытуды «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, тоқтатау болады. Ұзақ сигнал естіледі, дисплейде тиісті индикаторлар мен түймешік жарығы өшеді.


 Мультипісіріңіз автоысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық құйде 24 сағатқа ішінде сақтап алады, алдада тағамды ыстық құйде екі-үш сағаттан артық қалыуына кенес бермейсіз, өйткені бұл жағдай оны дәм сапасын өзгерту мүмкін.


«Балалардан қорғаныс» функциясы

REDMOND RMC-260 мультипісірішінде қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін балалардан қорғану функциясы қарастырылған. Ол түймешіктерді кейдейсөк басудың алдын алды. Балалардан қорғану функциясын аспап жұмыс істеп тұрған режиміне байланысты емес белсендіруге болады

(автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау режимінен басқа).

Осы функцияны қосу үшін мультипісіріңіздің кез келген жұмыс режимінде « \wedge » және « \vee » түймешігін бірге басып, 5 секунд ішінде ұстаның. Дисплейде


 индикаторы пайда болады. Балалардан қорғану функциясын өшіру үшін « \wedge » және « \vee » түймешігін қайта басып, 5 секунд ішінде ұстаның.

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


«МАСТЕРШЕФ» функциясы


«МАСТЕРШЕФ» және Функциямен аспаптың шығармашылық үшін көбірек мүмкіндік алыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАРА» бағдарламасы бағдарламасы 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»? Бұда көкөніс өте ұзақ әзірленді ме? Бағдарлама жұмысын үзбей, плитада немесе дұхқада әзірленгендей температураны немесе әзірлеу уақытын өзгертіңіз. Бағдарламаның жаңа теңшелімдерімен сақталғаны және болашақта ылғи мінсіз нәтижеге жету үшін пайдаланыңыз.

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


«МАСТЕРШЕФ» функциясы бағдарлама жұмыс істеген кезде әзірлеу уақыты мен температурасын 9 ретке дейін өзгертуге және жаддың 20 қосымша уақытының біріне өзгерістердің пайда болған бірізділігін жазау мүмкіндік береді. «МАСТЕРШЕФ» функциясы пайдаланылғанда температураны 35°С ден 180°С дейінгі диапазонында 1°С 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 дисплейде азық-түлікті


таңдау аймақта  индикаторы пайда болады, үш қысқа сигнал естіледі. Өзгеріс болмайды, бағдарлама жұмысын бұрын тапсырылған параметрлермен жалғастырады.

Уақыт немесе температура өзгеретпей автоысытуды қосу / өшіру жеңе әзірлеу балып табылмайды.

 Егер әртүрлі әзірлеу бағдарламалары үйлесімдігін талап ететін, рецепті күрделі тағамды әзірлесіз, «МАСТЕРШЕФ» функциясы әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, гюлүбш, бедстроганы, көже мен әртүрлі рецептер бойынша паста, жем және т.б. әзірленгенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс кезінде «Температура» түймешігін басып, ұстаның. Әуенді сигнал естіледі, дисплейде температура индикаторы жымылқықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін « \wedge » түймешігін, азайту үшін « \vee » түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаның. Ең үлкен (ең кіші) температура мәні болғанда орнату диапазонын басынан жалғасады.
3. Басқару панелінде түймешіктерді 5 секунд ішінде басыңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

 Әзірлеу температурасы 130°С жағары 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 ұстаныз. Әуенді сигнал естіледі, дисплейде уақыт индикаторы жылпылықтай бастайды.

2. Кадетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час» түймешігінің 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин» түймешігінің басыңыз. Сағат пен минуттар бір-біріне байланысты емес көбейеді. Егер үлкен мәнге жеткенде орнату диапазонынң басына жағаласаы. Мәнді тек өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаныз.

i Уақыт мәнін 1 минут қадамымен «/» және «\» түймешігін тиісті түрде басып та, көбітөлеу және азайтуға болады. Бұл жағдайда минуттық диапазонның ең үлкен (ең кіші) мәні болғанда орнату басына жағаласаы, сағат мәні 1 сағатқа көбейеді (азаяды).

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

i Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды. Өзгерістерді минуттына 1 ретпен 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»-сы 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» түймешігінің басыңыз. Ұзақ сигнал естіледі, нақты жұмыс істейтін бағдарлама жазылады. Сақтамалы шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігінің басыңыз. Егер 180 секунд ішінде «Меню/OK» түймешігі басылмаса да бағдарлама сақталмайды.

i Жазылған жеке бағдарламада бағдарлама жұмысы аяқталу сәтінде орнатылған Автоөсіту функциясының күші сақталады.

Жеке әзірлеу бағдарламаның жұмыс істеуі

Жеке әзірлеу бағдарламалары автоматты бағдарламалар тізімінде пайда болады. Длз записку выберите программу из списка и «Старт» түймешігінің басыңыз.

Жеке бағдарламаны орнанды барысында әр өзгеру нүктесінен өткен соң екі қысқа сигнал естіледі.

i Жеке бағдарламаларға автоматты бағдарламаларға сияқты өзгерістерді енгізуге болады. Алайда жаңа өзгерістер енгізілгенде бағдарламаның ар қарай жұмысы барысында күшіне енуі керек бар өзгерістер болдырымайды. Өзгерістердің ағындағы бір-біріне сақталған жағдайда таңдан әзірленуі автоматтымен алар жаңа бағдарлама ретінде жазылады. Бұл кезде бастапқы жеке бағдарлама да аспап жадысында сақталады.

Жеке әзірлеу бағдарламасын жою

«/» және «\» түймешігі көмегімен мәзінде жойғыңыз келген жеке бағдарламаны таңданыңыз. «Меню/OK» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаныз. 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» түймешігінің басыңыз. Жоюды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігінің басыңыз.

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

3ә) болады.

Барлық жеке әзірлеу бағдарламасын жою

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

Сапалы нәтижеге жету үшін REDMOND RMC-260 мультисірішші ілесетін бұл үлгіге арнайы әзірленген аспаздық кітапқа тағамды әзірлеу бойынша рецептерді пайдалануға ұсынамыз. Тиісті рецептерді www.multivarka.pro сайтында табуға ұсынамыз.

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 мультисірішші табағына салып, оны аспап корпусына қойыңыз. Суықтықты қоша, барлық ингредиент табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белден төмен болғанын байқаңыз.
3. Табақ қисайды орнатылғанына және қаздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанын көз жеткізіңіз. Мультисірішші қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігінің басыңыз және әзірлеу бағдарламасын таңданыңыз. Мәзінде шарлау үшін «/» және «\» түймешігінің басыңыз. Дисплейде бағдарлама индикаторы қалың қариппен бөлектенеді.
5. Азықты таңдау режиміне ауысу үшін «Продукт» түймешігінің басыңыз. «/» және «\» түймешігінің басып, өңделетін азық түрін тізімімен таңданыңыз (дисплейде тиісті индикатор қалың қариппен бөлектенеді).
6. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Время/Отсрочка» түймешігінің басыңыз. Уақыт индикаторы жылпылықтай бастайды. Қажетті әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» немесе «/» және «\» 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» түймешігіне қайта басылғанда ғана басталатынын есте сақтаңыз.

7. Кәжет болғанда старты шегеру уақытын орнатыңыз.

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

8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігінің басыңыз. Әзірлеу және автоөсіту 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, автоөсіту функциясын алдын ала өшіруге болады. **i** 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 автоөсіту режиміне (дисплейде «Подогрев» («Ысыту») және **i** индикаторлары және «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы жанады) немесе күту режиміне (дисплей жанбайды, ағымдағы уақыт көрінеді)

ауысады.

i Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу немесе автоөсіту өзірісін уау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаныз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама тағамды пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында REDMOND RMC-260 мультисірішші аспаздық құралдардың бір қатарын алмастыра алады және тағамды іс жүзінде ескі аспаздық кітапма немесе Интернетте табылған сізге қызық кез келген рецепт бойынша әзірлеу мүмкіндік береді. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°С құрайды. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 1°С қадамымен 35–180°С құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минут қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.

i Сізге ыңғайлы болуы үшін тағамды 80°С дейін температурада әзірлегенде автоөсіту функциясы өшірілі. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Старт» түймешігін басып, оны қолмен қосуға болады. «Отмена/Разогрев» түймешігінің жарығы мен дисплейде **i** индикаторы жанады.

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

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суда күріш пен тұтас дәнді жармалардың әртүрлі ботқаларын әзірлеуге арналған. Бағдарламаларда 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. Бағдарламаларда 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. Бағдарламаларда 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, күс еті, көкөніс пен құрамдасы көп тағамды әзірлеуге арналған. Бағдарламаларда әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламаларда әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жұмсаққа 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 корпусына қойыңыз.
3. «Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 3-9 тармақтарын ұстаныңыз.

«ВАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама көкөніс, ет, балық, сонимен қатар бұршақ асуға арналған. Бағдарламаларда 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 құрамдас көп тағамды бұқтырау 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 етінің тындырыу 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 етінің қуырау арналған. Ашық қақпақпен қуыруға кенес 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 күйін жабысау үшін рецептер кітабы нұсқалықтарын ұстауға және табақ ішіндесің араластырып тұруға кенес береміз. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты сұмтыңыз. Азықты қақпақ ашық тұрғанда қуыруға кенес 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 қоз жұмыс істеу уақыты 4 сағатпен шектелген.



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

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

«ПИЩА» бағдарламасы

Бағдарлама пищаны 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 турін 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. Автосытыу функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

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

«РАССТОЙКА ТЕСТА» бағдарламасы

Тыңдыру (көтері) – тұра пісірудің алдында қамырды әзірлеу технологиясының маңызды кезеңі. Қалыпқа салу барысында қамырдың саңылаулығы бузылады, оның шын бүкіл көміршікшіл қаз шығады. Тыңдыру кезінде 95% дейін көміршікшіл қаз қалыптасып, қарқынды ашу жүреді, нәтижесінде қамыр қурылып қайта қалыптасады, оның көлемі бастапқыдан 50-70% дейін

көбейеді. Қамырды сәтті тыңдыру кепілі – ерекше микроклиматты ұстау және желдің толық болмауы. Өндірісте бұл үшін арнайы шақпақ пайдаланылады. REDMOND RMC-260 мультисірігіші көмегімен «РАССТОЙКА ТЕСТА» бағдарламасында қамырды үйіңізде тыңдыру 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. Автосытыу функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



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

Қамырды тыңдырғанда қоршаған ортаның тұрақты температурасы мен ылғалдылығын ұстау керек. Ең жақсы нәтижеге жету үшін мультисірігіш қақпағын әзірлеу бағдарламасы аяқталуына дейін ашаңыз.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай және кара бидай ұнынан әртүрлі нан түрін пісіруге арналған. Бағдарлама қамырды тыңдырудан 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 кенес беріледі. Дайын азық ылғал бола қалмау үшін оны мультисірігіштен дайын болған соң бірден шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, азықты мультисірігіште автосытып тұрғанда біраз мерзімге қалдыруға болады.



HAZAR AУДАРЫНЫЗ! Аспаптан дайын нанды шығару үшін асханалық қапақты пайдаланыңыз.



Қамырды табаққа салғанда ол пайдалы көлемнің жартысынан аспайтынын байқаңыз. Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу сағаты ішінде қамырды тыңдыру, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепте алу керек. Бағдарлама жұмыс толық аяқталуына дейін, әсіресе қамырды тыңдыру кезінде мультисірігіш қақпағын ашаңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.



Ұнды пайдаланар алдында оны оптегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кенес беріледі. Уақытты ғысқарту және пісіруді жеңілдету үшін нанды әзірлеуге арналған дайын қоспаларды пайдалануға кенес береміз.

«Отсрочка старта» функциясын пайдалануға кенес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етпугі мүмкін. Нанды әзірлегенде барлық әзірлеу кезеңдерінде тағамды автоматты ысыту функциясын өшіруге кенес беріледі. Дайын азық ылғал бола қалмау үшін оны мультисірігіштен дайын болған соң бірден шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, азықты мультисірігіште автосытып 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» түймешіңді 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» («Автосытыу») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.



Табақты пайдалы көлемінің 2/3 асырып су толтырмаңыз. Кейбір азықтық

әзірлегенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқа) көбік қалыптасады. Оны табақ сыртына ықпимал ағызу үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«ПЕЛМЕНИ/ХИЧКАЛИ» бағдарламасы

Бағдарлама тұшпара, сосискі және басқа жарылып фабрикаларды 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» түймешіңді 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» («Автосытыу») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.



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

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Бағдарлама майы аз пастарленген 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 тасытау және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кенес беріледі:

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



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



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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-260 мультисірігіші 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.



Мультисірігішке ілететін аспаздық кітапта тамақ жей бастау сәтінен мектепке дейінгі жасына дейін беруге болатын балаға арналған тағамдардың қол рецептін табаңыз. Барлық ұсынылған рецептер осы үлгі үшін біздің аспаздар командасымыз бейімделген және REDMOND RMC-260 мультисірігішінің қолданылатын нұсқасында мұқият тексеруден өтті.

«ТВОРОГ» бағдарламасы

REDMOND RMC-260 мультисірігіші 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» ілететін 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 ысылтылған май немесе өсімдік майы. Әртүрлі азықты фритюрде жою үшін аспанды әзірлеу адісі 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. «Автодогрев» («Автосыту») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.

1. Репетке сәйкес қуыру үшін табаққа қажетті май мөлшерін құйыңыз. Табақты аспап корпусына 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 қасымды бастыңыз, ол арнайы тесікке бекітіледі. Азық-түлікте себетке біркелкі салыңыз.
4. Реппетке кестерді ұстаныңыз, көрсетілген уақыттан кейін қақпақты абыялға шеңберіне және асты салынған фритюрде қуыруға арналған себетті табаққа түсіріңіз. Қақпақты жаппаңыз.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Май өте ыстық! Күйіл қалмау үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз және қақпақты ашқанда құрлықның үстінен еңкеймеңіз.

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

Light Фритюр ретінде тек рафинадалған өсімдік майын пайдаланыңыз. Майдың күшті ұзақ немесе көп репитк қыздырылуы оның тотығуына ықпал етеді. Фритюрде азықты қайта әзірлеу үшін бір мәйді пайдаланаңыз.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күріш пен суда үгілмеі ботқаны әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматтытүрде өшуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автодогрев» («Автосыту») функциялары қол жетімді емес.

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

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

III. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ КҮТУ

Жалпы ережелер мен ескерту

Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар мультипісіргіште ас ісін кетіру үшін ішінде жарты лимонда «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 ысуту функциясын пайдаланып, мультипісіргіште 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 кірісуіңізді алдында, ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралды пайдаланыңыз.

Warning Аспапты тазалағанда қатты майлық немесе сіңіргіш, абразивті паста пайдалануға ТҮЙІМ С/ЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, оса тиетін заттармен қалданау кеңес берілмеген кез келген химиялық агрессивті немесе басқа затты пайдалануға болмайды.

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

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

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

Корпусы тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе сіңіргішпен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айыздарынан 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 (өндірші кестеріне сәйкес). Қатты кірлегенде табаққа жылы су құйып, біраз уақытқа жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалаңыз.

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

1. Ішкі алюминий қақпақты тазалау. Мультипісіргіш 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 кетіріп сүртіңіз.
5. Алюминий қақпақты негізгі қақпаққа кетіріп, сыртыл естілгенше жеңіл басыңыз.

Шешіlmелі 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 абыялал тартыңыз.
2. Ішкі қабықты сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрыңыз және шеңбері.
3. Қажет болғанда клапан резинасын абыялал 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 арқа қарап орналасуы керек).

Warning Назар аударыңыз! Клапан резинасын деформациялауу үшін оны үшкешке, тазалағанда және орнатқанда бұрамаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты кетіру үшін

Осы үндіде 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 түсу мүмкіндігі ең аз. Егер оған қарамастан қатты кірлессе, аспап дұрыс жұмыс істеуден немесе бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камера беттерін тазалау керек.

Warning Мультипісіргіштің 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 басып, оларды нишетпен абыялал алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде қаттылығы орташа ылғал губканы немесе синтетикалық ысқышты пайдалануға болады.

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

IV. БЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖООУ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде қате туралы хабарлама тұйындады: E1 – E3	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желіден ажыратып, суығыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз, аспапты электр желіге қайта қосыңыз
Аспанды қосылмайды	Электрқоректену бауы аспап пен (немесе) электр розеткаға қосылмаған	Шешіlmелі электр бауы аспапты тиісті ажыратқышқа қосылғанына және розеткаға тығылғанына көз жеткізіңіз.
	Электр розетка ақаулы	Аспапты жұмыс істейтін розеткаға қосыңыз
	Электр желіде ток жоқ	Электр желідегі кернеуді тексеріңіз. Егер ол болмаса, сідіздің үйіңізге қызмет көрсететін ұяшыға жолығыңыз

Ас өле ұзақ өзірленеді	Электр желі қоректендіруінде жанылыс бар (ток кернеуінің деңгейі тұрақты емес немесе нормасынан төмен)	Электр желіде тұрақты ток 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, суығыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Табақ мультипісіргіш корпусына тегіс орнатылмаған	Табақты қисайтпай тегіс орнатыңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желіден ажыратып, суығыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Өзірлеген кезде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Табақ пен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылуының сапалық сапалығы бұзылған:	Табақ аспап корпусына тегіс орнатылмаған	Табақты қисайтпай тегіс орнатыңыз
		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 смртъял естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздайтын резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина күйін тексеріңіз. Ол алмастыруды талап етуі мүмкін




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.

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 мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу 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.

 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 qoidalariga 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 oqi-

batlar 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 foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- 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.

- 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 tirqishlaridan 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 shikastlanishlarga 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.

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 chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

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	5 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	TOVLAB PISHIRISH
9. ЖАРКА	QOVURISH
10. ВЫПЕЧКА	PISHIRIQ
11. ПИЦЦА	PITSTA
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 BOTQA
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	BOLALAR TAOMLARI
20. ТВОРОГ	TVOROG
21. ДЕСЕРТЫ	DESERTLAR
22. ФРИТЮР	FRITYUR
23. ЭКСПРЕСС	EKSPRESS

Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ» («USTA SHEF») (tayyorlash vaqti va haroratini keng darajada sozlash; o'z dasturlarini yozish va ishlatisi)	bor
Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)	12 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish	bor
Taomlarni isitish	24 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

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

Multipishirgich tuzilishi A1

- Jihoz qopqog'i
- Qopqoqni ochish tugmachasi
- Boshqaruv paneli
- Suyuq kristalli displey
- Jihoz korpusi
- Ko'tarish uchun dasta
- Olinuvchi bug klapani
- Olinuvchi ichki qopqoq
- Jom
- Elektr ta'minot shnuri
- Yassi qoshiq
- Cho'mich
- Ombur uchun chikarib olishar jom
- O'lchov stakani
- Bug'da tayyorlash uchun konteyner
- Frityurda qovurish uchun savatcha

Boshqaruv paneli A2

- «Отмена/Пауза» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi – tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish, kiritilgan parametrlarni bekor qilish, isitish funksiyasini yoqish/o'chirish.
- «Меню/ОК» («Menu/Ok») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash, tanlangan harakatni tasdiqlash.
- «Температура/С» («Haror. °C») tugmachasi – tayyorlash harorati qiymatini o'rnatish.
- «V» tugmachasi – harorat qiymatini 1°C qadam bilan, vaqt qiymatini 1 daqiqaga qadam bilan orttirish, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash (yuzoriga siljitisht).
- «^» tugmachasi – harorat qiymatini 1°C qadam bilan, vaqt qiymatini 1 daqiqaga qadam bilan kamaytirish, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash (pastga siljitisht).
- «С» («Soat») tugmachasi – vaqt qiymatini 1 soat qadam bilan orttirish.
- «Мин» («Daq») tugmachasi – joriy vaqt qiymatini 1 daqiqaga qadam bilan orttirish, tayyorlash va ishga tushirish vaqtlari qiymatlarini standart bo'yicha o'rnatilgan qadam bilan orttirish.
- «Время/Отсрочка» («Vaqt/Kechiktirish») tugmachasi – soat / ishga tushirishni kechiktirish vaqti qiymatini o'rnatish.
- «Продукт» («Mahsulot») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturlarida mahsulot turini tanlash.
- «Срап» («Ishga tushirish») tugmachasi – berilgan tayyorlash rejimini yoqish, avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
- Suyuq kristalli displey.

Displeyning tuzilishi

- Tayyorlash rejimining ishlashi va sozlanmalari indikator.
- «Защита от детей» («Bolalardan himoya qilish») funksiyasini yoqish/o'chirish indikator.
- Tayyorlash rejimining ishlashi va sozlanmalari indikator / joriy vaqtni o'rnatish.
- «Отсрочка срап» («Ishga tushirishni kechiktirish») funksiyasining ishlashi va sozlanmalari indikator.
- Tovush signallarini o'chirish indikator.
- Taomni isitish va avtomatik isitish funksiyalarining ishlashi va sozlanmalari indikator.
- Taomni isitish va avtomatik isitish funksiyalarining holatlari indikator.
- Avtomatik tayyorlash dasturlarini tanlash indikatorlari.
- Tayyorlash dasturlarini tanlash zonalari.
- Mahsulot tanlash zonalari.
- Mahsulot turlari indikatorlari.
- Mahsulotlar turini tanlash indikatorlari.

- n. Tayyorlash harorati, tayyorlash haroratini oʻrnatish rejimi indikatorlari.
- o. Tayyorlash vaqti / ishga tushirishni kechiktirish vaqti / joriy vaqt qiymati indikatorlari.

REDMOND RMC-260 multipishirgichi tugmachali boshqaruv paneli va jihozning ishlash rejimiga bogʻliq ravishda uch turdagi fono chirogʻiga ega boʻladigan suyuq kristalli displey bitan jihozlangan.

Display rangi	Ish rejimi
Koʻk	Jihoz tayyorlash dasturini tanlash rejimida boʻladi; displeyda avtomatik dasturlar, mahsulotlar, tayyorlash vaqti va tayyorlash rejimi indikatorlari aks ettiriladi. Jihoz ishga tushirishni kechiktirish vaqtini sozlash rejimida boʻladi; displeyda tanlangan tayyorlash dasturi, mahsulot turi (agar koʻzda tutilgan boʻlsa) va ishga tushirishni kechiktirish indikatorlari aks ettiriladi. «Отсрочка старта» funksiyasi ishlaydi, displeyda taymeri oʻrnatish 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.
Toʻq sariq	Avtomatik isitish yoki taomlarni isitish funksiyasi ishlaydi, displeyda funktsiya ishlash vaqtining toʻgʻri hisobi aks ettiriladi.

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

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

⚠ Oqohantiruvchi nakleykalar, koʻrsatkili nakleykalar va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami koʻrsatilgan yoriqlari albatta oʻz joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining boʻlmagiligi sizni kafolatlari xizmat koʻrsatishidan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

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

STOP DIQQAT! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud boʻlgan holda foydalanish toʻxtatiladi.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzga shunday oʻrnatmangki, bugʻ klapanidan chiqadigan qaymoq bugʻ gulgulogʻari, bezakli oqplamlar, elektron jihozlari va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin boʻlgan boshqa buyumlar yoki materialarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va koʻzga koʻrinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, sinigʻ joylar va boshqa nuqsonlarning yoʻqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar boʻlmagiligi kerak.

Soatni sozlash

Jihozni elektr tarmogʻiga ulash. «Час» va «Мин» tugmachalarini bir vaqtda bosib va bir necha soniya ushlab turing. Musiqali signal chalinadi. Displeyda soatni oʻrnatish rejimi indikatorlari paydo boʻladi, vaqt qiymati indikatorlari millitlay bosiladi, koʻk fono chirogʻi 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 bogʻliq boʻlmagan holda yuz

beradi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni oʻrnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez oʻzgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

Mos holda « \wedge » va « \vee » tugmachalarini bosib orqali ham vaqt qiymatini 1 daqiqa qadam bilan oʻrtirish yoki kamaytirish mumkin. Bunda daqiqaning maksimal (minimal) diapazoniga yetilishi bilan oʻrnatish qaytadan boshlanadi, soat qiymati esa 1 soatga ortadi (kamayadi).

Joriy vaqtni oʻrnatish yakunlanishi bilan kiritilgan oʻzgarishlarni tasdiqlash uchun «МЕНЮ/OK» tugmachasini bosib, kiritilgan oʻzgarishlarni saqlamagan holda sozlash rejimidan chiqish uchun «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasini bosib.

Tovushli signallar balandligini sozlash

Joriy vaqtni sozlash yakunlanishi bilan jihoz tovush balandligini sozlash rejimiga oʻtadi. Displeyda tayyorlash dasturini tanlash zonasida «Громкость» («Tovush balandligi») yozuvi  vaqt indikatorining oʻrnida esa – SP:05 yozuvi namoyish qilinadi. « \wedge » va « \vee » tugmachalarini bosib bilan siz qiymatlarni «00» (tovush signallari oʻchiriladi) dan «10» (maksimal tovush balandligi) gacha boʻlgan diapazonda oʻzgartirishingiz mumkin. Agar tovushli signallar oʻchirilgan boʻlsa, displeyda  indikatorlari paydo boʻladi.

Tovush balandligini sozlash yakunlanishi bilan kiritilgan oʻzgarishlarni tasdiqlash uchun «МЕНЮ/OK» tugmachasini bosib, kiritilgan oʻzgarishlarni saqlamagan holda sozlash rejimidan chiqish uchun «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasini bosib.

Tayyorlash vaqtini oʻrnatish

REDMOND RMC-260 multipishirgichi «ЭКСПРЕСС» dasturidan boshqa barcha dasturlar uchun tayyorlash vaqtini mustaqil oʻrnatishi mumkin. Berilayotgan vaqtning oʻzgarish qadami va mumkin boʻlgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bogʻliq boʻladi.


Tayyorlash vaqtini qoʻlda oʻrnatishda tayyorlash dasturlarining zavoddagi sozlamalar jadvaliga koʻra tanlangan tayyorlash dasturida koʻzda tutilgan mumkin boʻlgan vaqt diapazoni va oʻrnatish qadamini hisobga oling.

i *Ayrim avtomatik dasturlarda oʻrnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz berilgan ish haroratiga chiqqanidan keyin boshlanadi. Masalan, sovuq suv quyilisa va «ПАР» dasturida 5 daqiqaga teng tayyorlash vaqti oʻrnatilsa, dasturining ishga tushishi va berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli zichlikdagi bugʻ hosil boʻlganidan keyin boshlanadi.*

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

Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

«Отсрочка старта» funksiyasi oʻtishi bilan taom tayyor boʻlishi kerak boʻlgan vaqt oraliq inozi berishga imkon beradi (daurning ishlash vaqtini hisobga olgan holda). Vaqtni 2 daqiqadan 24 soatgacha boʻlgan diapazonda oʻrnatish mumkin. Kechiktirish vaqtining oʻrnatilgan tayyorlash vaqtidan koʻproq boʻlishini hisobga olish lozim, aks holda dastur «Старт» tugmasi bosilishi bilan oq darhol ishlash boshlaydi.

Avtomatik tayyorlash dasturi tanlangandan keyin ishga tushirish vaqtini kechiktirish vaqtini oʻrnatish uchun «Время/Отсрочка» tugmachasini ikki marta bosib, ikki marta musiqali signal chalinadi. Displeyda «Отсрочка» («Kechiktirish») va  indikatorlari paydo boʻladi. Vaqt indikatorlari millitlay 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 bogʻliq boʻlmagan holda yuz beradi. Maksimal qiymatga yetganda ishga tushirish vaqtini oʻrnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez oʻzgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

Mos holda « \wedge » va « \vee » tugmachalarini bosib orqali ham ishga tushirishni

kechiktirish vaqti qiymatini 1 daqiqa qadam bilan oʻrtirish yoki kamaytirish mumkin. Bunda daqiqaning maksimal (minimal) diapazoniga yetilishi bilan oʻrnatish qaytadan boshlanadi, soat qiymati esa 1 soatga ortadi (kamayadi). Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini oʻrnatish yakunlanishi bilan kiritilgan oʻzgarishlarni tasdiqlash uchun «Старт» tugmachasini bosib, kiritilgan oʻzgarishlarni saqlamagan holda kutish rejimiga chiqish uchun «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasini bosib.

I *Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ЖАРКА», «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, qoʻsh, pishloq va boshq.) foydalaniladigan holdarda «Омрсофа смаппа» dasturida foydalanish tavsiya qilinadi.



Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini oʻrnatishda «ПАР» dasturida vaqt hisobining faqat multipishirgich tomonidan kerakli ishchi haroratga erishilgandan (jomdagi suv qaynaganidan va yetarli zichlikdagi bugʻ hosil boʻlganidan soʻng) keyin boshlanishini hisobga olish lozim.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

Bu funktsiya 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/PA3OPPE» tugmachasi fono chirogʻi yonadi, displeyda funktsiyaning ishlashi va ushbu rejimda ishlash vaqtining toʻgʻri hisobi indikatorlari aks ettiriladi. Avtomatik isitish rejimida ishlash vaqtida displey fono chirogʻi toʻq sariq rangda boʻladi. Funktsiyaning ishlashini yankunlash uchun «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasini bosib. Jihoz kutish rejimiga oʻtadi.

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

Avtomatik isitishni avvaldan oʻchirib qoʻyish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qoʻyish har doim ham zarur boʻlmaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-260 multipishirgichida asosiy tayyorlash dasturini ishga tushirish yoki uning ishlash vaqtida ushbu funktsiyani avvaldan oʻchirib qoʻyish imkoniyati koʻzda tutilgan. Buning uchun dasturni ishga tushirish yoki dastur ishlamayotgan vaqtda «Старт» tugmachasini bosib,  indikatorlari va «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasi fono chirogʻi oʻchadi, avtomatik isitish funksiyasi oʻchirib qoʻyiladi. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Старт» tugmachasini yana bir bor bosib ( indikatorlari va «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasi fono chirogʻi yonadi).

Taomlarni isitish

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


1. Mahsulotlarni jomga joylashtirib, uni multipishirgich koʻrpusiga oʻrnatib.
2. Qopqoq yopib, multipishirgichni elektr tarmogʻiga ulang.
3. «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasini bosib. Qisqa signal chalinadi. Displeyda tegishli indikator va tugmachaga fono chirogʻi yonadi. Taymer isitish vaqtining hisobini boshlaydi.

Jihoz taomni 70–75°C haroratga isitadi va uni 24 soat davomida issiq holda ushlab turadi. Zarur boʻlgan holdarda «ОТМЕНА/PA3OPPE» tugmachasini bosgan holda isitishni toʻxtatish mumkin. Uzun signal chalinadi, displeyda tegishli indikatorlar va tugmachalarining fono chiroqlari oʻchadi.

💡 *Multipishirgich mahsulotlarni 24 soatgacha isitilgan hold saqlash mumkinligiga qaramasdan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim holdarda bu uning taʼmining oʻzgarishlariga olib kelishi mumkin.*

«Bolalardan himoya qilish» funksiyasi

Qoʻshimcha xavfsizlikni ta'minlash uchun REDMOND RMC-260 multipirigichida bolalardan himoya qilish funksiyasi ko'zda tutilgan. U tugmachalarining tasodifan bosilishining oldini oladi. Bolalardan himoya qilish funksiyasini jihat ishlayotgan rejimiga bog'liq bo'lgan holda (avtomatik tayyorlash dasturini tanlash rejimidan boshqa) faollashtirish mumkin.

Ushbu funksiyani yoqish uchun multipirigich ishlayotgan istalgan rejimda « \wedge » va « \vee » tugmalarini bir vaqtda bosib va 5 soniya ishlab turing. Displayda  indikatorlari paydo bo'ladi. Bolalardan himoya qilish funksiyasini o'chirish uchun yana « \wedge » va « \vee » tugmalarini bosib va 5 soniya ishlab turing.

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



«МАСТЕРШЕФ» funksiyasi

Yangi «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi bilan oshpazlik ijodingiz uchun yanada ko'proq imkoniyatlarni oching! «МУЛЬТИПОВАР» dasturi u ishga tushguncha dastur ishining parametrlarini berishga imkon bersa, «МАСТЕРШЕФ» funksiyasidan foydalaning 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. Shovva qaynab ketmigi? Sutli bo'g'a qo'chib ketayotmigi? Sabzavotlar bu'da xo'dda tashqari uzoq davrga tayyor bo'layotmigi? Pilita yoki dukovkaga tayyorlaganingiz kabi dastur ishini to'xtatgan holda tayyorlash harorati yoqi vaqtini o'zgartirib. Dasturining yangi sozlanmalar bilan birga saqlang va doimo xatosiz natijaga erishish uchun undan kelajakda foydalaning.

i «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 marta gacha o'zgartirish va o'lingan o'zgartirishlar ketma-ketligini mavjud 20 ta qo'shimcha xotira yacheykalaridan biriga saqlashga imkon beradi. «МАСТЕРШЕФ» funksiyasidan foydalanilganda haroratni 35°C dan 180°C gacha bo'lgan diapazonda 1°C ga teng qadam bilan o'zgartirish mumkin. Tayyorlash vaqtini o'zgartirish – 1 daqiqaga qadam bilan 00:01 soatdan 15:00 soatgacha.

i 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  indikatorlari paydo bo'ladi. 10-o'zgarishni kiritishda displayda mahsulotni tanlash zonasida  indikatorlari 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 ishtishni yoqish/o'chirish alohida o'zgarish hisoblanmaydi.

i Siz turli tayyorlash dasturlaridan birigalika foydalanishni talab qiluvchi murakkab reseptlar bo'yicha taom tayyorlayotgan holdarda (masalan, do'lma, befstogun, shorva va turli reseptlar bo'yicha pasta, jemlar kabilarini tayyorlaganda) «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi yuqisga 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 indikatorlari millitlay boshlaydi.
2. Kerakli haroratni o'rnating. O'rttirish uchun « \wedge » tugmachasini, kamaytirish uchun esa – « \vee » 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 daqiqaga bosmay turing. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.

i Tayyorlash harorati 130°C dan balandga o'rnatilgan holdarda 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 indikatorlari millitlay boshlaydi.
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnating. 1 soatga teng qadam bilan o'rttirish uchun «Час» tugmachasini, 1 daqiqaga teng qadam bilan o'rttirish uchun esa – «Мин» tugmachasini bosib. Soat va daqiqa qiymatlarining o'rtishi 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.

i Mos holda « \wedge » va « \vee » tugmalarini bosish orqali ham vaqt qiymatini 1 daqiqaga qadam bilan o'rttirish yoki kamaytirish mumkin. Bunda daqiqaqning maksimal (minimal) diapazoniga yetilishi bilan o'rnatish aytadan boshlanadi, soat qiymati esa 1 soatga ortadi (kamayadi).

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

i Tayyorlash vaqtining qiymati 00:00 ga o'rnatisla, 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»C» tugmachasini bosib. Bu holda parametrlar bitta o'zgarish sifatida saqlanadi.

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturini saqlash

Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan yoki «Отмена/Пауза» tugmachasi bosilganda uch marta qisqa signal chalinadi, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash zonasida esa ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ? (N DASTUR YOZILSINI MI?) (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/OK» tugmachasini bosib. Uzun signal chalinadi, amalda ishlab chiqilgan dastur yozib olinadi. Saqlamasdan chiqish uchun «Отмена/Пауза»C» tugmachasini bosib. 180 soniya davomida «Меню/OK» tugmachasi bosilgan holdarda ham fasting yoziladi.

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

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturini ishlatishtirish

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturi avtomatik tayyorlash dasturlari ro'yxatida paydo bo'ladi. Ishga tushirish uchun ro'yxatdan dasturni tanlab va «Старт» tugmachasini bosib. Yakka tartibdagi dasturning bajarilishi vaqtida har bir o'zgarish nuqtasidan o'tish vaqtida ikki marta qisqa signal chalinadi.

i Yakka tartibdagi dasturlarga avtomatik dasturlar bilan bo'lgani kabi o'zgarishlar kiritish mumkin. Biroq yangi o'zgarishlarni kiritilishi vaqtining qaymigi ishlashi yoqida kuchga kirishi kerak bo'lgan mavjudlarini bekor qiladi. Taom tayyorlashdan keyin o'zgarishlarning joriy ketma-ketligi saqlangan holdarda uyar yangi dastur sifatida saqlanadi. Bunda boshlang'ich yakka tartibdagi dastur ham jihat xotirasiga saqlanadi.

Yakka tartibdagi tayyorlash dasturini o'chirish

« \wedge » va « \vee » tugmalaridan foydalanib yakka tartibdagi dasturlar menyusida o'chirmoqchi bo'lgan dasturni tanlang. «Меню/OK» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Qisqa signal chalinadi. Tayyorlash dasturini tanlash zonasida ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ? (N-DASTUR O'CHIRILSINI MI?) (bu yerda N – yakka tartibdagi dasturning tartib raqami) yozuvi paydo bo'ladi. Dasturni o'chirishni tasdiqlash uchun «Меню/OK» tugmachasini bosib. O'chirishni bekor qilish uchun «Отмена/Пауза»C» tugmachasini bosib.

i 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» tugmalarini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Qisqa signal chalinadi. Tayyorlash dasturini tanlash zonasida ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ? (DASTURLAR O'CHIRILSINI MI?) yozuvi paydo bo'ladi. Barcha yakka tartibdagi dasturlarni o'chirish uchun «Меню/OK» tugmachasini bosib. O'chirishni bekor qilish uchun «Отмена/Пауза»C» tugmachasini bosib.

Sifati natijani olish uchun REDMOND RMC-260 multipirigichiga ilova qilib qitnadigan, ushbu model uchun maxsus ishlab chiqilgan pazandachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha reseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Tegishli reseptlarni siz yana www.multivarka.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 dasturlardan foydalanilganidagi harakatlarning umumiy tartibi


1. Kerakli masalliqilarni tayyorlang (o'lchang).
2. Masalliqilarni multipirigichig jomiga soling va jihat korpusiga qo'ying. Barcha masalliqilar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
3. Jomning nuqsonlarsiz o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hisob qiling. Multipirigich qopqog'ini qitqilang tovuq chiqarigan holda yoping. Jihozni teykor tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda yakka tayyorlash dasturini tanlang. Menyuda bo'yicha o'tish uchun « \wedge » va « \vee » tugmalarini bosib. Yadastur indikatorlari displeyda quyushifit bilan ajratiladi.
5. Mahsulot tanlash rejimiga o'tish uchun «Продукт» tugmachasini bosib. « \wedge » va « \vee » tugmalarini bosgan holda ro'yxatdan qayta ishlanayotgan mahsulot turini tanlang (tegishli indikator displeyda quyushifit bilan ajratib ko'rsatiladi).
6. Standart bo'yicha o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun «Время/Отсрочка»C» tugmachasini bosib. Vaqt indikatorlari millitlay boshlaydi. Istalgan tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun «Час» va «Мин» yoki « \wedge » va « \vee » tugmalarini bosib.


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

7. Zarur bo'lgan holdarda dasturni ishga tushirishni kechiktirish funktsiyasini o'rnating.

i «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ», «ФРИТЮР» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanilganda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

- Dasturni ishga tushirish uchun «Старт» tugmachasini bosib, Tayyorlash va avtomatik isitish rejimlari indikatorlari va «Старт» tugmachasi fon chirogi yonadi. Dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

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


- 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/Пауза» tugmachasi fon chirogi 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/Пауза» tugmachasini bosib 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 oshxonalar jihozlarining o'rni o'tishi va sizni aqiztirgan, eski pazandachilik kitorobidani 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 daqiqaga 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 «Смаг» tugmasini bosgan holda avtomatik isitishni yaqib qo'yish mumkin. Displayda «Отмена/Пауза» tugmachasi fon chirogi 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'tqalar 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'valar va sho'valarning 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 xolodides 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 das-

turdagi 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 toplamiga kiradi):

- Jomga 600-1000 ml suv quying. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rting.
- Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yotqiz va jomni jihoz korpusiga qoying.
- «Автомат» 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, tovuq go'shti va sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Qorraqni ochib qo'yganda 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.

 *Masalliqalarning kuyib ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi kirsatmalarga amal qiling va jomdagi masalliqalarni vaqti-vaqti bilan aralashirib turishni tavsiya qilimiz. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling. Mahsulotlarni jihoz qopqog'ini ochib qo'yganda holda qovurish tavsiya qilinadi – bu yaxshi qarsilqo qoplarni olishga imkon beradi.*

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqali xamirandan 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 tayyoqchani (tish kovlagichini) suqib ko'rish orqali tekirish mumkin. Agar uni chiqarib olinganda unga yopishib qolganxamir bo'laklari qolmasa, demak biskvit tayyor.*

Pishirish tayyorlash vaqtida taomlarni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni u nam bo'lmagligi uchun tayyor bo'lishi bilanqoq multipishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasini yoqliganda qisqa muddatga multipishirgichda qoldirishga yo'l qo'yiladi.

«ПИЦЦА» dasturi

Dastur pitssta 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 holda foydali sut mahsuloti. «ЙОГУРТ» dasturi yordamida siz o'zingizda 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 govatligi buziladi, undagi karbonat angidrid gazi deyarli butunlay chiqib ketadi. Tindirish jarayonida 95% gacha karbonat angidrid gazi hosil bo'lgan holda tekor bog'ib his 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 shkaftardan foydalaniladi. REDMOND RMC-260 multipishirgichi yordamida «РАССТОЙКА ТЕСТА» dasturida siz uyingizda xamir tindirish uchun 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 qoqchib ketmasligi uchun uning dastlabki hajmi jom foydali hajmining yarmidan o'stmasligi kerak.*

Xamirni tindirishda bir xil atrof-muhit harorati va namligini ushlab turish lozim. Eng yaxshi natijaga erishish uchun tayyorlash dasturi nihoyasiga yetmagunicha 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 tayyorlanish 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 ishinib barcha bosqichlarida taomni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni u nam bo'lmasligi uchun tayyor bo'lishi bilanqoq multipishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasini yoqliganda qisqa muddatga multipishirgichda qoldirishga yo'l qo'yiladi.

 *DIQQAT! Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxonaga qo'llaridan foydalaning.*

i *Xamirni joylashirganda uning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini xuzatib boring. Dastur ishinib birinchi soatda xamirni tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi. Dastur ishi to'liq yakunlanmagunicha, o'yniqsa xamir tindirish basqichida multipishirgich qopqog'ini ochmang! Tayy-*

orlanayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.



Udan foydalanishdan avval kislorod bilan tayinlash va turli aralashmalarni yoqotish uchun uni eldakan o'tkazish tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini qisqartirish va pishirgani soddatlashtirish uchun nam tayyorlash uchun tayyor aralashmalardan foydalanishni tavsiya qilinadi.

«Отрочка сартра» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirgani sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin. Non tayyorlaganda tayyorlashning barcha bosqichlarida taomni avtomatik itish funksiyasini ochirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni nam bo'lmaguncha uchin tayyor bo'lishni bilanoma multipishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik itish funksiyasiga yoqilgan holda qisqa muddatga multipishirgichda qoldirishga yo'l qo'yiladi.

«МАКАРОНИ» dasturi

Dastur makaronning turli turarlini tayyorlash uchun mo'ljallangan. U suvni qaynashgacha olib borish, massalqlarni solish va ularni keyingini tayyorlashni o'z ichiga oladi. Suvning qaynaganligi va mahsulotlarni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar beradi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Сартр» 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'lida o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda «Астронодог» (Автоматик itish) va «Отрочка сартра» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.



Jomni uning foydali hajmining 2/3 qismidan ko'proq miqdorga to'ldirilmagan. 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 solingandan 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, massalqlarni solish va ularni keyingini tayyorlashni o'z ichiga oladi. Suvning qaynaganligi va mahsulotlarni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar beradi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Сартр» tugmachasi qayta bosilgandan so'ng boshlanadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda «Астронодог» (Автоматик itish) va «Отрочка сартра» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.



Jomni uning foydali hajmining 2/3 qismidan ko'proq miqdorga to'ldirilmagan. 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 solingandan bir necha daqiqa o'tgandan keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Dastur kam yog'likka ega bo'lgan zotalardan 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'lida o'rnatish mumkin. Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tayyorlashdan avval quyidagi harakatlarni bajarish tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechika, oqilangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv shaffof bo'lmaguncha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomni sarivog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra massalqlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (massalqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtrish.



Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqishi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim holdalarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.



Sutni bo'tqa tayyorlash uchun yo «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalanish ham mumkin. Sutli bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat 95°C ni tashkil qiladi. Massalqlar miqdori va tayyorlash vaqtini reseptga ko'ra o'rnatish.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

REDMOND RMC-260 multipishirgichli bolalar taomlari hamda o'shish va rivojlanishning turli bosqichlarida ular ustidan qorov 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'lida o'rnatish mumkin.



Multipishirgich bilan birga berilayotgan pazandachilik kitobidan siz bola uchun turli taomlar reseptlarini topishingiz mumkin, ularni balaga taom berishning boshlanishidan tortib maktabgacha yoshigacha berishingiz mumkin. Taqdim etilgan reseptlarning barchasi oshpazlarimiz 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 yuqoridagi 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'lida o'rnatish mumkin.

«ДЕСЕРТЫ» dasturi

Dastur desertrlarning turli turarlini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

«ФРИТУР» dasturi

Fritur — 130–200°C haroratgacha qizdirilgan hayvon yoki o'simlik yog'i. Ularni friturda qovurish yo'ti 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 friturda 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'lida o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda «Астронодог» (Автоматик itish) va «Отрочка сартра» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

1. Jomga reseptga ko'ra qovurish uchun yetarli miqdordagi yog' quyung. Jomni jihaz korpusiga qo'yung.
2. «Автоматик dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 3-8-bandiga qarang.
3. Dastani friturda qovurish uchun savatchaga birkiriting. Buning uchun dasta asosini soling va uni savatchadagi maxsus tiriqishga soling. Dastadagi sig'ishni boshqaring va u maxsus tiriqishga mahkamlandi. Mahsulotlarni savatchaga bir tekis yoying.
4. Reseptdagi tavsiyalarga amal qiling, ko'rsatilgan vaqtdan keyin qopqoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlar solingan friturda qovurish uchun savatchani jomga tushiring. Qopqoqni yopmang.



DIQQAT! Yog' juda qaynoq bo'ladi! Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun oshxonaga qo'llanilgan foydalaning va qopqoqni ochgan vaqtda jihaz ustiga engashmang.

5. Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan mahsulotlar solingan qovurish uchun savatchani ko'taring va yog' oqib ketishi uchun savatchadagi maxsus ilmoqcha yordamida uni jom qirg'og'iga mahkamlang.
6. Qolgan yog'ni chiqarish uchun taomni dasturxonaga tortishdan avval mahsulotni qog'oz sochiq yoki zich qog'oz salftkaga shimdiring.



Fritur sifatida faqat tozalangan o'simlik yog'idan foydalaning.

Yog'ni kuchli uzoq yogi ke'p marta qizdirish uchun oksidlanishga olib keladi. Friturda mahsulotlarni qayta tayyorlash uchun bitta yog'dan foydalanmang.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Dastur suvdan guruh va sochiluvchan bo'tqalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Dastur suv to'liq qaynaganidan keyin avtomatik ochirishni ko'zda tutadi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtini qo'lida o'rnatish va «Отрочка сартра» va «Астронодог» (Автоматик itish) funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

1. «Автоматик dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 1-3-bandiga qarang.
2. Dasturni ishga tushirish uchun kutish rejimida «Сартр» tugmachasini bosing. Tayyorlash rejimi indikatorlari va «Сартр» tugmachasi fon chirog'i yanadi. O'rnatilgan dasturni bajarish boshlanadi.



Yana «Меню» tugmachasini bosish va «<» va «>» tugmachalari yordamida ro'yxatdan uni tanlash orqali ham «ЭКСПРЕСС» dasturini ishga tushirish mumkin. Dastur indikatorni displeyda quyuc shrift bilan ajratiladi.

III. MULTIPIHIRGICH USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

Jihazdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «IAP» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Tayyorlangan taom bilan yogi suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomni jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan holdarda itishish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni itishish mumkin.

Agar jihazdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'yung. Ishchi kamera (jumladan qizdirish disk), jom, ichki qopqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.

Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovugantligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.



Jihozni tozalaganda dag'al salftkalar yogi gunkalar, abraziv pastalardan foydalanish TAQQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan folt bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.



Jihaz korpusini suvga botirish yoki uni suv ostiga oqima joylashtirish TAQQLANADI!

Multipishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihazning noto'g'ri ishlaganiga olib ketishi mumkin.

Jihaz korpusini ifloslantirish darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihazdan har safar foydalangandan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihazdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxonaa salftkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositalaridan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi

ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qitamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalanang holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin. Kuchli ifloslangan holda jomga iliq suv quying 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 foydalananda uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jonning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Ichki aliyumini qopqoqni tozalash

1. Multipishirgich qopqoqni oching.
2. Kuch ishlatmagan holda ichki aliyumini qopqoqni biroz o'zingizga va pastga torting va uni asosiy qopqoqdan ajratib oling.
3. Har ikkala qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxonona salfetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan holda ularing 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. Aliyumini qopqoqni asosiy qopqoq bilan birlashtiring va uni ovoz chiqquncha yengil bosing.

Olinuvchi bug' klapanini tozalash

Bug' klapani jihaz yuqori qopqoq idagi maxsus uyachaga o'rnatiladi va ichkani 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 holda 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 regishti bo'rtliqlarga kirgizing va soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda burang. Bug' klapanini jihaz qopqoq idagi uyachaga mahkam o'rnatish (tashqi disk chiqarish uchun turtib chiqqan joyi orqada joylashishi kerak).

Diqqat! Klapan rezinasining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olish, tozalash va o'rnatish vaqtida buramang va cho'zmag.

Kondensatni chiqarib yuborish

Ushbu modelda kondensat jihaz korpusidagi maxsus bo'shliqda jom atrofida toplanadi.

1. Qopqoq'ni oching, jomni chiqarib oling.
2. Jom atrofidagi bo'shliqda to'plangan kondensatni oshxonona salfetkasi yordamida ketkazing.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan holda ishchi kameraga suyuqlik, taom zararchalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihazning noto'g'ri ishlashi yoki jihazning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.

⚠ *Multipishirgich ishchi kamerani 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 holda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan holda o'rtacha qattqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chytokdan foydalanish mumkin.

i *Jihazdan muntazam ravishda foydalanilganida 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 ishtalishiga ta'sir ko'rsatmaydi.*

IV. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Baratraf qilish usuli
Displayda xatolik to'g'risidagi xabar paydo bo'ldi: E1 - E3	Tizim xatosi, bosharxur platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Oqqoqni mahkam yoping, jihozni yana elektr tarmog'iga ulang.
Jihaz yonmayapti	Elektr ta'minot shuruhi jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ulanmagan.	Olinuvchi elektr shuruning jihazdagi tegishli rozayga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
Taom xaddan tashqari uzooq 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 zararchalar (chiqindi, yorma, taom zararchalari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Begona buyumlar yoki zararchalarni olib tashlang
Tayyorlash vaqtida jihaz qopqoq' ostidan bug' chiqadi	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatang
	Qizdirish diski kuchli kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Qizdirish diskini tozalang
	Jom va multipishirgich ichki qopqoq' ulanishining germetikligi buzilgan:	Jom jihaz korpusiga tekis o'rnatilmagan qopqoq zich yopilgan yoki qopqoq ostiga begona buyum tushib qolgan ichki qopqoqdagi zichlovchi rezina kuchli kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan


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 yoki yilni materialarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emaligini 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 holdadagina 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 holdadagina 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 majburiyattarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash muddati bo'lmagan holda) boshlab hisoblanadi. Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion ma'lumotda joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilar qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

Jihazning ishlab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqnomaga va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amalga oshirilishi sharti bilan u xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadoq, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jihazning o'zini chiqindilarni qayta ishlash bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqilgani 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.
- 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.*
- 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.

- 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 utilizării 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 copii nesupravegheați 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.

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. РАССТОЙКА ТЕСТА	DOSPIRE ALUAT
15. ХЛЕБ	PÂINE
16. МАКАРОНЫ	PASTE
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ	PELMEȚI/HINKALI
18. МОЛОЧНАЯ КАША	TERCI CU LAPTE
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	ALIMENTE PENTRU SUGARI
20. ТВОРОГ	BRÂNZĂ
21. ДЕСЕРТЫ	DESSERTURI
22. ФРИТЮР	FRITURE
23. ЭКСПРЕСС	EXPRESS

Funcții

"МАСТЕРШЕФ" ("MASTERR-SHF") (reglarea flexibilă a timpului și a temperaturii de preparare: înregistrarea și redarea programelor proprii) este Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată) până la 12 ore Deconectare preventivă a încălzirii automate este Încălzirea bucatelor până la 24 ore Amânarea startului până la 24 ore Deconectarea semnalului sonor este

Completează

Multi-cooker	1 buc.
Vas RB-CS60	1 buc.
Container pentru preparare la aburi	1 buc.
Coș pentru prăjire în fritură	1 buc.
Pahar 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.

i 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 fritură

Panou de comandă A2

1. Butonul "Отмена/Пазорев" ("Anulare/Încălzire") – întreruperea funcționării programului de preparare, anularea setărilor introduse, conectarea/deconectarea funcției de încălzire.
2. Butonul "Меню/ОК" ("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" ("Ora") – 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. Indicatorul de selectare a programului automat de preparare.
- i. Indicatorul de selectare a programului de preparare.
- k. Intervalul de selectare a alimentului.
- l. Indicatorul tipurilor de alimente.
- m. Indicatorul 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.
	Lucrează funcția "Отсрочка старта", pe display se afișează timpul de setare a timerului și indicatorul startului amânat.
Alb	Lucrează programul de preparare, pe display se afișează numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului, indicatorul programului selectat și indicatorul "Время приготовления" ("Timpul de preparare").
Portocaliu	Lucrează funcția de încălzire automată sau de încălzire a bucatelor, pe display se afișează numărătoarea directă a timpului de lucru a funcției.

ROU

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 anula automat drepturile de deservire garantată.

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu prezintă urmare a defectării dispozitivului. În acest caz efectuați curățarea dispozitivului.

STOP ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI**Înainte de prima utilizare**



Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu niherască 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 minutelor, 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/rev".

Setarea nivelului de intensitate a semnalelor sonore

După finalizarea setării a orei curente dispozitivul va trece în regimul de setare a intensității sunetului. Pe display-ul în intervalul de setare a programului de preparare va apărea inscripția "Тромкость" ("Volum"), iar în locul indicatorului orei – inscripția SP.05.  Cu apăsările butoanelor  și  puteți modifica valorile de la "00" (semnalele sonore sunt deconectate) până la "10" (volum maxim). Dacă semnalele sonore sunt deconectate, pe display va apărea indica-


torul .

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/rev".

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 manută 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 numărătorea 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 "ПАР" timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătorea 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" numărătorea timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsării repetate a butonului "Сраp".

Amânarea startului programului

Funcția "Отсрочка старта" permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatele vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Puteți seta timpul în intervalul de la 2 minute până 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 "Сраp".

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 Amânare 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 pretece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea timpului de start amânat va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă 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 "Сраp" pentru confirmarea setărilor efectuate. Pentru a ieși în regimul de așteptare fără salvarea modificărilor efectuate apăsați butonul "Отмена/Пауза/rev".

Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТОР", "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 numărătorea 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 luminează butonul "Отмена/Пауза/rev", pe display se afișează indicatorul lucrului funcției, numărătorea directă a timpului de funcționare în regimul dat. În timpul funcționării regimului încălzirii automate, culoarea iluminării display-ului este portocalie.

Pentru a opri funcția, apăsați butonul "Отмена/Пауза/rev". Dispozitivul va trece în regim de așteptare.

Funcția de încălzire automată este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor "ЙОГУРТ", "РАСТОЙКА ТЕСТА", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТОР" 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 "Сраp".


Indicatorul și iluminarea butonului  "Отмена/Пауза/rev" se vor stinge, funcția de încălzire automată se va deconecta. Pentru conectarea repetată a încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul "Сраp" (indicatorul și iluminarea butonului "Отмена/Тенно" 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/Пауза/rev". Va răsună un semnal scurt. Pe display se vor ilumina indicatorul corepunzător și iluminarea butonului. Timerul va începe numărătorea 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/Пауза/rev". Va răsună un semnal lung, se vor stinge indicatoarele corepunzătoare 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. Aceasta 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-cooker-


ului. 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 oricăruia program, astfel încât acesta să corespundă dorințelor Dvs. Se evaporă supra 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", "РАСТОЙКА ТЕСТА", "ХЛЕБ", "МАКАРОНЫ", "ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ", "ФРИТОР" 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-a 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". Va răsună un semnal sonor, indicatorul pe display va începe să clipească.
2. Setati temperatura dorită. Pentru a o majora apăsați butonul , pentru a omicșora – butonul . Pentru modificarea rapidă apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. 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 "4ac", 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 corespunzător.

i 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 minutelor, setarea va începe din nou, iar valorile orașilor 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.

i 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/С" 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/Пазорез" 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/OK". Va răsună un semnal lung, se va înregistra programul efectuat de facto. Pentru a leși fără a salva înregistrările, apăsați butonul "Отмена/Пазорез". Programul de asemenea nu va fi salvat, dacă timp de 180 de secunde nu va fi apăsat butonul "Меню/OK".

i Programul individual înregistrat salvează starea funcției de încălzire automată care a fost setată la momentul finalizării funcționării programului.

Reproducerea programului individual de preparare

Programete individuale de preparare apar în lista programelor automate. Pentru lansare selectați programul din listă și apăsați butonul "Старт".

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 succesivului 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 semnal scurt. În intervalul de selectare a programului de preparare va apărea inscripția "ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ?" ("PROGRAMUL N DE A ÎNLĂTURĂ?") (unde N – numărul de ordine al programului individual).

Pentru confirmarea înlăturării programului apăsați butonul "Меню/OK". Pentru anularea înlăturării apăsați butonul "Отмена/Пазорез".

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 semnal scurt. În intervalul de selectare a programului de preparare va apărea inscripția "ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ?" ("DE A ÎNLĂTURĂ PROGRAMELE?"). Apăsați butonul "Меню/OK", pentru a înlătura toate programele individuale. Pentru anularea înlăturării apăsați butonul "Отмена/Пазорез".

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 oportunități enorme pentru experimentele culinare.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
2. Repartiți ingredientele în vasul multi-cookerului și introduceți-l în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcului maxim al građeții pe suprafața interioară a vasului.
3. Asigurați-vă că 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 meniu, 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 pre-lucrat 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 numărătoare 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 "Старт".

7. În caz de necesitate, setați timpul de start amânat (pag. 77).

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 "Старт". Se vor ilumina indicatoarele regimurilor de preparare și încălzire automată și iluminarea butonului "Старт". Vor începe executarea programului și numărătoare 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/Пазорез" se vor stinge.

SSS 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 luminează indicatorul "Позорез" ("Încălzire") și pe display și iluminarea butonului "Отмена/Пазорез") sau în regimul de așteptare (displayul nu se luminează, se afișează ora curentă).

i Pentru anularea programului introdus, întreruperea procesului de preparare sau încălzire automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul "Отмена/Пазорез".

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 înlocuiește o gamă de aparate de bucătărie și permite prepararea bucatelor practic după orice rețetă, găsită într-o carte 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.

i Pentru confortul Dvs, la prepararea bucatelor la temperatura până la 80°C funcția de încălzire automată este deconectată. După necesitate, o puteți conecta manual, apăsând butonul "Смап" imediat după pornirea programului de preparare. Se vor ilumina butonul "Отмена/Пазорез" 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 răciturii. 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 conțainer special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 600-1000 ml de apă. Instalați conțainerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartiți-le uniform în conțainer 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, cârnii 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, cârnii 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, cârnii, peștelui și cârnii 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 repetați a programului "ЖАРКА" lăsând 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 panispancelor, 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 panispanului împănând în el un bețșor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân înclăiețe fragmente de aluat, panispanul 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 borcnașe 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 structura aluatului se reînoiește, iar volumul lui se mărește cu circa 50-70% în raport cu volumul inițial. Garanția succesului dospirii aluatului - menținerea microclimatei speciale și absența totală a curenților de aer. În atelierelor de producție în acest scop sunt utilizate dulapurii speciale. Cu ajutorul multi-cookerului REDMOND RMC-260 în programul "РАССТОЙКА ТЕСТА" puteți crea condiții maximale 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 piinii 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.

STOP *ATENȚIE! Utilizați mânăși de bucătărie pentru scoaterea piinii gata din dispozitiv.*

La încălzirea aluatului asigurări-vă, că acesta nu a ocupat mai mult de o jumătate din volumul util. Țineți cont, că în discursul 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 cerneea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura 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 capturilor. 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, încălzirea ingredientelor și pregătirea lor în continuare. După momentul atingerii punctului de fierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpu-

lui de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului "Crapt". 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 "Автоматическая" ("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 acesteia peste marginea vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încălzirea alimentelor în apa clocotindă.

Programul "ПЕЛЬМЕНИ/ХИМКАЛИ"

Programul se recomandă pentru prepararea pelmenelor, crenvurștilor și altor semipreparate. Acesta prevede aducerea apei la fierbere, încălzirea ingredientelor și pregătirea lor în continuare. După momentul atingerii punctului de fierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului "Crapt".

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 "Автоматическая" ("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 acesteia peste marginea vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încălzirea alimentelor în apa clocotindă.

Programul "МОЛОЧНАЯ КАША"

Programul este destinat pentru prepararea terciului cu utilizarea lapteului 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 lapteului și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spățați 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 (majorararți sau micșorarți cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii lapteului integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.

Proprietățile lapteului 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 "МУЛЬТИОВАР". 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 începutul momentului de hrănire și până la vârsta 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 pentru prepararea altor bucate. Urmați recomandările de preparare din cartea de însoțire "200 rețete".

Timpul 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. 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 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ФРИТЮР"

Friture – este o grăsimă de origine animală sau vegetală, încălzită pînă 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.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 pînă la 40 minute cu pasul setării de 5 minute. Funcțiile "Автоматическое" ("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. Slăbiți prinoarea 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 fritură cu alimentele în vas. Nu închideți capacul.

ATENȚIE! Uleiul este foarte fierbinte! Pentru a evita arsurile utilizați mâșua 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 fărâmiçoase 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 "Автоматическое" ("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 "Срап". Se vor ilumina indicatoarele regimului de preparare și iluminarea butonului "Срап". 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 albid.

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 lămie 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 servetele 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.



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 trăgându-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 coșul 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 defecțarea 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!

Pereteii laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta tractoerului 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 tractoerului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta tractoerului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de 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 ÎNLĂȚURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 - E3	Eroare de sistem, este posibilă defecțarea plăcii 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.

Defectul	Cauze posibile		Metoda de înlăturare
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.		Asigurați-vă, că cablul de alimentare este conectat la conectorul corespunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.		Conectați dispozitivul la priză 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 servicii 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 servicii 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 lăsați 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 până 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.


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 instrucțiunilor 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 gunoii casnici.

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 desfăcut 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).

 *Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite šią naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.*

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neat-sako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį

ilgintuvą, nes parametų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.

- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais, atidarant dangtį, nesi-lenkite virš prietaiso.

- Pasinaudojus, valant ar perkeliant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kam-pais ar baldų briaunomis.

ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros mai-tinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina

skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti vandens srove!

- Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinių, emocinių, psichinių sutrikimų arba nepakankamai patirties ir žinių, išskyrus tuos atvejus, kai jie tai daro prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų arba yra apmokyti naudotis šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti prietaisu, jo dalimis ar gamykline pakuote. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.

- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

Techninės charakteristikos

Modelis.....	RMC-260
Galia.....	900 W
Įtampa.....	220–240 V, 50 Hz
Dubens talpa.....	5 l
3D šildymas.....	yra
Dubens dangas.....	neprisivylanti, keraminė
Skystųjų kristalų ekranas.....	monochrominis, rusų k.
Ekraną apšvietimas.....	3 režimai
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР	MULTICOOK
2. РИС/КРУПЫ	RYŽIAI/KRUOPOS
3. СУП	SRIUBA
4. ХОЛОДЕЦ	SALTIENA
5. ПАР	GARINIMAS
6. ВАРКА	VIRIMAS
7. ТУШЕНИЕ	TROŠKINIMAS
8. ТОМЛЕНИЕ	LĖTAS TROŠKINIMAS
9. ЖАРКА	KEPIMAS
10. ВЫПЕЧКА	KEPINIAI
11. ПИЦЦА	PICA
12. ПЛОВ	PLOVAS
13. ЙОГУРТ	JOGURTAS
14. РАССТОЙКА ТЕСТА	TEŠLOS KILDINIMAS
15. ХЛЕБ	DUONA
16. МАКАРОНЫ	MAKARONAI
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ	KOLDŪNAI/CHINKALIAI
18. МОЛОЧНАЯ КАША	PIENIŠKA KOŠĖ
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	VAIKIŲ MAISTAS
20. ТВОРОГ	VARŠKĖ
21. ДЕСЕРТЫ	DESSERTAI
22. ФРИТЮР	GRUZZINIMAS
23. ЭКСПРЕСС	EXPRESS

Funkcijos

„МАСТЕРШЕФ“ (VIRTUVĖS MEISTRAS) (lankstus gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas; individualūs programos kūrimas ir įrašymas) .yra Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas) iki 12 val.
 Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....yra Patiekalų šildymas 24 val.
 Atidėtas paleidimas.....iki 24 val.
 Garsinio signalo išjungimas.....yra

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-CS60.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti.....	1 vnt.
Knuga „200 receptų“.....	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektrinis maitinimo kabelis.....	1 vnt.

i Gaminiojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įranga A1

- Prietaiso dangtis
- Dangčio pakėlimo mygtukas
- Valdymo pultas
- Skystųjų kristalų ekranas
- Prietaiso korpusas
- Rankena nešti
- Nuimamas garų vožtuvas
- Nuimamas išorinis dangtis
- Dubuo
- Elektrinis maitinimo kabelis
- Plokščias šaukštas
- Samtis
- Pincetai išgauti dubenį
- Dozatorius
- Talpa, skirta maistui gaminti garuose
- Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje

Valdymo pultas A2

- Mygtukas „Отмена/Пазорpee“ („Atšaukti/Pašildyti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „Меню/OK“ („Menu/OK“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas, pasirinkto veiksmo patvirtinimas.
- Mygtukas „Температура °C“ („Temp °C“) – gaminimo temperatūros reikšmės nustatymas.
- Mygtukas „√“ – temperatūros reikšmės mažinimas 1 °C intervalu arba laiko reikšmės mažinimas 1 min., automatinės gaminimo programos pasirinkimas (slinkimas žemyn).
- Mygtukas „∧“ – temperatūros reikšmės didinimas 1 °C intervalu arba laiko reikšmės mažinimas 1 min., automatinės gaminimo programos pasirinkimas (slinkimas aukščiau).
- Mygtukas „∪ac“ („Valandos“) – laiko reikšmės didinimas 1 val. intervalu.
- Mygtukas „Мин“ („Minutes“) – faktinio laiko reikšmės didinimas 1 min. intervalu, gaminimo laiko ilginimas ir atidėto paleidimo laiko nustatymas pagal nutyėjimą nustatytu intervalu.
- Mygtukas „Время/Отсрочка“ („Laikas/Laiko atidėjimas“) – laikrodžio/atidėto paleidimo laiko nustatymas.
- Mygtukas „Продукт“ („Produkatas“) – produkto tipo pasirinkimas automatinės gaminimo programose.
- Mygtukas „Старт“ („Start“) – pasirinkto gaminimo režimo įjungimas, išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.
- Skystųjų kristalų ekranas.

Ekranų išdėstymas

- Veikimo ir gaminimo režimo nustatymo indikatorius.
- Funkcijos „Защита от детей“ („Apsauga nuo vaikų“) įjungimo/išjungimo indikatorius.
- Veikimo ir gaminimo režimo/faktinio laiko nustatymo indikatorius.
- Funkcijos „Отсрочка старта“ („Atidėtas paleidimas“) veikimo ir nustatymo indikatorius.
- Garsinių signalų išjungimo indikatorius.
- Automatinio pašildymo ir patiekalų šildymo funkcijų veikimo indikatorius.
- Automatinio pašildymo ir patiekalų šildymo funkcijų būklės indikatorius.
- Automatinės gaminimo programos pasirinkimo indikatorius.
- Automatinių gaminimo programų indikatorius.
- Gaminimo programos pasirinkimo zona.
- Produkto pasirinkimo zona.
- Produkto tipo indikatorius.
- Produkto tipo pasirinkimo indikatorius.

- Gaminimo temperatūros, gaminimo temperatūros režimo nustatymo indikatorius.
 - Gaminimo laiko/atidėto paleidimo/faktinio laiko reikšmės indikatorius.
- Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-260 turi jutiklinį valdymo pultą ir skystųjų kristalų ekraną su trim nu prietaiso veikimo režimo priklausančiais apšvietimais.

Ekranų spalva	Veikimo režimas
Mėlyna	Prietaisais yra gaminimo programos pasirinkimo režime; ekrane rodomi automatinį programų, produktų, gaminimo laiko ir gaminimo režimo indikatorius. Prietaisais yra atidėto paleidimo laiko nustatymo režime; ekrane rodomi pasirinktos automatinės programos, produkto tipo (jeigu numatyta) ir atidėto paleidimo laiko indikatorius. Veikia atidėto paleidimo funkcija, ekrane rodomas laikmačio laikas ir atidėto paleidimo atsaitos indikatorius.
Balta	Veikia gaminimo programa, ekrane rodomas programos veikimo laiko atgalinė atskaita, pasirinktos programos ir gaminimo laiko indikatorius.
Gettona	Veikia automatinio patiekalų šildymo funkcija, ekrane rodoma tiesioginė veikimo funkcijos laiko atskaita.

LTU

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.



Patikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimus ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nulykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.



DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA**Prieš eksploataciją**

Pastatykite prietaisą ant tvirtos, lygios ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išsėnantis karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitinkinkite, kad nebūtų pazeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Taip dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalininių daiktų.

Laiko nustatymas

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Vienu metu paspauskite ir kelias sekundes palaikykite paspaudę mygtuką „∪ac“ ir „Мин“. Pasigirs melodingas signalas. Ekrane bus rodomas laikrodžio nustatymo režimo indikatorius, mirksės laiko reikšmės indikatorius, įsijungs mėlyna ekrano apšvietimas. Paspaudus „∪ac“ mygtuką, laiko reikšmė didės 1 val. intervalu. Paspaudus „Мин“ mygtuką – 1 min. intervalu. ∪ac ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

Didinti ir mažinti laiko reikšmę 1 min. intervalu taip pat galima atitinkamai spaudžiant „∧“ ir „√“ mygtukų. Pasiekus maksimalią (minimalią) minučių diapazono reikšmę, nustatymas bus pradėtas nuo pradžios, o valandų reikšmė

padidės (sumažės) 1 val. Nustačius faktinį laiką, spauskite „Меню/OK“ mygtuką ir patvirtinkite įvestus pakeitimus. Norint išesti iš nustatymų režimo, neišsaugant įvestų pakeitimų, spauskite „Отмена/Passorpeв“ mygtuką.

Garsinių signalų garso nustatymas

Užbaigus faktinio laiko nustatąs, prietaisas persijungs į garso nustatymo režimą. Gaminimo programos pasirinkimo zonoje ekrane atsiras užrašas „Громкость“ (Garsas). vietoj laiko indikatoriaus – užrašas SP:05. Spaudžiant mygtukus ir galima keisti reikšmę nuo „00“ (garso signalas išjungtas) iki „10“ (maksimalus garsas). Jei garso signalas yra išjungtas, ekrane atsiras atitinkamas

indikatoriaus . Nustačius garsą, spauskite „Меню/OK“ mygtuką ir patvirtinkite įvestus pakeitimus. Norint išesti iš nustatymų režimo, neišsaugant įvestų pakeitimų, spauskite „Отмена/Passorpeв“ mygtuką.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-260 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „ЭКСПРЕСС“ programą. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką, atsižvelkite į galimą nuostatų diapazoną ir pasirinktos gaminimo programos nustatymo intervalą, nurodytą gamyklinių nuostatų lentelėje.

Kai kuriose automatiniuose programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradinama tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „ПАР“ bei nustačius 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atgalinė nuostatų gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.

Programoje „МАКАРОНЫ“ ir „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pakartotini paspaudus mygtuką „Снарт“.

Atidėtas programos paleidimas

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Nustatyti laiką galima nuo 2 min. iki 24 val. diapazone. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus mygtuką „Снарт“.

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, išsiriškus automatiniame gaminimo programą, du kartus paspauskite „Время/Отсрочка“ mygtuką. Pasigirs du melodingi signalai. Ekrane atsiras atidėto paleidimo ir indikatoriai. Pradės mirksėti laiko indikatoriai. Paspaudus „Час“ mygtuką, laiko reikšmė didės 1 val. intervalu. Paspaudus „Мин“ mygtuką – 1 min. intervalu.

Час ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsiasi nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaude atitinkama mygtuką. Didinti ir mažinti laiko reikšmę 1 min. intervalu taip pat galima atitinkamai spaudžiant ir mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) minučių diapazono reikšmę, nustatymas bus pradėtas nuo pradžią, o valandų reikšmė padidės (sumažės) 1 val. Nustačius atidėto paleidimo laiką, spauskite „Снарт“ mygtuką ir patvirtinkite įvestus pakeitimus. Norint pereiti į laukimo režimą neišsaugant įvestų pakeitimų, spauskite „Отмена/Passorpeв“ mygtuką.

Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatiniuose gaminimo programose. Išskyrus programą „ХАРКА“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТОР“, „ЭКСПРЕСС“ ir programas, sukurtas naudojantis „МАСТЕРШЕФ“ funkcija.

Nerekomenduojama naudoti „Atidėto paleidimo“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. l.).

Nustatant „Atidėto paleidimo“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „ПАР“ laika atskaita prasideda tik daugiafunkciame puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70–75°C ribose. Įjungus automatini pašildymą, apšviečiamas „Отмена/Passorpeв“ mygtukas, ekrane šviečia automatini pašildymo funkcijos veikimo indikatoriaus ir rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Veikiant automatiniam pašildymui, ekranas yra apšviestas geltonai. Norint užbaigti funkcijos veikimą, spauskite „Отмена/Passorpeв“ mygtuką. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Automatini pašildymo funkcija prieinama visose automatiniuose programose, išskyrus programas „ЙОГУРТ“, „РАСТОЙКА ТЕСТА“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТОР“ ir „ЭКСПРЕСС“.

Išankstinis automatini pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatini pašildymo įsijungimas visumet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-260 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, paledžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidimo ar programos veikimo metu spauskite „Снарт“ mygtuką. Užges mygtuko

„Отмена/Passorpeв“ apšvietimas ir indikatoriaus, išsijungs automatini pašildymo funkcija. Norint vėl įjungti automatini pašildymą, dar kartą spauskite „Снарт“ mygtuką.

Patiekalų šildymas

Daugiafunkci puode REDMOND RMC-260 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkci puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Spauskite „Отмена/Passorpeв“ mygtuką. Pasigirs trumpas signalas. Ekrane išsižieb atitinkamas indikatoriaus, o taip pat mygtuko indikatoriai. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 24 val. palaikys jį karšta. Jeigu reikia, pašildymo funkcija galima atjungti, paspaudus mygtuką „Отмена/Passorpeв“. Nuskambės ilgas signalas, užges mygtuko apšvietimas, ekrane užges atitinkami indikatoriai.

Nepaisant to, kad daugiafunkci puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karšta, nerekomenduojama palikti maisto karšto lūgiu, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

Funcija „Apsauga nuo vaikų“

Papildant prietaiso saugą, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-260 yra numatyta apsauga nuo vaikų. Ji įsijė apieja aplė netyčini mygtuko paspaudimą. Šią funkcija galima aktyvuoti bei kuriamė režime (išskyrus automatini gaminimo programos pasirinkimo režimą).

Norint įjungti šią funkcija, prietaisui veikiant bei kuriamė režime vienu metu paspauskite ir 5 sek. palaikykite paspaude ir mygtukus. Ekrane atsiras indikatoriai. Norint išjungti apsaugos nuo vaikų funkcija, pakartotini paspauskite ir 5 sek. palaikykite paspaude ir mygtuką.

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas/išjungimas nedarо įtakos automatini programų veikimui, funkcijos ir prietaiso režimams.

Funcija „МАСТЕРШЕФ“

Atidarykite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „МАСТЕРШЕФ“ funkcija! Jei programoje „МУЛЬТИПОВАР“ galima nustatyti programos veikimo parametrus iki ją paledžiant, naudojant funkcija „МАСТЕРШЕФ“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gaminimo proceso metu, turint galimybę išsaugoti pakeitimus.

Visuomet galėsite bet kokios programos darbą nustatyti taip, kad ji atitiktų jūsų pageidavimus. Išverda sriuba? Išbėga pieniška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gaminimo laiką, nepertraukdami programos veikimo, taip, tarsi gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje. Išsaugokite savo programą su naujomis nuostatomis ir pasinaudokite ją vėliau, kad gautumėte rezultatus visada būtų nepriekaištingas.

Funcija „МАСТЕРШЕФ“ neprieinama, naudojant automatines programas „ПАР“, „ПЛОВ“, „ЙОГУРТ“, „РАСТОЙКА ТЕСТА“, „ХЛЕБ“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТОР“ ir „ЭКСПРЕСС“.

Funcijoje „МАСТЕРШЕФ“ galima iki 9 kartų keisti gaminimo laiką ir temperatūrą programos veikimo metu, o keitimų eiliškumą įrašyti į vieną iš 20 papildomų programų. Temperatūros keitimas, naudojant „МАСТЕРШЕФ“ funkcija galima 35–170°C diapazone 1 °C intervalu. Gaminimo laiko keitimas – nuo 00:01 min. iki 15:00 val. 1 min. intervalu.

Kiekvieną kartą keičiant nuostatas, gaminimo programos pasirinkimo zonoje atsiras užrašas „МАСТЕРШЕФ N“ (N – j programą įvedamo pakeitimo eilės tvarka), o produkto pasirinkimo zonoje – indikatoriaus. Bandant išesti dešimtą pakeitimą, esant produkto pasirinkimo zonoje, ekrane atsiras indikatoriai ir pasigirs trys trumpi signalai. Pakeitimai nebus atlikti, programa toliau veiks prieš tai nustatytais parametais.

Automatini pašildymo įjungimas/išjungimas nekeičiant laiko ar temperatūros, netaikomas atskiru pakeitimu.

Funcija „МАСТЕРШЕФ“ gali būti ypač naudinga, jei gaminatė sudėtingus patiekalus, kurių gaminimo procese tenka dērinti skirtingas gaminimo programas (pvz., gaminant balandėlius, bejstrogeną, sriubas, makaronus, džemą ir t. l.).

Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

1. jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „Температура °C“. Pasigirs melodingas signalas, ekrane pradės mirksėti temperatūros indikatoriaus.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite ; norint sumažinti – mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaude atitinkama mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) temperatūros reikšmę, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Nespauskite mygtukų valdymo putle 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

Siekiant apsaugoti maisto produktus nuo perkaitimo, esant nustatytai aukštesnei kaip 130 °C temperatūrai, maksimalus programos veikimo laikas ribojamas 2 val.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. jau veikiant gaminimo programai paspauskite ir palaikykite paspaude „Время/Отсрочка“ mygtuką. Pasigirs melodingas signalas, ekrane pradės mirksėti laiko indikatoriai.
2. Nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „Час“, norint didinti 1 min. intervalu – „Мин“ mygtuką. Час ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaude atitinkama mygtuką.

- i** Didinti ir mažinti laiko reikšmę 1 min. intervalu taip pat galima atitinkamai spaudžiant \wedge ir \vee mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) minučių diapazono reikšmę, nustatymas bus pradėtas nuo pradžių, o valandų reikšmė padidės (sumažės) 1 val.
3. Nespauskite mygtukų valdymo pultė 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i Nustatę gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

i Nereikėtų atlikti keitimų dažniau nei 1 kartą per minutę, nes bus išsaugoti tik paskutiniai pakeitimai. Jei vienu metu reikia pakeisti ir gaminimo temperatūrą, ir laiką, spauskite „Время/Отсрочка“ arba „Температура“ C mygtuką iš karto atlikus temperatūros arba laiko nuostatų pakeitimus. Tokiu atveju nauji parametrai bus išsaugoti kaip vienas pakeitimas.

Individualios gaminimo programos išsaugojimas

Pasibaigus gaminimo programos veikimui arba paspaudus „Отмена/Паозреве“ mygtuką, pasigirs trys trumpi signalai, automatinės programos pasirinkimo zonoje atsiras užrašas „ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ?“ („JRAŠYTI N PROGRAMĄ?“) (N – įrašomos programos eilės numeris). Vietoj temperatūros indikatorius atsiras užrašas „180“, prasidės atgalinė laiko atskaita sekundėmis.

Norint išsaugoti programą, spauskite „Меню/OK“ mygtuką. Pasigirs ilgas signalas, bus įrašyta faktiškai veikusi programa. Norint nutraukti veiksmus neišsaugant įvesčių, spauskite mygtuką „Отмена/Паозреве“. Programa taip pat nebus išsaugota, jei per 180 sek. nebus paspausta „Меню/OK“ mygtukas.

i Įrašytą individualioje programoje yra išsaugoma automatinio pašildymo funkcijos būklė, nustatyta programos veikimo pabaigoje.

Individualios gaminimo programos atkūrimas

Individualios gaminimo programos atsiranda automatinį programų sąrašę. Norint jų pateisti, išsirininkite norimą programą iš sąrašo ir spauskite „Старт“. Vykdatant pakeistą programą, įvykdžius kiekvieną pakeistą etapą pasigirs du trumpi signalai.

i Individualiose programose galima atlikti pakeitimus lygiai taip pat, kaip ir automatinėse. Tačiau įvedant pakeitimus bus atsaukti jau esami pakeitimai, kurie turėtų aktyvuoti programai veikiant toliau. Išsaugant pakeitimų eiliškumą, užbaigus gaminimo procesą, jie bus įrašyti kaip nauja programa. Šiuo atveju pirmine individuali programa taip pat bus išsaugota prietaiso atmintyje.

Individualios gaminimo programos ištrynimas

Mygtuku \wedge ir \vee išsirininkite meniu individualią programą, kuriai norite ištrinti. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Меню/OK“ mygtuką. Pasigirs trumpas signalas. Gaminimo programos išsirininkimo zonoje atsiras užrašas „ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ?“ („PAŠALINTI N PROGRAMĄ?“) (N – individualios programos eilės numeris).

Norint patvirtinti programos ištrynimą, spauskite „Меню/OK“ mygtuką. Norint nutraukti trynimą, spauskite mygtuką „Отмена/Паозреве“.

i Ištrinant individualią programą, programų numeracija yra išsaugoma. Jei atmintyje buvo išsaugota „ПРОГРАММА 1“ („PROGRAMA 1“), „ПРОГРАММА 2“ ir „ПРОГРАММА 3“, o vėliau „ПРОГРАММА 2“ buvo ištrinta, meniu po „ПРОГРАММА 1“ seks „ПРОГРАММА 3“.

Visų individualių gaminimo programų ištrynimas

Norint ištrinti visas individualias programas, laukimo režime paspauskite ir kelias sekundes palaikykite mygtuką „Продукт“ ir „Время/Отсрочка“. Pasigirs trumpas signalas. Gaminimo programos išsirininkimo zonoje atsiras užrašas „ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ?“ („IŠTRINTI PROGRAMAS?“). Norint ištrinti visas individualias programas, spauskite mygtuką „Меню/OK“. Norint nutraukti trynimą, spauskite mygtuką „Отмена/Паозреве“.

Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-260 pridedamos knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje www.multivarka.pro.

Jeigu, įėjus meniu, pasirinkimus įprastines automatinės programos nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“

programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia pasiegtis jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos


1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį.
2. Sudėkite produktus į daugiafunkcio puodo dubenį ir įstatykite ir prietaiso korpusą, Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos.
3. Įstikinkite, kad dubuo stovėtų tiesiai ir yu gerai priguldęs prie kaitinimo elemento. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spauskite „Меню/OK“ mygtuką ir išsirininkite gaminimo programą. Norint apžvelgti meniu, spauskite \wedge arba \vee mygtuką. Programos indikatorius ekrane bus paryškintas.
5. Norint pereiti į produkto pasirinkimo režimą, spauskite mygtuką „Продукт“. Spaudžiant \wedge ir \vee mygtukus, iš sąrašo išsirininkite reikalingą produktą (ekrane bus paryškintas atitinkamas indikatorius).
6. Norint pakeisti pagaltę nutyliėjimą nustatytą gaminimo laiką, spauskite mygtuką „Время/Отсрочка“. Pradės mirksėti laiko indikatorius. Norint nustatyti pageldaujamą gaminimo laiką, spauskite „Час“ ir „Мин“ arba \wedge ir \vee mygtukus.


- i** Atmintinkite, kad atgalinė gaminimo laiko atskaita programoje „ПАР“ prasidės užvirus vandeniu ir i dubenyje pasiekus pakankamą garų tankiui; programoje „ФРИТЮР“ – užvirus aliejus, o programoje „МАКАРОНЫ“ ir „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“ – užvirus vandeniu ir pakartotinio paspaudus „Старт“ mygtuką.
7. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

i Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant programas „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТЮР“ ir „ЭКСПРЕСС“.

8. Gaminimo programai įjungti spauskite „Старт“ mygtuką. Įsijungs gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Старт“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita.

i Esant poreikiui, galima iš anksto atjungti automatinio pašildymo funkciją, jau veikiant arba paleidžiant gaminimo programą paspaudus „Старт“ mygtuką.


Užges indikatorius  ir mygtuko „Отмена/Паозреве“ apšvietimas. Pakartotinio paspaudus „Старт“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.

9. Apie gaminimo programos pabaigą išpės trys trumpi gariniai signalai. Toliau, priklausomai nuo esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (ekrane švies pašildymo ir  indikatoriai bei mygtuko „Отмена/Паозреве“ apšvietimas) arba laukimo režimą (ekranas nešvies, bus rodomas tik faktinis laikas).

i Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, spauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Паозреве“ mygtuką.

PROGRAMA „МУЛЬТИПОВАР“

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-260 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagalt bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarinės knygoje ar internete. Pagal nutyliėjimą programoje „МУЛЬТИПОВАР“ gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35–180 °C, 1 °C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. intervalu.

i Esant 80°C gaminimo temperatūrai, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą ir paspaudus „Старт“ mygtuką. Ekrane įsijungs mygtuko „Отмена/Паозреве“ ir  indikatorius apšvietimas.



Programa „МУЛЬТИПОВАР“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Taip pat galite pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų parengta pridedama kulinarine knyga. Receptų rasite ir tinklalapyje www.multivarka.pro.

PROGRAMA „РИС/КРУПЫ“

Programa skirta ryžiams ir įvairioms nesmulkintų kruopų košėms virti vandenyje. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

PROGRAMA „СУП“

Programa skirta įvairioms sriuboms su mėsa, žuvismis ar daržovėmis virti. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „ХОЛОДЕЦ“

Programa skirta šaltienai ir drebenčiai virti. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas sudaro 4 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 10 min. iki 10 val.

PROGRAMA „ПАР“

Programa skirta mėsai, žuvismis, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų troškinti ir virti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (jų komplekte):

1. Įpilkite dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami esei recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą.
3. Sekite 3-9 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatinės programos“ nurodymus.

PROGRAMA „ВАРКА“

Programa skirta daržovėms, mėsai, žuvismis ir pupoms virti. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

PROGRAMA „ТУШЕНИЕ“

Programa skirta mėsai, žuvismis, daržovių garmyrams ir patiekalams iš daugelio produktų kepti. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

PROGRAMA „ТОМЛЕНИЕ“

Programa skirta lėtam šėvims, žuvismis ir paukštienos troškiniui. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas sudaro 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 10 min. iki 12 val.

PROGRAMA „ЖАРКА“

Programa skirta daržovėms, mėsai, žuvismis ir pupoms virti. Rekomenduojama produktus kepti esant atidarytam dangčiui. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 18 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Tam, kad produktai neprisūvėtų, rekomenduojama laikyti receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti turinį. Pakartotiniai naudojant „ЖАРКА“ programą, leisite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama kepti produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trąški akurduosi luobelė.

PROGRAMA „ВЫПЕЧКА“

Programa skirta biskvitui, apkepiui ir mielinės tešlos pyragams kepti. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val. Šioje programoje maksimalus automatinio pašildymo funkcijos laikas apribotas iki 4 val.



Ar biskvitas jau iškeps, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštelį). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusias tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Naudojant „БПЕЧКА“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

Programa „ПИЦЦА“

Programa skirta avinienei košei virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 10 min. iki 1 val.

Programa „ПЛОВ“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutyėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „ЙОГУРТ“

Jogurtas – tai visame pasaulyje populiarus ir naudingas, rūgštaus pieno produktas. Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą.

Pagal nutyėjimą gaminimo laikas sudaro 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Jogurtams ruošti galite naudoti specialų, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (išsigyja atskirai).

Programa „РАССТОЙКА ТЕСТА“

Tešlos kildinimas – tai svarbiausias technologinis tešlos gaminimo procesas prieš ją kepat. Formavimo proceso metu sugriaunamas tešlos porėtumas, iš jos pašalinama praktiškai visos angliaurūgštės. Kildiniant tešlą, vyksta intensyvi fermentacija, kurios metu susidaro iki 95% angliaurūgštės, todėl atstatoma tešlos struktūra, o jos apimtis padidėja 50–70% pirminio tūrio. Sėkmingo tešlos kildinimo sąlyga – ypatingo mikroklimato palaikymas ir skersvėjo nebuvimas. Gamyboje paprastai yra naudojamos specialios spintos. Daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-260 dėka, programa „РАССТОЙКА ТЕСТА“ galėsite sudaryti maksimaliai tinkamas tešlos kildinimo sąlygas savo namuose.

Pagal nutyėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Nepamirškite, kad kildinant tešlą, jos tūris padidėja dvigubai. Tam, kad tešla „nesūlyptų“ per viršų, dubuo turi būti užpildytas ne daugiau kaip iki pusės.

Kildinant tešlą, būtina palaikyti nuolatinę temperatūrą ir aptinkos drėgmę. Norint gauti geriausią rezultatą, neatidėkite daugiafunkcio puodo dangčio dar nepasibaigus gaminimo programos veikimui.

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinai duonai su ruginijū miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo.

Pagal nutyėjimą gaminimo laikas sudaro 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val. Šioje programoje maksimalus automatinio pašildymo funkcijos laikas apribotas iki 3 val. Kepant duoną, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją visuose gaminimo etapuose. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

STOP DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Tešlos dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens. Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepa. Neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio iki pasibaigus programai, ypatingai tešlos kildinimo metu! Nuo to priklauso kepimo kokybė.



Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonas kepimo mišinius.

Nerekomenduojama naudoti funkciją „Atidėtas paleidimas“; nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei. Kepant duoną, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją visuose gaminimo etapuose. Gatavą produktą išimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

Programa „МАКАРОНЫ“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių makaronams virti. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Crapt“ mygtuką.

Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutes, nuo 2 min. iki 1 val. Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programoje negalimos.



Pilkite į dubenį ne daugiau kaip 2/3 vandens. Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“

Programa skirta koldūnams, dešrelėms ir kitiems pusfabrikačiams virti. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Crapt“ mygtuką.

Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 13 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutes, nuo 2 min. iki 1 val. Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programoje negalimos.



Pilkite į dubenį ne daugiau kaip 2/3 vandens. Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebiu pasteurizuotu pienu virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintą kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kad vanduo taptų skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekį; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiešti jį geriamajui vandeniu santykiu 1:1.



Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.



Ypač šilgai košei išvirti taip pat galima pasinaudoti universalia programa „МУЛЬТИПОВАР“. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

Programa „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-260 gali padėti spręsti daugelį, su vaiku mitybą ir priežiūra, įvairiais vaiko raidos etapais susijusių klausimų.

Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 20 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.



Prie puodo pridėjamoje kulinarinėje knygoje rasite daugybę vaikams skirtų receptų, tinkamų nuo 7 mėn. po pirmojo gimimo pradžios iki mokyklinio amžiaus. Visus receptus mūsų vietoje komanda pritaikė naudoti šiuo modeliu ir jie buvo išbandyti šiuo REDMOND RMC-260 modeliu.

Programa „ТВОРОГ“

Daugiafunkciu puodu REDMOND RMC-260 galėsite greitai ir lengvai pagaminti namuose varškę, kurią galima bus vartoti tiek kaip galutinį produktą, tiek kaip vieną sudedamųjų dalių, gaminant kitus patiekalus. Šiulome laikytis pridėjamoje knygoje „200 receptų“ gaminimo rekomendacijų.

Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 20 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 1 val.

Programa „ДЕСЕРТЫ“

Programa rekomenduojama įvairiems desertams gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Programa „ФРИТЮР“

Gruzdinio proceso metu iki 130–200 °C įkaitinami gyvulinės arba augalinės kilmės riebalai. Šis maisto produktų gruzdinimo būdas žinomas jau seniai ir yra populiarus visame pasaulyje. Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-260 galima gaminti ir gruzdintuvėje, naudojant specialų krepšį, kuris yra komplekte. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 18 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 iki 40 min. Automatinio pašildymo ir atidėto paleidimo funkcijos šioje programoje negalimos.

1. Įpilkite į dubenį recepte nurodytą riebalų kiekį. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą.
2. Sekite 3–8 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.
3. Prie krepšio, skirto kepti gruzdintuvėje, pritvirtinkite rankeną. Norint tai padaryti, suspauskite rankenos pagrindą ir įstatykite į krepšyje esantį tam skirtą plyšį. Atleiskite rankeną ir ji užsifiksuos. Krepšyje tolygiai paskirstykite produktus.
4. Laikykites recepte pateiktų nurodymų, praėjus nustatytam laikui, atdarykite atidarykite dangtį ir į įkaitusius riebalus įleiskite krepšį su produktais. Neuždenkite dangčio

STOP DĖMESIO! Aliejaus laiva karšta! Vengiant nudegimų karštais garais atidarykite dangtį, nesilenkite virš prietaiso.

5. Pasibaigus gaminimo programai, kilstelėkite kepimo krepšį už rankenos ir užfiksuokite ant dubens krašto prie tam skirto kabliuko, kad nuvarėtų aliejaus perteklius.
6. Aliejaus perteklių nu gaminio pašalinti, prieš pateikiant, nusausuokite juos virtuviniu rankšluosčiu arba storu popierine servetėle.



Gruzdintuvėje naudokite tik rafinuotą augalinį aliejų. Stipriai arba ilgai ar daug kartų kaitinant aliejų, skatina jame rūgščių išsiskyrimą. Todėl nenaudokite to paties aliejaus pakartotinai.

Programa „ЭКСПРЕСС“

Programa skirta greitam ryžių ir birių košių virimui vandenyje. Programa, išvirus vandeniui, išsijungia. Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Laiko atidėjimo“ funkcija.

1. Sekite 1–3 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.
2. Gaminimo programai pateisti, laukimo režime spauskite „Crapt“ mygtuką. Įsijungs gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Crapt“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.



Lygiai taip pat galima įjungti ir „ЭКСПРЕСС“ programą, paspaudus „Меню/OK“ mygtuką ir ją išslinkus iš sąrašo „X“ ir „✓“ mygtukais. Programos indikatoriai ekrane bus parodytinais.

III. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIE-ŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „IAP“ programa. Nевerta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.

Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

⚠ Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

STOP DRAUDŽIAMA merkti prietaisą / vandenį arba vandenį į vandens srovę!

Atidžiai valykite gumines daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.

Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų). Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite.

Būtinai nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcio puodo korpusą. Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisivalančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Nenaudojant įėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršius drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimkite dangtį nuaplukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausai dangtį.
5. Sujunkite aliumininį dangtį su pagrindu ir nespriai paspauskite, iki pasigirs spragtelėjimas.

Nuimamas garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiaime lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai patraukite už išorinės juo dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštin.
2. Vidinę dalį iki galo pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuaplaukite visas vožtuvo dalis.

4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindines vožtuvo dalies griovelius su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išsikišimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Įstatykite garų vožtuvą į ant prietaiso dangčio esantį lizdą (išorinio disko padėtis turi būti išsikišimo atgal, kad jį būtų galima išimti).

⚠ DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plauiant ir stantant į vietą.

Kondensato pašalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant korpuso.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį.
2. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skyščiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumu pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršius, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelėtų.

⚠ Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso!

Soninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgnu (nešlapia) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite juo likučius, kad gaminant maistą neatsirastų pašalinis kvapas. Patekus svertikoniui į aplink centrinio šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pinetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiumi, galima naudoti vidutinio šiurkščumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

i Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

IV. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINI-MO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo puuto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas nesprijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinkto trūkčiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šukštelės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinus objektus arba daleles.
	Daugiafunkcio puodo korpusė dubuo stovi neįlygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dubuo prietaiso korpusė stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetizumas.	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

LTU


V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikintis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvu remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio kolektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvintioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisivalančiam dangai, tarpinėms ir t. t.). Gamintojo tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikintis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.

i Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikintis atitinkamą vietos antinijų žaliavų perdirbimo programą. Pasirūpinkite aplinkosaugą: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.
- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.
- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem

priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.
legaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.

AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas!

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lieto tu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms

lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Tehniskie parametri

Modelis	RMC-260
Jauda	900 W
Spriegums	220–240 V, 50 Hz
Trauka tilpums	5 l
3D-sildīšanair
Trauka pārklājums	neprisvylanti, keramiskais
Šķīdru kristālu displejs	metnbalts, krievu valodā
Displeja apgaismojums	3 režīmi
Trauka vārsts	ņņemams
Iekšējais vāks	ņņemams

Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР	MULTICOOK
2. РИС/КРУПЫ	RĪS/PUTRAIMI
3. СУП	ZUPA
4. ХОЛОДЕЦ	GALERTS
5. ПАР	TVAISĒŠANA
6. ВАРКА	VĀRĪŠANA
7. ТУШЕНИЕ	SAUTĒŠANA
8. ТОМЛЕНИЕ	SUTINĀŠANA
9. ЖАРКА	ĶĒPŠANA
10. ВПЕЧКА	MĪKLĀS IZSTRĀDĀJUMI
11. ПИЦЦА	PĪCA
12. ПЛОВ	PLOVS
13. ЙОГУРТ	JOGURTS
14. РАССТОЙКА ТЕСТА	MĪKLĀS RAUDZĒŠANA
15. ХЛЕБ	MAIZE
16. МАКАРОНЫ	MAKARONI
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ	PELMEŅI/HINKALI
18. МОЛОЧНАЯ КАША	PIENA PUTRA
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	BĒRŅU PĀRTIKA
20. ТВОРОГ	BIEZPIENS
21. ДЕСЕРТЫ	DESERTI
22. ФРИТЮР	FRITĒŠANA
23. ЭКСПРЕСС	EKSPRESS

Funkcijas

“МАСТЕРШЕФ” («PAVĀRMEĪSTARS») (elastīga gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana; savu programmu ierakstīšana un izmantošana).....ir
 Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana
 (automātiskā sildīšana).....līdz 12 stundām
 Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšanair
 Ēdienu uzsilīšanalīdz 24 stundām
 Atliktais startslīdz 24 stundām
 Skapas signāla atslēgšanair

Komplektācija

Multitakts	1 gab.
Trauks RB-C560	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Grozis ar rokturi fritēšanai	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Kauss	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Satvērējs trauka izceļšanai	1 gab.
Grāmata «200 recettes»	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multitakta uzbūve ^{A1}

1. Ierīces vāks
2. Vāka atvēršanas poga
3. Vadības displejs
4. Šķīdru kristālu displejs
5. Ierīces korpus
6. Rokturis pārvietošanai
7. Ņņemams tvaika vārsts
8. Ņņemams iekšējais vāks
9. Trauks
10. Strāvas vads
11. Lēzena karote
12. Kauss
13. Knaibles ekstrakts bļoda
14. Mērglāze
15. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
16. Grozs ar rokturi fritēšanai

Vadības panelis ^{A2}

1. Poga “Отмена/Пауза/Рез” («Atcelt/Uzsilīšana») – gatavošanas programmu darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atceļšana, uzsilīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana.
2. Poga “Меню/OK” («Izvēlnē/OK») – automātiskās gatavošanas programmas izvēlnē, izvēlētais darbības apstiprināšana.
3. Poga “Температура °C” («Temp. °C») – gatavošanas temperatūras vienību iestatīšana.
4. Poga «V» – temperatūras vienību samazināšana ar soli - 1°C vai laika vienību samazināšana ar soli – 1 minūte, automātiskās gatavošanas programmas izvēle (virzība uz leju).
5. Poga «X» – temperatūras vienību palielināšana ar soli - 1°C vai laika vienību palielināšana ar soli – 1 minūte, automātiskās gatavošanas programmas izvēle (virzība uz augšu).
6. Poga “Час” («Stunda») – laika vienību palielināšana ar soli – 1 stunda.
7. Poga “Мин” («Min») – tekošā laika vienību palielināšana ar soli – 1 minūte, gatavošanas laika un atlikātā starta palielināšana ar soli, kurš ir iestatīts ierīcē.
8. Poga “Время/Отсрочка” («Laiks/Atlikšana») – pulksteņa iestatīšana/atliktā starta laika iestatīšana.
9. Poga “Продукт” («Produkts») – produkta veida izvēle automātiskajam gatavošanas programmam.
10. Poga “Старт” («Starts») – izvēlēto gatavošanas režīma ieslēgšana, iepriekšējā automātiskās sildīšanas atslēgšana.
11. Šķīdru kristālu displejs.

Displeja uzbūve

- a. Darbības un gatavošanas režīma iestatījuma indikators.
- b. Funkcijas «Izsardzībai pret bērniem» ieslēgšanas/izslēgšanas indikators.
- c. Darbības un gatavošanas režīma iestatījuma/tekošā laika iestatīšanas indikators.
- d. Funkcijas «Отсрочка старта» iestatījuma un darbības indikators.
- e. Skapas signālu atslēgšanas indikators.
- f. Ēdienu uzsilīšanas un automātiskās sildīšanas funkciju darbības un iestatījumu indikators.
- g. Ēdienu uzsilīšanas un automātiskās sildīšanas funkciju stāvokļa indikators.
- h. Automātiskās gatavošanas programmas izvēles indikatori.
- i. Automātisko gatavošanas programmu indikatori.
- j. Gatavošanas programmas izvēles zona.
- k. Produkta izvēles zona.
- l. Produkta veidu indikators.
- m. Produkta veida izvēles indikators.
- n. Gatavošanas temperatūras, gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīma indikators.

o. Gatavošanas laika/atliktā starta/tekošā laika vienību indikators.
 Multitakts REDMOND RMC-260 ir aprīkots ar pogu vadības paneli un šķīdru kristālu displeju, kuram ir trīs dažādi apgaismojumi, atkarībā no ierīces darbības režīma.

Displeja krāsa	Darbības režīms
Zila	Ierīce atrodas gatavošanas programmas izvēles režīmā; uz displeja atspoguļojas automātisko programmu, produktu, gatavošanas laika un gatavošanas režīma indikatori. Ierīce atrodas atliktā starta laika iestatīšanas režīmā; uz displeja atspoguļojas izvēlētais automātiskās programmas, produkta veida (ja ir paredzēts) un atliktā starta indikatori. Darbojas funkcija «Atliktais starts», uz displeja atspoguļojas taimera uzstādīšanas laiks un atliktā starta indikators.
Balta	Darbojas gatavošanas programma, uz displeja atspoguļojas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana, izvēlētais programmas indikators un «Gatavošanas laiks» indikators.
Oranža	Darbojas automātiskās sildīšanas vai ēdienu uzsilīšanas funkcija, uz displeja atspoguļojas funkcijas darbības tiešā atskaitē

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izpemet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Ņņemiet visus iepakojuma materiālus.

⚠ Obligāti saglabāiet brīdināšos uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Nostaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet trauku ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā lietošanas reizē var parādīties smaka, kas nav uzskatāms par ierīces bojājumu. Šīni gatavošanā veiciet ierīces tīrīšanu.

STOP UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms lietošanas sākuma

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas horizontālas virsmas tā, lai katrais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem elementiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējais un iekšējais redzamās multitakta daļas nav bojātas, iekšētas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Pulksteņa iestatīšana

Pieslēdziet ierīci elektrotīklam. Reizē nospiediet un pāris sekundes turiet nospīestas pogas «Час» un «Мин». Atskanēs melodisks signāls. Uz displeja parādīsies pulksteņa iestatīšanas režīma indikators, laika vienību indikators sāks mirgot, ieslēgsies zils apgaismojums. Spiežot pogu «Час», laika vienības palielināsies ar soli – 1 stunda. Spiežot pogu «Мин» – ar 1 minūtes soli. Stundu un minūšu vienību palielināšana notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās vienības, laika iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrinātu vienību maiņīšanas, nospiediet un turiet nospīestu atbilstošo pogu.

Laika vienību samazināšanu un palielināšanu ar 1 minūtes soli var veikt arī spiežot atbilstošās «V» un «X» pogas. Pie tam, sasniedzot minūšu diapazona maksimālās (minimālās) vienības, iestatīšana sāksies no sākuma, bet stundu vienības palielināsies (samazināsies) par 1 stundu.
 Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām nospiediet pogu «Меню/OK». Lai apstiprinātu veiktās izmaiņas. Lai izietu no iestatījumu režīma nesaglabājot veiktās izmaiņas, nospiediet pogu «Отмена/Пауза/Рез».

slagabāti tikai pēdējē iestatījumi. Ja ir nepieciešams vienlaicīgi izmainīt gatavošanas temperatūru un laiku, nospiediet pogu «Время/Отсрочка» vai «Температура °C» uzreiz pēc temperatūras vai laika iestatījumu maiņas beigām. Sini gadījumā jaunus parametrus tiks saglabāti kā viena iestatīja.

Individuālas gatavošanas programmas saglabāšana

Pēc gatavošanas programmas darbības beigām vai nospiežot pogu «Отмена/Паузере» atskanēs trīs īsi signāli, automātiski saglabojot izvēles zonā parādīšies uzraksts ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ? (kur N ir ierakstāmās programmas kārtas numurs). Temperatūras indikators vai laika iestatījumu maiņas sākšies sekundes atpakaļskaitīšana.

Lai saglabātu programmu nospiežiet pogu «Меню/OK». Atskanēs ilgš signāls, tiks ierakstīta faktiski veikta programma. Lai izietu nesaglabāto izmaiņas, nospiežiet pogu «Отмена/Паузере». Tāpat arī programma netiks saglabāta, ja 180 sekundu laikā netiks nospiesta pogu «Меню/OK».

i Ierakstītajā individuālajā programmā saglabājas automātiskās sildīšanas funkcijas iestatījums, kāds tās bija programmas darbības beigās.

Individuālas gatavošanas programmas izmantošana

Individuālas gatavošanas programmas parādās automātisko programmu sarakstā. Lai uzsāktu programmas darbību, izvēlieties to no saraksta un nospiežiet pogu «Старт». Individuālas programmas darbības laikā, pēc katra izmainītā punkta atskanēs divi īsi signāli.

i Arī individuālajās programmās var veikt izmaiņas, tāpat kā automātiskajās programmās. Tomēr, veicot jaunus izmaiņas, tiks atcelti iepriekšējie iestatījumi, kuriem ir jābūt izpildītiem turpmākajā programmas darbības procesā. Gadījumā, ja pēc ēdiena gatavošanas tiks saglabāta jauno iestatījumu virkne, tā tiks ierakstīta kā jauna programma. Pie tam iepriekšējā individuālā programmā arī tiks saglabāta ierīces atmiņa.

Individuālas gatavošanas programmas izdzēšana

Ar pogu «↵» un «↘» palīdzību izvēlnē atrodi individuālo programmu, kuru vēlaties izdzēst. Nospiežot un pāris sekundes turiet nospiegtu pogu «Меню/OK». Atskanēs īss signāls. Gatavošanas programmas izvēles zonā parādīšies uzraksts ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ? (kur N ir individuālas programmas kārtas numurs).

Lai apstiprinātu programmas izdzēšanu, nospiežiet pogu «Меню/OK». Lai atceltu izdzēšanu, nospiežiet pogu «Отмена/Паузере».

i Izdzēšot individuālo programmu, pārējo programmu numerācija saglabājas. Ja ierīces atmiņā bija saglabātas programmas «ПРОГРАММА 1», «ПРОГРАММА 2» un «ПРОГРАММА 3», tad izdzēšot «ПРОГРАММА 2», izvēlnē pēc programmas «ПРОГРАММА 1» sekas programma «ПРОГРАММА 3».

Visu individuālo gatavošanas programmu izdzēšana

Lai izdzēstu visas individuālas programmas, gaidīšanas režīmā nospiežot un pāris sekundes turiet nospiešanas pogas «Продукт» un «Время/Отсрочка». Atskanēs īss signāls. Gatavošanas programmas izvēles zonā parādīšies uzraksts ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ?. Nospiežot pogu «Меню/OK», lai izdzēstu visas individuālas programmas. Lai atceltu programmu izdzēšanu nospiežiet pogu «Отмена/Паузере».

Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot ēdiena gatavošanas receptes, kuras var atrast multikatlam REDMOND RMC-260 pievienotajā pavārgrāmatā. Šī grāmata ir izstrādāta speciāli šim modelim. Atbilstošas receptes var atrast arī mējas lapā www.multivarka.pro.

Ja, pēc Jūsu domān, vēlamo rezultātu nevar sasniegt ar parastajām automātiskajām programmām, tad izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР» ar paplašinātu manuālo iestatījumu diapazonu, un tā Jums atvērs plašāku kulināro eksperimentu iespējas.

Korķējie automātiskos programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla traukā un ievietojiet to ierīces korpusā. Pārlicinieties, kas visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zem

maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē.


3. Pārlicinieties, ka trauks ir uzstādīts taisni, nav sāskēbies un cieši pieguļ sildilementam. Aizveriet vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Nospiežot pogu «Меню» un izvēlieties programmas numuru. Lai pārvietots pa izvēlni, spiežiet pogas «↵» un «↘». Programmas indikators būs izlēts.
5. Nospiežot pogu «Продукт», lai pārietu produkta izvēles režīmā. Spiežot pogas «↵» un «↘», izvēlieties apstādījamā produkta veidu no saraksta (atbilstošais indikators uz displeja tiks izlēts).
6. Lai izmainīti gatavošanas laiku, kurš ir iestatīts ierīcē, nospiežiet pogu «Время/Отсрочка». Laika indikators sāks mirgot. Spiežiet pogas «+» un «-» vai «↵» un «↘», lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.


i Atcerieties, ka gatavošanas laika atpakaļskaitīšana programmai «ПАР» sāksies pēc tam, kad būs uzvārdījis ūdens un traukā būs pietiekami daudz tvaika, savukārt programmai «ФРИТЮР» - pēc eļļas uzvārdīšanās, programmai «МАКАРОНЫ» un «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКЛИ» pēc ūdens uzvārdīšanās un i pogas «Старт» atkārtots nospiešanās.

7. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.

i Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmu «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКЛИ», «ФРИТЮР» un «ЭКСПРЕСС».

8. Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību, nospiežiet pogu «Старт». Iedeģies gatavošanas un automātiskās sildīšanas režīmu indikatori un pogas «Старт» apgaismojums. Sākšies programmas darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana.

i Ja ir nepieciešams, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospiežot pogu «Старт» programmas darbības uzsākšanas brīdī vai darbības laikā. Indikators  un pogas «Отмена/Паузере» apgaismojums nodzīs. Atkārtoti nospiežot pogu «Старт», datā funkcija atkal iedarbosies.


9. Par programmas darbības beigām pavēstīs trīs īsi skanās signāli. Tālāk, atkarībā no veiktajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (deģis indikatori «Подогрев» un , un pogas «Отмена/Паузере» apgaismojums) vai gaidīšanas režīmā (displejs nebūs apgaismojuma, atspoguļojies tekošais laiks).

i Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automātisko sildīšanu, nospiežot un pāris sekundes turiet nospiegtu pogu «Отмена/Паузере».

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma paredzēta ēdiena gatavošanai ar lietotāja iestatītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicīgs programmai «МУЛЬТИПОВАР», multikatls REDMOND RMC-260 spēj aizvīzēt veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdiena pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Ierīce iestatītais gatavošanas laiks programmai «МУЛЬТИПОВАР» ir 30 minūtes, gatavošanas temperatūra - 100°C. Manuālas temperatūras iestatīšanas diapazons ir no 35-180°C ar soli - 1°C. Manuālas laika iestatīšanas diapazons - no 2 minūtēm līdz 15 stundām, ar soli - 1 minūte.

i Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija ir izslēgta. Ja ir nepieciešams, to var ieslēgt manuāli, nospiežot pogu «Старт» pēc programmas darbības starta. Iedeģies pogas «Отмена/Паузере» apgaismojums un  indikators uz displeja.

i Ar programmu «МУЛЬТИПОВАР» var pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet pievienoto pavārgrāmatu, kuru sastādījuši mūsu profesionālie pavāri. Kā arī citas receptes Jūs varat atrast mūsu mējas lapā www.multivarka.pro.

Programma «РИС/КРУПЫ»

Programma paredzēta risu un citu pilngraudu putrainai gatavošanai ūdenī. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas

laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar iestatīšanas soli - 1 minūte.

Programma «СУП»

Programma paredzēta dažādu gaļas, zivju, dārzeņu un citu zupu gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ХОЛОДЕЦ»

Programma paredzēta galerta gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 4 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 10 stundām, ar maiņas soli - 10 minūtes.

Programma «ПАР»

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un citu daudzkomponentu ēdiena tvaicēšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes. Gatavošanai izmantojiet speciālo konteineru (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 600-1000 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai ar tvaiku.
2. Sagatavojiet un nomēriet nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, vienmērīgi izlieciet tās konteineri un ievietojiet trauku ierīces korpusā.
3. Sekojiet nodājas «Korķējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» punktu 3-9. norādēm.

Programma «ВАРКА»

Programma paredzēta gaļas, zivju, dārzeņu un pārksaugu vārīšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ТУШЕНИЕ»


Programma paredzēta gaļas, dārzeņu, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdiena sautēšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ТОМЛЕНИЕ»

Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas sutināšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar maiņas soli - 10 minūtes.


Programma «ЖАРКА»

Programma paredzēta dārzeņu, gaļas, zivju, putnu gaļas cepšanai. Ieteicams cept ar atvērtu ierīces vāku. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 18 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 1 minūte. Atliktā starta funkcija šai programmai nav pieejama.

 Lai izvairītos no produktu priedegšanas, iesakām sekot receptēs grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņt trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas «ЖАРКА» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Produktus apcepjiet ar atvērtu vāku - tas ļaus iegūt kraukšķīgu garoziņu.

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma paredzēta biskvītu, saņemumu un rauga mīklas pirāgu gatavošanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Manuālas laika iestatīšanas diapazons - no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes. Maksimālais automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir 4 stundas.

 Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tātū koka kokciņu (zobu bakstāmo kokciņu). Ja, izņemot kokciņu, uz tā nav piļepusis mīkla - biskvīts ir gatavs. Gatavojot mīklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas

funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikatla uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automatisko sildīšanu.

Programma «ПИЦЦА»

Programma paredzēta picas gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 1 stundai, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ПЛОВ»

Programma paredzēta dažādu plova veidu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ЙОГУРТ»

Jogurts – veselīgs skābpiena produkts, kurš ir slavens visā pasaulē. Ar programmas «ЙОГУРТ» palīdzību Jūs varat pagatavot garšīgu un veselīgu jogurtu savās mājās.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 12 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes. Automatiskās sildīšanas funkcija dotajai programmai nav pieejama.

Jogurta gatavošanai var izmantot speciālu burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).

Programma «РАСТОЙКА ТЕСТА»

Raudzēšana – miklas gatavošanas svarīgākais tehnoloģiskais etaps pirms izstrādājuma cepšanas. Miklas jaukšanas un micīšanas procesā tiek izjaukta miklas porainība, no tā izdalās gandrīz viss ogļskābā gāze. Raudzēšanas laikā notiek intensīva rūgšana, veidojas līdz 95% ogļskābā gāzes, tā visā rezultātā atjaunojas miklas struktūra, bet tās apjoms palielinās līdz 50-70%. Veiksmīgas miklas raudzēšanas noslēpums – īpaša klimata uzturēšana un jebkādu caurveju novēršana. Rūpnieciskajā ražošanā tam izmanto speciālus skapjus. Ar multikatla REDMOND RMC-260 programmu «РАСТОЙКА ТЕСТА» Jūs varat radīt maksimāli labvēlīgus apstākļus miklas raudzēšanai mājās apstākļos.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes. Automatiskās sildīšanas funkcija dotajai programmai nav pieejama.

Neizmirstiet, miklas raudzēšanas procesā dubultojas tās apjoms. Tādēļ sākotnēji miklas daudzums nedrīkst pārsniegt pusi no izmantojamā trauka tilpuma.

Miklas raudzēšanas procesā ir nepieciešams uzturēt pastāvīgu apkārtējās vides temperatūru un mitrumu. Lai iegūtu labu rezultātu, neaiveriet multikatla vāku līdz gatavošanas programmas beigām.

Programma «ХЛЕБ»

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no miklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 6 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Automatiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas.

Gatavojot maizi iesakām atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju visiem programmas darbības etapiem. Gatavo produktu izņemiet no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automatisko sildīšanu.

STOP UZMANĪBU! Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu gatavo maizi no ierīces.

i Liekot mīklu traukā pārliecinieties, ka tā neizmēģina vairāk par pusi no trauka izmantojamā tilpuma. Ļaņem vēdā, ka pirmāji programmas darbības stundā notiek mīkla raudzēšana, un tikai pēc tam cepšana. Nevieriet vāku līdz

programmas darbības beigām, īpaši miklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.



Miltus pirms lietošanas ir ieteicams iesijēt, lai tas piesātinātu ar skābekli un atdaltu pieļaujamus. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkrāsotu procesu, izmantojiet gatavas maīsiņas maizes gatavošanai.

Neiesakām izmantot funkciju «Отсрочка старта», jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti. Gatavojot maizi iesakām atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju visiem programmas darbības etapiem. Gatavo produktu izņemiet no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automatisko sildīšanu.

Programma «МАКАРОНЫ»

Programma paredzēta dažādu makaronu veidu gatavošanai. Tā paredz ūdens uzvārīšanu, produktu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ielikt traukā produktus pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Старт» atkārtotas nospiešanas. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtem līdz 1 stundai, ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Automatiskās sildīšanas un atlikātā starta funkcijas šai programmai nav pieejamas.



Nepieplīdiēt trauku ar ūdeni vairāk par 2/3 no lietojamā tilpuma. Gatavojot dažus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un citus) rodas putas. Lai novērstu to izplūšanu no trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārošajā ūdenī.

Programma «ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ»

Programma paredzēta pelmeņu, cīsiņu un citu pusfabrikātu gatavošanai. Tā paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdāļu ielikšanu un to pagatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ielikt traukā produktus pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Старт» atkārtotas nospiešanas.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 13 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 1 stundai, ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Automatiskās sildīšanas un atlikātā starta funkcijas šai programmai nav pieejamas.



Nepieplīdiēt trauku ar ūdeni vairāk par 2/3 no lietojamā tilpuma. Gatavojot dažus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un citus) rodas putas. Lai novērstu to izplūšanu no trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārošajā ūdenī.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērīzētu pienu ar zemu tauku saturu. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtem līdz 4 stundām, ar maiņas soli - 1 minūte.

Lai izvairītos no piena piedegšanas un iegūtu vēlamu rezultātu, iesakām pirms gatavošanas veikt sekojošās darbības:

- rūpīgi noskatot visu veidu putrainums (rīsi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdāļas nemērt atbilstoši receptu grāmatā norādītām (sastāvdāļas samazināt vai palielināt proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.



Piena un putrainu īpašības var atšķirties atkarībā no ražotāja un izcelsmes vietas, tas dārzē var ietekmēt gatavošanas rezultātu.



Piena putru gatavošanai var izmantot arī universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Optimālā piena putras gatavošanas temperatūra ir 95°C. Sastāvdāļu daudzumu un gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

Programma «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Multikatls REDMOND RMC-260 atvieglos daudzās problēmas, saistītas ar bērna partiku un rūpes par bērnu dažādos viņa attīstības posmos.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.



Multikatlam pievienotajā pavārgrāmatā Jūs atradīsiet daudz receptu tieši bērniem, kuras var izmantot no pieberošanas brīža līdz pat skolas vecumam. Visas piedāvātās receptes mūsu pavāru komanda ir adaptējusi speciāli šim modelim un pārbaudījušas tās ar multikatla REDMOND RMC-260 paraugu.

Programma «ТВОРОГ»

Ar multikatlu REDMOND RMC-260 Jūs varat ātri un viegli pagatavot mājas biezpienu, kuru var izmantot kā gala produktu vai kā sastāvdāļu, gatavojot citus ēdienus. Sekojiet gatavošanas ieteikumiem, kuras atradīsiet pievienotajā grāmatā «200 receptes».

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtem līdz 1 stundai, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ДЕСЕРТЫ»

Programma paredzēta dažādu desertu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtem līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Programma «ФРИТОР»

Fritēšana – cepšana dzīvnieku vai augu taukos vai eļļā, kura ir uzsilidta līdz 150–200°C temperatūrā. Produktu fritēšanu ir sen pazīstama un izplatīta visā pasaulē. Multikatlā REDMOND RMC-260 var fritēt, izmantojot speciālu grozu, kurš ietilpst komplektā.

Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 18 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtem līdz 40 minūtem, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Automatiskās sildīšanas un atlikātā starta funkcijas šai programmai nav pieejamas.

- Ieliejet traukā cepšanai nepieciešamo eļļas daudzumu saskaņā ar recepti. Ielieciet trauku ierīces korpusā.
- Sekojeiet nodāļas «Копе́йе автоматіско програму izmantošanas noteikumi» punktu 3-8. norādēm.
- Pievienojiet rokturi fritēšanas gromam. Lai to izdarītu, saspiediet roktura pamatni un ievietojiet speciālās groza ligzdās. Nedaudz atlaiidiet rokturi un tas nofiksēsies speciālajās ligzdās. Ielieciet virtuves grozu.
- Sekojeiet receptes ieteikumiem, pēc norādītā laika uzmanīgi atveriet vāku un ielaidiet fritēšanas grozu ar produktiem traukā. Neaiveriet vāku.



UZMANĪBU! Eļļa ir ļoti karsta! Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet virtuves cimdus un neliecieties pāri ierīcei.

- Pēc programmas darbības beigām paceliet fritēšanas grozu ar produktiem aiz roktura un nofiksējiet to uz trauka malas ar speciālu groza āķi, noteiciniet eļļu.
- Lai likvidētu eļļas pārpalikumus, pirms pasniegšanas produktu nosusiniet papīra salvetē vai papīra dvieļi.



Fritēšanai izmantojiet tikai rafinētu augu eļļu. Ilgstoša un vairākkārtīga eļļas izmantošana veicina tās oksidēšanu. Neizmantojiet vienu un to pašu eļļu produktu fritēšanai atkārtoti.

Programma «ЭКСПРЕСС»

Programma paredzēta rīsu un ūdeni vārīto irideno putru gatavošanai. Programmai ir paredzēta automatiskā izslēgšanas un ūdens traukā ir pilnībā izvārijies. Šai programmai nav pieejama manuāla gatavošanas laika iestatīšana un funkcijas «Отсрочка старта» un «Автоматіско».

- Sekojeiet nodāļas «Копе́йе автоматіско програму izmantošanas noteikumi» punktu 1-3. norādēm.
- Lai uzskatītu gatavošanas programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet pogu «Старт». Iedegsies gatavošanas režīma indikatori un pogas «Старт» apgaismojums. Sāksies programmas darbība.

i Tāpat arī var uzskāt gatavošanas programmas «ЖКПРЕСС» darbību nospiežot pogu «МЕНЮ» un izveloties to no programmu saraksta ar pogu «↖» un «↗» palīdzību. Programmas indikators uz displeja tiks izcelts.

III. MULTIKATLA KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusīti citrona izmantojot programmu «FIAP». Neatstājiet aizvērtā multikatla trauku ar pagatavotu ēdenu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavotu ēdenu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikatā, izmantojot ēdenu uzsilīšanas funkciju.

Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, silīšanas diskam, traukam, iekšējām vākam un tvaika vārstam ir jābūt triem un sausiem.

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgu trauku mazgājamos līdzekļus.

⚠ AIZLIEGTS tīrīšanai izmantot rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virsmām, kurām ir saskare ar ēdenu.

STOP **AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!**

Ēsiet uzmanīgi tīrot multikatla gumijas detaļas: to bojājums var novest pie ierīces nepareizas darbības.

Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīnija vāku un noņemamo tvaika vārstu tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējās virsmas tīrīt pēc nepieciešamības.

Korpusa tīrīšana

Ierīces korpusu var tīrīt ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauku tīrīšana

Trauku var tīrīt ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamos līdzekļus, kā arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem). Lietu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkēt, pēc tam veiciet tīrīšanu.

Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, pirms tā ielikšanas multikatla korpusā. Regulāri izmantojot trauku, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretpiedeguma pārklājuma krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces defektu.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

1. Atveriet multikatla vāku.
2. Bez liekas piepūles pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
3. Rūpīgi noslaukiet abas vāku virsmas ar mitru sūkli vai virtuves salveti. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli. Neiesakām izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
4. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
5. Savienojiet iekšējo alumīnija vāku ar galveno vāku un viegli uzspiediet, līdz atskan klikšķis.

Nonemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā un ierīces aukšējā vāja un sastāv no ārējās un iekšējās uznavas.

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo uznavu aiz izvirdzuma vāka padziļinājumā uz augšu un uz savu pusi.
2. Iekšējo uznavu pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju virzienam līdz galam un noņemiet to.
3. Ja ir nepieciešams, uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas

vārsta sastāvdaļas.

4. Veiciet salikšanu atpakaļejošā secībā: ievietojiet atpakaļ gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas iedobes ar atbilstošiem iekšējās uznavas izvirdzumiem un pagrieziet pulksteņrādītāju virzienā. Stingri iestipriniet tvaika vārstu ligzdā uz ierīces vāka (ārējām diskam ir jāatrodas virs izvirdzuma izņemšanas).

⚠ Uzmanību! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, noņemšanas, tīrīšanas un uzstādīšanas laikā nesaviriniet un neizstājiet to.

Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku.
2. Noņemiet iedobumā apkārt traukam uzkrājušos kondensātu ar virtuves salveti palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojiet dotās instrukcijas norādījumus, žāidruma, ēdenu daļņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netīrumi tur ir iekļuvi, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

⚠ Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu sienas, silīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uznavu (kas atrodas silīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvi iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uznavu. Silīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

i **Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties silīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.**

IV. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārliecinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei.
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves.	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabilis strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni
	Silīšanas diska ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet silīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni
	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņis	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumu, graudu, ēdiena gabaliņu), izņemiet tos. Aizveriet vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim.
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Sai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periods ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce tika lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, keramiskie un teflona pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu. Ražotāja noteiktās ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.

i **Iepakojuma, lietošanas instrukcijas, kā arī pašas ierīces utilizāciju ir jāveic atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar sadzīves atkritumiem.**



Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle tööiga.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme voluvõrku ühendamist veenduge, et voluvõrgu pinge vastab seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või

juhtme süttimise.

- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see on maandatud.

TÄHELEPANU! Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei ole väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrdu vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

Pidage meeles! Toitejuhtme juhuslik kahjustamine võib põhjustada rikkeid, mis ei kuulu garantii alla, või elektrilöögi. Kahjustatud toitejuhe tuleb kohe teeninduses välja vahetada lasta.

EST

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võõrkehad võivad seadet tõsiselt kahjustada.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.
Seadme korpust EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.
- Seda seadet ei tohi kasutada keha-, meele- või vaimupuudega inimesed (kaasa arvatud lapsed) või inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, välja arvatud juhul, kui selliste inimeste ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamisel valvab või neid seadet kasutama õpetab. Laste järele tuleb valvata, et nad seadme või selle tarvikute või pakendiga ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud teeninduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-260
Nimivõimsus	900 W
Nimipinge	220-240 W, 50 Hz
Sisepoti maht	5 liitrit
3D-soojenduson
Sisepoti pinnakate	kõrbemisvastane keraamiline
Vedelikristallekraan	ühivarviline, venekeelne
Ekraani taustvalgustus 3 režiimi
Auruklapp	eemaldatav
Sisekaas	eemaldatav

Programmid

1. МУЛЬТИОВАР	MULTICOOK
2. РИС/КРУПЫ	RIIS/TERAVILI
3. СУП	SUPP
4. ХОЛОДЕЦ	SÜLT
5. ПАР	AUR
6. ВАРКА	KEETMINE
7. ТУШЕНИЕ	HAUTAMINE
8. ТОМЛЕНИЕ	MOORIMINE
9. ЖАРКА	PRAADIMINE
10. ВЫПЕЧКА	KÜPSETAMINE
11. ПИЦЦА	PITSA
12. ПЛОВ	PILAFF
13. ЙОГУРТ	JOGURT
14. РАСТОЙКА ТЕСТА	TAIGNA KERGITAMINE
15. ХЛЕБ	LEIB
16. МАКАРОНЫ	PASTA
17. ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ	PELMEENID/HINKALID
18. МОЛОЧНАЯ КАША	KAERANHELVED
19. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	LASTETOIT
20. ТВОРОГ	KOHUPIID
21. ДЕСЕРТЫ	MAGUSTOIDUD
22. ФРИТЮР	FRITTIMINE
23. ЭКСПРЕСС	EXPRESS

Funktsioonid

"МАСТЕРШЕФ", "РЕАКОКК" (paindlik toiduvalmistusaja ja temperatuuri seadmine; oma programmide salvestamine ja taaskasutamine)on Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)kuni 12 tundi Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus jah Toidu ülessoojendamisekuni 24 tundi Viitstartkuni 24 tundi Helisignaali väljalülitamine

Komplekti kuuluvad

Multikeetja	1 tk
Sisepott RB-C560	1 tk
Nõu aurus keetmiseks	1 tk
Käepidemega korv frittimiseks	1 tk
Mõõteklaas	1 tk
Kulp	1 tk
Lusikas	1 tk
Sisepoti väljavõtmise tangid	1 tk
Brošüür „200 retsepti“	1 tk
Kasutusjuhend	1 tk
Hooldusraamat	1 tk
Toitejuhe	1 tk

i Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja ehitus A1

1. Seadme kaas
2. Kaane avamise nupp
3. Juhtpaneel
4. Vedelikristallekraan
5. Korpus
6. Kandesang
7. Eemaldatav auruklapp
8. Äravõetav sisekaas
9. Sisepott
10. Toitejuhe
11. Lusikas
12. Kulp
13. Tangid ekstrakti kaussi
14. Mõõteklaas
15. Aurutusanum
16. Frittimiskorv

Juhtpaneel A2

1. Nupp "Отмена/Паореве" („Tühistamine/ülessoojendus“) – toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisestatud parameetrite tühistamiseks, soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks.
2. Nupp "Меню/OK" („Menüü/OK“) – automaatsete toiduvalmistusprogrammide valimiseks, valiku kinnitamiseks.
3. Nupp "Температура °C" („Temp. °C“) – toiduvalmistustemperatuuri näidu seadmiseks.
4. Nupp „✓“ – temperatuuri väärtuse suurendamiseks 1°C kaupa või aja väärtuse vähendamiseks 1 minuti kaupa, automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks (tõusvas järjekorras).
5. Nupp „^“ – temperatuuri väärtuse vähendamiseks 1°C kaupa või aja väärtuse vähendamiseks 1 minuti kaupa, automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks (alanevas järjekorras).
6. Nupp "Мин" („Tünnid“) – aja väärtuse suurendamiseks 1 tunni kaupa.
7. Nupp "Мак" („Minutid“) – praeguse kellaaja väärtuse suurendamiseks 1 minuti kaupa, toiduvalmistusaja ja viitstarti aja väärtuse suurendamiseks valikuisi määratud sammuga.
8. Nupp "Время/Отсрочка" („Aeg/viitaste“) – kellaaja / viitstarti aja väärtuse seadmiseks.
9. Nupp "Продукт" („Toiduaine“) – toiduaine tüübi valimiseks automaatsetes toiduvalmistusprogrammides.
10. Nupp "Старт" („Start“) – valitud toiduvalmistusrežiimi käivitamiseks, automaatse soojashoidmise eelnevaks väljalülitamiseks.
11. Vedelikristallekraan

Ekraani osad

- a. Toiduvalmistusrežiimi töö ja seadmise indikaator.
- b. Lapselukufunktsiooni sisse-/väljalülitamise indikaator.
- c. Toiduvalmistusrežiimi töö ja seadmise / kellaaja sisestamise indikaator.
- d. Viitstartifunktsiooni töö ja seadmise indikaator.
- e. Helisignaali väljalülitamise indikaator.
- f. Automaatse soojashoidmise ja toidu ülessoojendamise funktsiooni töötamise ja seadmise indikaator.
- g. Automaatse soojashoidmise ja toidu ülessoojendamise funktsiooni oleku indikaator.
- h. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide valimise indikaatorid.
- i. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- j. Toiduvalmistusprogrammide valimise ala.
- k. Toiduaine valimise ala.
- l. Toiduaine tüübi indikaatorid.
- m. Toiduaine tüübi valimise indikaatorid.
- n. Toiduvalmistustemperatuuri ja selle seadmise režiimi indikaator.
- o. Toiduvalmistusaja / viitstarti aja / praeguse kellaaja väärtuse indikaator.

Multikeetjal REDMOND RMC-260 on nuppudega juhtpaneel ja vedelikristallekraan, millel on kolm eri tüüpi taustvalgustus olenevalt seadme töörežiimist.

Ekraani värv	Töörežiim
Sinine	Seade on toiduvalmistusprogrammi valimise režiimis; ekraanil põlevad automaatprogrammide, toiduaine, toiduvalmistusaja ja toiduvalmistusrežiimide indikaatorid. Seade on viitstarti aja seadmise režiimis; ekraanil põlevad valitud automaatprogrammi, toiduaine tüübi (kui on ette nähtud) ja viitstarti indikaatorid. Viitstartifunktsioon töötab, ekraanil põleb taimer seatud aeg ja viitstarti indikaator.
Valge	Toiduvalmistusprogramm töötab; ekraanil põlevad programmi töö aja mahalgumine, valitud programmi indikaator ja toiduvalmistusaja indikaator.
Oranž	Automaatne soojashoidmine või toidu ülessoojendamise funktsioon töötab; ekraanil on aeg, mille väitel see funktsioon on töötanud.

EST

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtke seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakematerjalid.

⚠ Arge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbriga puudumine seadmel tühistab automaatselt õiguse seadme garantiiteenindusele.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga üle. Peske sisepott soojas nõudepesuvahendiveses puhtaks. Kivitatage hoolikalt. Esimesel kasutamisel võib seade eritada lõhna, mis ei tähenda seadme riket. Sellisel juhul puhastage seade.

STOP TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Enne kasutusse võtmist**

Aseta seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapist väljuv aur ei satuks tapeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multikeetja väljastel ega nähtavatel siseosadel poleks kahjustusi, kriinustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kuumustelemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Kellaaja seadmine

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke mõne sekundi jooksul all nuppe „lacc“ ja „Мин“. Kostab meloodilise signaali. Ekraanile ilmub tundide seadmise režiimi indikaator, ajanäht hakkab vilkuma ja taustvalgustus muutub siniseks. Nupu „lacc“ vajutamine suurendab ajanäitu 1 tunni kaupa. Nupu „Мин“ vajutamine – 1 minuti kaupa. Tunni- ja minutiliseks suurenemine toimuvad vahetuiselt sõltumatu. Aja surima võimaliku näidu suurenemine jätkub näidu vahetamise alguse peale. Ajanäidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Ajanäitu saab 1 minuti kaupa suurendada või vähendada ka vastavalt nuppe „^“ ja „✓“ vajutades. Minutivahemiku maksimaalse (minimaalse väärtuse) saavutamisel algab seadmine otsast ja tunninäht suureneb (väheneb) seejuures 1 tunni võrra.

Praeguse kellaaja seadmise lõpetamisel vajutage tehtud muudatuse kinnitamiseks nuppu „Меню/OK“. Tehtud muudatus salvestamata seadmisrežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Отмена/Паореве“.

Helisignaali valuse reguleerimine

Pärast praeguse kellaaja seadmise lõpetamist lülitub seade helivaluse reguleerimise režiimi. Toiduvalmistusprogrammi valimise alase ekraanil ilmub kiri

"Тромкость" („Helivaljususe“) **↕** ja aja indikaatori asemel – kiri „SP:05“. Vajutades nuppe „^“ ja „✓“, saate muuta näitu vahemikus „00“ (helisignaali välja lülitatud)

kuni „10“ (maksimaalne helivaljus). Kui helisignaaliid on välja lülitatud, on ekraanil indikaator . Helivaljuse reguleerimisel vajutage tehtud muudatuse kinnitamiseks nuppu „Меню/OK“. Tehtud muudatusid salvestamata seadmisrežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Отмена/Пагорев“.

Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjal REDMOND RMC-260 saab ise toiduvalmistusajaga määrata igas programmis peale programmi „ЭКСПРЕСС“. Muudatuse samm ja määratav aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist. Toiduvalmistusaja käsitsi seadmisel võtke arvesse võimalikku seadmevahemikku ja valitud toiduvalmistusprogrammi jaoks vaikimisi määratud seadmisel sammu vastavalt tehaseadete tabelile.

Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seadud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisetesti külma vett ja teete programmi „ПАР“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seadud aja mahulagunemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisetesti.

Programmides „МАКАРОНЫ“ ja „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“ algab seadud toiduvalmistusaja mahulagunemine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Снап“ vajutamist.

Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon võimaldab määrata ajavahemiku, mille lõppemisel peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Aega saab määrata vahemikus 2 minut kuni 24 tundi. Tuleb arvestada, et viitstarti aeg peab olema suurem, kui on seadud toiduvalmistusajaga, muidu hakkab programm tööle kohe pärast nupu „Снап“ vajutamist. Viitstarti aja määramiseks pärast automaatse toiduvalmistusprogrammi valimist vajutage kaks korda nuppu „Время/Отсрочка“. Kostab kaks meloodilist signaali. Ekraanile ilmub viitstarti indikaator . Aja indikaator hakkab vilkuma. Nupu „Снап“ vajutamine suurendab ajaniitu 1 tunni kaupa. Nupu „Мин“ vajutamine – 5 minuti kaupa. Tunni- ja minutinäidu suurenemine toimuvad teineteisest sõltumatult. Aja suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub viitstartiaja näidu vahetumine algusest peale. Ajaniidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Viitaja näitu saab 1 minuti kaupa suurendada või vähendada ka vastavalt nuppe „^“ ja „v“ vajutades. Minutivahemiku maksimaalse (minimaalse väärtuse) saavutamisel algab seadmine otsast ja tunniäit suureneb (väheneb) seejuures 1 tunni võrra. Viitstarti aja seadmise lõpetamisel vajutage tehtud muudatuse kinnitamiseks nuppu „Снап“. Tehtud muudatusid salvestamata ooterežiimile lülitamiseks vajutage nuppu „Отмена/Пагорев“.

Viitstartifunktsiooni saab kasutada kõigis automaatsetes toiduvalmistusprogrammides peale programmide „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТЮР“, „ЭКСПРЕСС“ ja funktsiooni „МАСТЕРШЕФ“ abil koostatud programmi.

Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värske piim, liha, juust jms), ei ole viitstartifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Viitstarti aja seadmisel tuleb kindlasti arvesse võtta, et viitstart programmis „ПАР“ algab alles pärast pärast vajalikku töotemperatuuri saavutamist multikeetjas (pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist).

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmisid toidu temperatuuri vahemikus 70–75 °C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal võib nuppu „Отмена/Пагорев“

tuli ning ekraanil on funktsiooni töötamise indikaatorid ja aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Automaatse soojashoidmise režiimil töötamise ajal on ekraanil taustvalgustus oranž. Funktsiooni töö lõpetamiseks vajutage nuppu „Отмена/Пагорев“. Seade lähleb üle ooterežiimi.

Automaatse soojashoidmise funktsiooni saab kasutada kõigis automaatsetes toiduvalmistusprogrammides peale programmide „ЙОГУРТ“, „РАССТОЙКА ТЕСТА“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТЮР“ ja „ЭКСПРЕСС“.

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmimist soovitatav. Seepärast on multikeetjal REDMOND RMC-260 võimalus see funktsioon põhiprogrammi käivitamise või töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage käivitamise või programmi töö ajal nuppu „Снап“. Indikaator ja nupu „Отмена/Пагорев“ tuli kustuvad; soojashoidmise funktsioon lülitub välja. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Снап“.

Toidu ülessoojendamise

Multikeetjal REDMOND RMC-260 saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange toit sisetotti ja sisetotti seadke soovulvõrku.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu „Отмена/Пагорев“. Kostab lühike signaal. Vastav indikaator ekraanil ja nupu tuli süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuuri 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 24 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojendamise peatada, vajutades nuppu „Отмена/Пагорев“. Kostab pikk signaal, vastavad indikaatorid ekraanil ja nupu tuli kustuvad.

Automaatne soojashoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad multikeetjal toitu kuni 24 tundi soojas hoida, aga me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikutada toidu maitse.

Lapseluku funktsioon

Multikeetjal REDMOND RMC-260 on lisaohutuskaitse olemas lapseluku funktsioon. See väldib nuppude juhuslikku sissetulimist. Lapseluku funktsiooni saab aktiveerida olenemata režiimist, milles seade parasjagu töötab (peale automaatsete toiduvalmistusprogramme valimise režiimil). Selle funktsiooni sissetulimiseks vajutage mis tahes režiimisi ja hoidke 5 sekundi jooksul korraga all nuppe „^“ ja „v“. Ekraanile ilmub indikaator . Lapseluku funktsiooni väljalülitamiseks vajutage veel kord nuppe „^“ ja „v“ ja hoidke neid 5 sekundit all.

Lapseluku funktsiooni sisse-/väljalülitamine ei mõjuta seadme automaatsprogrammide, funktsioonide ega režiimide tööd.

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ“

Uus funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ annab teile veel laiemal valikul kokakunsti võimalusi! Kui programm „МУЛЬТИПОВАР“ võimaldab sisetada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võimaldab teil seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta ja need muudatused edaspidi säilvestada. Te saate seada iga programmi tööd nii, et see vastaks just teie eelistustele. Kas supp keeb üle? Kas piimapuder ajab üle? Kas kõigilviljad küpsevad aurus liiga kaua? Muutke temperatuuri ja aega programmi tööd katkestamata, just nagu teeksite toitu pliidi või praehiisu. Salvestage oma programmi uute seadetega ja kasutage seda edaspidi, et saada alati soovitud tulemus.

Funktsiooni „МАСТЕРШЕФ“ saab kasutada automaatsetes toiduvalmistusprogrammides „ПАР“, „ПЛОВ“, „ЙОГУРТ“, „РАССТОЙКА ТЕСТА“, „ХЛЕБ“, „МАКАРОНЫ“, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ“, „ФРИТЮР“ ja „ЭКСПРЕСС“.

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võimaldab muuta toiduvalmistusajaga ja temperatuuri programmi töötamise ajal kuni 9 korda ning salvestada algse programmi asemetel saadud muudetud järjestuse ühte 20 lisamälu kohast. Temperatuuri saab funktsiooni „МАСТЕРШЕФ“ kasutamisel muuta 1 °C kaupa vahemikus 35 °C kuni 180 °C. Toiduvalmistusajaga saab muuta 1 minuti kaupa vahemikus 00:01 kuni 15:00.

Iga seademuudatuse korral ilmub toiduvalmistusprogrammi valimise alasse kiri „МАСТЕРШЕФ N“ (kus N on programmi tehtava muudatuse järjekorranumber) ja toiduaine valimise alasse – indikaator . Kui proovite teha 10. muudatust, ilmub toiduaine valimise alasse indikaator ning kostab kalm lühikest signaali. Muudatus ei tehta ja programm jätkab tööd varem sisetatud parameetrite järgi. Automaatse soojashoidmise sisse- või väljalülitamist ilma aja või temperatuuri muutmiseta ei loeta eraldi muudatuseks.

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võib osutada eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsarullide, bõfstrooganovi, suppe või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, džemmi valmistamisel jne).

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist.

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „Температура“. Kostab meloodiline signaal ja temperatuuri indikaator ekraanil hakkab vilkuma.
2. Sisestage soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „^“, vähendamiseks nuppu „v“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku temperatuurinäidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

Kaitsmaks seadet ülekuumenemise eest, on temperatuuri seadmisel üle 130°C programmi maksimaalne tööaeg piiratud kahe tunniga.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal ja hoidke all nuppu „Время/Отсрочка“. Kostab meloodiline signaal ja aja indikaator ekraanil hakkab vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusajaga. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Снап“, 1 minuti kaupa – nuppu „Мин“. Tunni- ja minutinäidu suurenemine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Ajaniidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

Ajaniitu saab 1 minuti kaupa suurendada või vähendada ka vastavalt nuppe „^“ ja „v“ vajutades. Minutivahemiku maksimaalse (minimaalse väärtuse) saavutamisel algab seadmine otsast ja tunniäit suureneb (väheneb) seejuures 1 tunni võrra.

3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.

Kui sisestate toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.

Muudatusi ei tohiks teha sagedamini kui 1 kord minutis, kuivõrd sel juhul säilivad ainult kõige viimased seaded. Kui soovite muuta nii temperatuuri kui aega, vajutage vastavalt nuppu „Время/Отсрочка“ või „Температура“. °C kohe pärast temperatuuri või aja seadmist. Seltsel juhul salvestatakse uued parameetrid üle muudatusena.

Oma toiduvalmistusprogrammi salvestamine

Pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppemist või pärast nupu „Отмена/Пагорев“ vajutamist kostab kalm lühikest signaali ja automaatsprogramm valimise tsoonil ilmub kiri „ПРОГРАММА N ЗАПИСАТЬ?“, KAS SALVESTAN PROGRAMMI N? (kus N on salvestatava programmi järjekorranumber). Temperatuuri indikaatori kohale ilmub kiri „180“ ja käivitub sekundi kaupa mahulagunemine. Programmi salvestamiseks vajutage nuppu „Меню/OK“. Kostab pikk signaal ja

tootanud programmi tegelikud parameetrid salvestatakse. Väljumiseks ilma uut programmi salvestamata vajutage nuppu „Отмена/Пауза/ре”. Programmi ei salvestata ka siis, kui 180 sekundi jooksul ei vajutata nuppu „Меню/ОК”.

i Salvestatud oma programmis säilitatakse soojashoidmise funktsiooni olek, mis oli seadud programmi töö lõpetamise hetkel.

Oma toiduvalmistusprogrammi taaskasutamine

Oma toiduvalmistamisprogrammi näidatakse automaatprogrammide nimekirjas. Käivitamiseks valige programm nimekirjast ja vajutage nuppu „Старт”. Oma programmi täitmise ajal kostab äge muudetud punkti lähimise järel kaks lühikest helisignaali.

i Oma programmis saab teha muudatusi samal moel nagu automaatsetesse programidesse. Samas tähistab uute muudatuste sisestamine varasemad muudatused ning järgmisel programmi käivitamisel kehtivad kõige viimased muudatused. Jooksvate muudatuste salvestamisel pärast toiduvalmistamise lõppu salvestatakse need uue programmina. Seejuures säilib mälus ka algne oma programm.

Oma toiduvalmistusprogrammi kustutamine

Valige nuppude „^” ja „v” abil menüüst oma programm, mille soovite kustutada. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Меню/ОК”, kustutades lühike signaal. Toiduvalmistusprogrammi valimise alasse ilmub kiri „ПРОГРАММА N УДАЛИТЬ?” (KAS SOOVITE PROGRAMMI N KUSTUTADA?) (kus N on oma programmi järjekorranumber). Programmi kustutamise kinnitamiseks vajutage nuppu „Меню/ОК”. Nustutamine tähistamiseks vajutage nuppu „Отмена/Пауза/ре”.

i Pärast oma programmi kustutamist säilitatakse programme numeratsioon. Kui mälus oli salvestatud „ПРОГРАММА 1”, „ПРОГРАММ 1”, „ПРОГРАММА 2”, „ПРОГРАММА 3”; aga „ПРОГРАММА 2” kustutati, siis on menüüs pärast „ПРОГРАММА 1” nüüd „ПРОГРАММА 3”.

Kõigi oma programmidest kustutamine

Kõigi oma programmidest kustutamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis mõne sekundi jooksul all nuppu „Продукт” ja „Время/Отсрочка”. Kostab lühike signaal. Toiduvalmistusprogrammi valimise alasse ilmub kiri „ПРОГРАММЫ УДАЛИТЬ?” (KAS SOOVITE PROGRAMMID KUSTUTADA?) Kõigi oma programmidest kustutamiseks vajutage nuppu „Меню/ОК”. Kustutamise tähistamiseks vajutage nuppu „Отмена/Пауза/ре”. Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovitate kasutada spetsiaalselt sellele mudelile jaoks välja töötatud toiduresept REDMOND RMC-260 juurde kuuluvast kokaaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt www.multivarka.pro. Kui te arvate ei ole te tavalistele automaatprogrammide abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalset programmi „МУЛЬТИПОВАР”; millel on laiendatud käisadeet vahemik rohketes võimalustega kulinaarsetes katsetustes.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

- Möötkte välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
- Pange koostisained sisepotti ja asetage sisepott seadme korpusesse. Jälgige, et uhegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei künniks kõrgemale sisepoti sisekülgel olevast maksimaaltaseme tähistusest.
- Jälgige, et sisepott ei oleks vilgu ja et see aseteks tihedalt vastu kuumustelementi. Sulgege multikeetaja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
- Vajutage nuppu „Меню/ОК” ja valige toiduvalmistusprogramm. Menüüvalikute vahel liikumiseks vajutage nuppu „^” või „v”. Programmi indikaator ekraanil on paksum kirjas.
- Toiduaine valimise režiimi liikumiseks vajutage nuppu „Продукт”. Vajutades nuppu „^” ja „v”; valige nimekirjast töödeldava toiduaine tüüp (vastav indikaator ekraanil on paksum kirjas).
- Vaikimisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks vajutage nuppu „Время/Отсрочка”. Aja indikaator hakkab vilkuma. Määrake soovitud toiduval-

istusaege, vajutades nuppe „Час”, „Мин” või „^” ja „v”.

i Pidage meeles, et programmis „ЛАР” algab toiduvalmistusaja lugemine alles pärast vee keemaminekut ja vajaliku aurutiheduse saavutamist sisepotis, programmis „ФРИТЮР” – pärast õli keemaminekut, aga programides „МАКАРОНЫ” ja „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНИКАЛИ” – pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Старт” vajutamist.

7. Vajaduse korral sisetage programmi alguse viitaga.

i Viitstaridfunktsiooni ei saa kasutada programides „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ”, „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНИКАЛИ”, „ФРИТЮР” ega „ЖСРЕСС”.

8. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт”. Toiduvalmistusrežiimi ja automaatselt soojashoidmise indikaatorid ning nupu „Старт” tuli süttivad. Programm käivitub ning programmi töö lõpuni jäänud aega hakatakse maha lugema.

i Automaatselt soojashoidmise funktsiooni saab vajaduse korral eelnevalt välja lülitada, vajutades käivitamise või programmi töötamise ajal nuppu „Старт”.

i Indikaator „SSS” ja nupu „Отмена/Пауза/ре” tuli kustuvad. Teistkordne nupu „Старт” vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse.

9. Toiduvalmistusprogrammi lõppemise teavitatakse teid kolme lühikese helisignaali. Olenevalt teatud seadetest läheb seade üle soojashoidmise

režiimile (soojashoidmise indikaator ja „SSS” ekraanil ning nupu „Отмена/Пауза/ре” tuli põlevad) või ooterežiimi (ekraan ei ole valgustatud, näidatakse praegust kellaega).

i Sisestatud programmi tähistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatselt soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Отмена/Пауза/ре”.

Programm „МУЛЬТИПОВАР”

Programm „МУЛЬТИПОВАР” on ette nähtud toitude valmistamiseks kasutama määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Programm „МУЛЬТИПОВАР” võimaldab multikeetaja REDMOND RMC-260 asendada terve rida kõõgiseadmeid ja valmistada toitu väga erinevate retseptide järgi vanades kokaaraamutes või Internetis.

Vaikimisi on programmis „МУЛЬТИПОВАР” toiduvalmistusajaks määratud 30 minutit, toiduvalmistustemperatuuriks – 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programmis 35–180°C, seada saab 1°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.

i 80°C toiduvalmistustemperatuuri korral on automaatselt soojashoidmise funktsioon välja lülitatud. Vajaduse korral saab selle käsitsi sisse lülitada. Selleks vajutage pärast programmi käivitamist nuppu „Старт”. Nupu „Отмена/Пауза/ре” tuli ja indikaator „SSS” ekraanil süttivad.

i Programm „МУЛЬТИПОВАР” saab valmistada väga erinevaid toitusid. Kasutage kaasasolevat kokaaraamatust retseptidega meie professionaalsetel kokkadele. Vajalikud retseptid leiate ka veebilehelt www.multivarka.pro.

Programm „РИС/КРУПЫ”

Programm on mõeldud riisi ja erinevate täisterapurude keetmiseks vees. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi.

Programm „СУП”

Programm on mõeldud erinevate liha, kala-, köögivilja- ja muude supptide keetmiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Programm „ХОЛОДЕЦ”

Programm on mõeldud sulgi ja tarretise tegemiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 4 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta

10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 10 tundi.

Programm „ПАР”

Programm on mõeldud liha, kala, linnuliha, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurus küpsetamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 40 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti):

- Valage sisepotti 600–1000 ml vett. Paigaldage sisepotti aurutusnõud.
- Möötkte välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning lastage need ühtlaset aurutusnõus asetada. Asetage sisepott seadme korpusesse.
- Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel” punkte 3–9.

Programm „ВАРКА”

Programm on soovitatav kasutada aedviljade, liha, kala ja kaunviljade keetmiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Programm „ТУШЕНИЕ”

Programm on mõeldud liha, köögiviljade, kala, linnuliha ja kombineeritud toitude hautamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „ТОПЛЕНИЕ”

Programm on mõeldud liha, kala ja linnuliha moorimiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 3 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „ЖАРКА”

Programm on mõeldud aedviljade, liha, kala ja linnuliha praadimiseks. Praadida on soovitatav avatud kaanega. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 18 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi. Viitstaridfunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

i Koostisainete korbemamineku vältimiseks soovitate järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisepoti sisu aeg-ajalt segada. Enne programmi „ЖАРКА” uuesti kasutamist laske seadmel täielikult maha jahtuda. Soovitate praadida toiduained avatud kaanega – nii saate krõbeda kooriku.

Programm „БЫПЕЧКА”

Programm on mõeldud biskviidi, vormikookide ja pärimataignapurkade küpsetamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 4 tundi. Maksimaalne automaatselt soojashoidmise aeg on selles programmis 4 tundi.

i Biskviidi valmidust saab kontrollida puudust tikuga (hamborigo). Kui tõmbate selle välja ja selle külge ei ole jäänud toorest tainast, on biskviit valmis.

Küpsetiste valmistamisel on soovitatav automaatselt soojashoidmine välja lülitada. Võite valmis küpsetis kohe multikeetajast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetajasse nii, et automaatselt soojashoidmine on sisse lülitatud.

Programm „ПИЦЦА”

Programm on mõeldud pitsa küpsetamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 1 tund.


Programm „ПЛОВ”

Programm on mõeldud mitmesuguste pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab

kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.

Programm „ЙОГУРТ”


Jogurt on üle maailma tuntud populaarne happipimatoode. Programmi „ЙОГУРТ” abil saate valmistada kodus mitesuguseid maitsevaid ja kasulikke jogurteid. Toiduvalmistusajaks programm määratud 8 tundi. Toiduvalmistus- saaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi. Automaatse soojashoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.

 Jogurti valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkide komplekti REDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).

Programm „РАССТОЙКА ТЕСТА”

Kergitamine on enne küpsetamist kõige olulisem etapp küpsetiste valmistamisel. Taigna sõtkumise protsess rikub taigna koostist: peaaegu kogu süsinikdioksiid surutakse välja. Kergitamise ajat toimub intensiivne käärimine, mille järele tekib 95% süsinikdioksiidist, mis taastab taigna struktuuri ja suurendab selle mahtu kuni 50–70% algsest kogusest. Eduka kergitamise võti – eritiis mikrokliima säilitamine ja tuletõrjumise täielik puudumine. Tõstuses kasutatakse selleks spetsiaalseid kappe. Multikeetjaga REDMOND RMC-260 saate programmi „РАССТОЙКА ТЕСТА” luua oma kodu maksimaalselt soodsalt tingimused taigna kergitamiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 1 tund. Toiduvalmistus- saaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi. Automaatse soojashoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.


 Ärge unustage, et taigna kergitamisel suureneb selle maht peaaegu kaks korda. Et taigen üle poti serva ei kerkiiks, et tõi selle algne kogus ületada potti kogust sisepoti kasulikust mahust.


Taigna kergitamisel on oluline säilitada ümbristeva keskkonna stabiilne temperatuur ja niiskus. Parima tulemuse saamiseks ärge avage multikeetja kaant enne programmi lõppu.


Programm „ХЛЕБ”

Programm on mõeldud eri liiki leibade küpsetamiseks nisu- ja rukkijahust. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 3 tundi. Toiduvalmistus- saaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi. Maksimaalne automaatse soojashoidmise aeg on selles programmis 3 tundi. Leiva küpsetamisel on soovitatav toidu automaatse soojashoidmise funktsioon kõigis programmi töö etappides välja lülitada. Võtke valmis küpsetis kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.

 **ТАНЕЛЕПАНУ!** Valmis leiva seadest välja võtmiseks kasutage pajakindaid.


 Taigna sisepoti panemisel veenduge, et see ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Ärge avage multikeetja kaant enne programmi töö täielikku lõppemist, eriti taigna kergitamise etapis! Sell- est sültub küpsetise kvaliteet.

 Enne jahu lisamist on soovitatav see hapnikuga küllastamiseks ja liigsete eemaldamiseks läbi sõeluda. Aja kokkuhoiaks ja töö lihtsustamiseks soovime kasutada valmis leivasegusid.

Viitstaridfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kui võrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti. Leiva küpsetamisel on soovitatav toidu automaatse soojashoidmise funktsioon kõigis küpsetamisetappides välja lülitada. Võtke valmis küpsetis kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.


Programm „МАКАРОНЫ”

Programm on mõeldud mitesuguste pastaroadade valmistamiseks. See näeb ette ve kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalugemine algab teistkordsest nupu „Crapp” vajutamisest. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 8 minutit. Toiduvalm- istusaga saab kätsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Automaatse soojashoidmise ja viitstarid funktsioone selles programmis ka- sutada ei saa.

 Ärge pange sisepoti vett üle 2/3 kasulikust mahust. Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vaht. Vahu võimaliku sise- potist väljavaljumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete ke- evasse vette panemist kaane avada.

Programm „ПЕЛЬМЕНИ/ХИНКАЛИ”

Programm on mõeldud pelmeenide, vorstikeste ja muude pooltoodete valmist- amiseks. See näeb ette ve kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekust ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalugemine algab teistkordsest nupu „Crapp” vajutamisest. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 13 minutit. Toiduvalm- istusaga saab kätsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 1 tund. Automaatse soojashoidmise ja viitstarid funktsioone selles programmis ka- sutada ei saa.


 Ärge pange sisepoti vett üle 2/3 kasulikust mahust. Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vaht. Vahu võimaliku sise- potist väljavaljumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete ke- evasse vette panemist kaane avada.


Programm „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähesse rasvasi- aldusega piima põhjal. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 25 minutit. Toiduvalmistusaga saab kätsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi.

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitate enne toiduvalmistamist algust teha järgmist:


- kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korraldult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrda sisepoti enne toiduvalmistamist võiga sisse;
- järgida rangelt õiged vaherakord, mõttes koostisained vastavalt retsepti- raamatu soovitatule ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahekorras;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahekorras 1:1.

 Piima ja teravilja omadused võivad tootmiskohast ja tootajast olenevalt erine- vada, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

 Piimapudru valmistamiseks võib kasutada ka universaalset programmi „МУЛЬТИПОВАР”. Optimaalne toiduvalmistamistemperatuur on 95 °C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusaea määrake vastavalt retseptile.

Programm „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Multikeetja REDMOND RMC-260 abil lahendate lihtsasti paljud erinevas vanuses laste toitmiseks seotud probleemid. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 20 minutit. Toiduvalm- istusaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.

 Multikeetjaga kaasas olevas retseptiraamatus on mitmeid lastetoidu retsepte, mis sobivad nii lastele, kes alles hakkavad tahket toitu sööma, kui koolielei- kutele. Kõik retseptid on meie kokkade poolt multikeetja REDMOND RMC-260 jaoks kohandatud ja koolikait kontrollitud.

Programm „ТВОРОГ”

Multikeetja REDMOND RMC-260 abil saate kiiresti ja lihtsalt valmistada kodust kohupiima, mida võite tarbida nii lõpptootena kui muude toitude koostisainena. Järgige soovitusi kaasasolevas raamatus „200 retsepti”. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 20 minutit. Toiduvalm- istusaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund.

Programm „ДЕСЕРТЫ”

Programm on mõeldud mitesuguste magustoitude valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 30 minutit. Toiduvalmistusaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi.


Programm „ФРИТЮР”

Fritüür on loomne või taime rasv, mis on kuumutatud temperatuurini 130–200 °C. Erinevate toitude valmistamist nende fritüüris praadimise teel tuntakse kogu maailmas juba ammuusest ajast. Multikeetjaga REDMOND RMC-260 saate valmistada toitu fritüüris, kasutades selleks spetsiaalset, komplekt kuuluvat korvi.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programm määratud 18 minutit. Toiduvalm- istusaga saab kätsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 40 minutit. Automaatse soojashoidmise ja viitstarid funktsioone selles programmis kasutada ei saa.


Välalage sisepoti retsepti järgi vajalik kogus õli. Paigaldage sisepoti mul- tikeetja korpesse.

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasu- tamisel” punkte 3–8.
2. Ühendage käepide frititimiskorvi külge. Selleks pigistage käepideme alust ja torgake see vastavasse avasse korvi küljes. Vabastage käepide survest ja see fikseerub oma kohale. Laotage toiduained ühtlaselt korvi.
3. Järgides retsepti soovitusi, avage ette nähtud ajal ettevaatlikult kaas ja laske korv toiduainetega fritüüri sisepotis. Kaas jätke avatuks.

 **ТАНЕЛЕПАНУ!** Õli on väga kuum! Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põetusi, kasutage pajakindaid ja ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

5. Programmi töö lõppedes tõstke korv toiduainetega käepidemest hoides välja ja kinnitage see korvil oleva konksu abil sisepoti servale, et õli saaks välja valguda.

6. Liigse õli eemaldamiseks kuivitage toiduained enne lauale andmist ma- japidamisepaberiga.


 Kasutage fritüüris ainult rafineeritud taimeõli.

Tugev pikaajaline või korduv kuumutamine oksüdeerib õli. Ärge kasutage fritimiseks korduvalt sama õli.

Programm „ЭКСПРЕСС”

Programm on mõeldud riisi ja sömerate putrude keetmiseks vees. Programm näeb ette automaatse väljalülituse pärast ve täieliku keemaminekut. Toidu- valmistusaja kätsi reguleerimise, viitstarid ja automaatse soojashoidmise funktsioone selles programmis kasutada ei saa.

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasu- tamisel” punkte 1–3.
2. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ooteretziimis nuppu „Crapp”. Toiduvalmistusretziimi ja nupu „Crapp” tuli süttivad. Määratud pro- grammi täitmine käivitub.

 Programmi „ЭКСПРЕСС” saab käivitada ka nii, et vajutate nuppu „Menüü” ja seejärel valite programmi nimekirjast hõlpupelega «Ja a. Programmi indikaator ekraniil on paksus kirjas.

III. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast

toiduvalmistamist multikeetjas soovitame hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „ПАР“.

Me ei soovi jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisetopiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni. Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber (sealhulgas kuumutusplaat), sisetopp, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.

Enne kui hakate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimetist nõudepesuvahendit.

⚠ Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kroapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.

STOP Seadme korpus EI TOHI katta vette ega panna voolava vee alla. Olge multikeetja kummidetallide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd. Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisetoppi, sisemist alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaat eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri siepindu puhastage vajaduse järgi.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimetist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitame korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Sisetoppi puhastamine

Te võite puhastada sisetoppi käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides). Kui sisetopp on väga määrunud, valage sellesse vett ja laske liigneda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisetoppi välskülg kindlasti kuivaks. Sagedase kasutamise korral võib sisetoppi kinnikõrbemisevastase kate värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tunnemärk.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas.
2. Tõmmake alumiiniumist sisekaant jõudu kasutamata enda poole ja üles, nii et see tuleb põhikaane küljest lahti.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapi või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige mõlemad kaaned kuivaks.
5. Ühendage alumiiniumkaas põhikaanega ja vajutage kokku, kuni kostab klõpsatus.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnaruse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekestast.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles enda ja poole.
2. Pöörake sisekest vastupäeva lõpuni ja võtke maha.
3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummithend. Peske kõik klapi osad puhtaks.
4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummithend, pange klapi põhiosa sooned kohakuti vastavate eenditega sisekestal ja keerake päripäeva. Paigaldage auruklapp tihedalt seadme kaanel olevasse õnaruses (väline rõngas peab jääma väljavihmise eendi taha).

⚠ Tähelepanu! Klapi kummithendi deformeerumise vältimiseks ärge väanake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaat spetsiaalsesse õnde seadme korpuse sisetoppi ümber.

1. Avage kaas ja eemaldage sisetopp.
2. Eemaldage sisetoppi ümber olevasse õnde kogunenud kondensaat köögrätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangel järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambri seade peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrunud, tuleb töökambri pinnad töötorgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

⚠ Enne kui hakate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Töökambri külgeinad, kuumutusplaadi pinna ja keske termoanduri kate (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märja) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäägid korralikult eemaldada, et vältida ebameeldiva lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal. Juhul kui keske termoanduri ümber olevasse süvendisse satub võõrkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri katele tugevasti suruda. Kui kuumutusplaadi pind on määrunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

i Seadme pideval kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korras ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

IV. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmuvad veateated: E1–E3	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumusetemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakt ühendatud.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pingestabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisetoppi ja kuumusetemendi vahel on võõrkeha või toiduajamid (nurud, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage võõrkeha või toiduosakesed.
	Sisetopp on seadmes viltu.	Paigutage sisetopp otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisetoppi ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Sisetopp on korpuses viltu; Paigutage sisetopp otse.
	kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahele sattunud mingi võõrkeha;	Veenduge, et kaane ja korpuse vahel ei oleks mingit võõrkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage võõrkeha. Sulgege multikeetja kaas alati, nii et kostaks klõpsatus.
	sisekaane tihend on tugevalt määrunud u d deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

EST

V. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldamata remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiantongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutatud läbi kahjustatud, ning tingimuse, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumateriale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast kate jms). Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügi kuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügi kuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identifitseerimisilidil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6 ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaske aastat.

Tootja määratud kasutusiga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniiliste standardite järgi.

i Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmeärituseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

© 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