

РЕОМОНО

Дегидратор
FD1104



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS 5

KAZ 17



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чиянь Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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

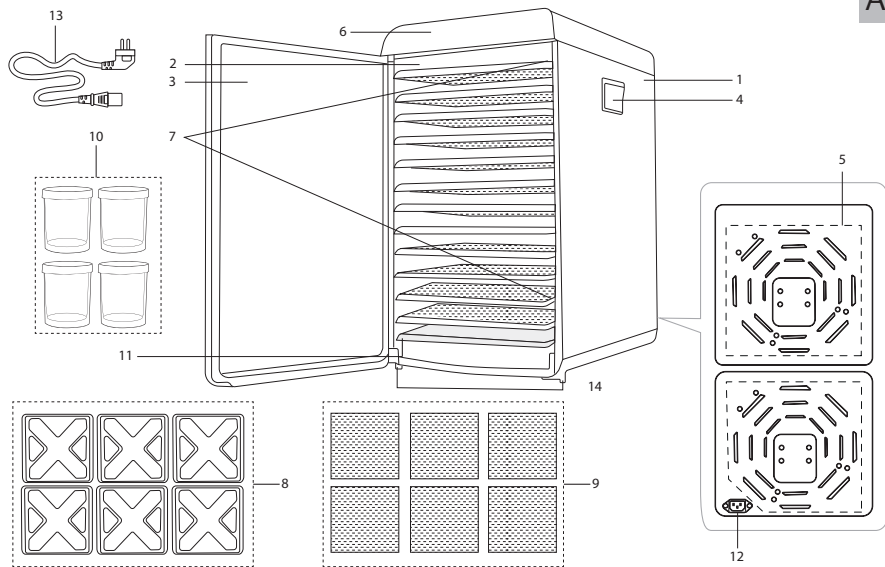
© РЕДМОНД. Все права защищены. 2026

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

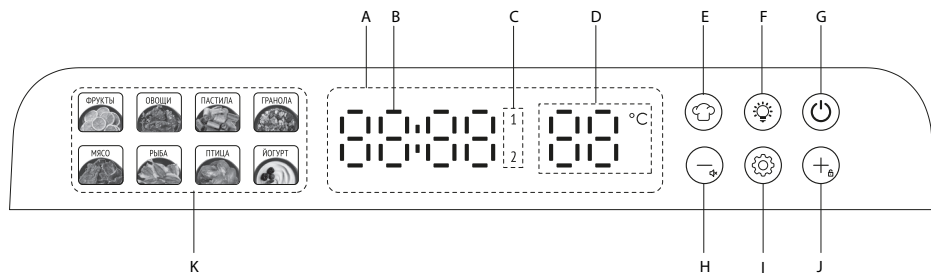
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики	8
Комплектация	8
Устройство прибора.....	8
Панель управления.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9
Подготовка к работе.....	9
Ручной режим приготовления	10
Автоматические программы приготовления	12
Рекомендации по сушке для различных продуктов.....	12
Подсветка камеры.....	13
Блокировка панели управления.....	13
Ночной режим	13
Отключение звуковых сигналов.....	13
Выставление даты хранения	14
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	14
Хранение и транспортировка	14
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	14
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15

A1



A2



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Дегидратор FD1104 — это современный прибор, предназначенный для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и специй, подсушивания круп и макаронных изделий.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

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

Служба поддержки пользователей РЕДМОНД в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом

случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это

может привести к нарушению работы и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Не оставляйте прибор работающим без присмотра надолго.

STOP

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании

данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	FD1104
Мощность.....	1100 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Защита от перегрева	есть
Объем камеры	70 л
Материал корпуса	пластик, стекло
Материал поддонов.....	нержавеющая сталь, пластик
Дисплей.....	светодиодный
Индикация.....	светодиодная, звуковая
Панель управления	сенсорная
Подсветка камеры.....	есть
Ручной режим приготовления	есть
Регулировка температуры.....	35–70°C, шаг 1°C
Установка времени	0,5–72 ч, шаг 0,5 ч
Уровень шума.....	< 52 дБ
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	357 × 607 × 465 мм
Вес нетто (в полной комплектации)	11,5 кг
Длина шнура электропитания.....	1 м

Автоматические программы приготовления

- | | | |
|------------|------------|-----------|
| 1. ФРУКТЫ | 4. ГРАНОЛА | 7. ПТИЦА |
| 2. ОВОЩИ | 5. МЯСО | 8. ЙОГУРТ |
| 3. ПАСТИЛА | 6. РЫБА | |

Функции

Автоотключение.....	есть
Одноэтапная сушка	есть
Двухэтапная сушка	есть

Отключение звуковых сигналов.....	есть
Включение подсветки в камере.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Дегидратор	1 шт.
Поддоны для приготовления пастилы	6 шт.
Поддоны для овощей, фруктов и мяса	12 шт.
Поддон для крошек	1 шт.
Сетка для мелких продуктов	6 шт.
Баночки для йогуртов RAM-G1	4 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство прибора (схема A1, стр. 3)

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Корпус прибора | 6. Панель управления с дисплеем |
| 2. Камера для сушки | |
| 3. Дверца | 7. Поддоны для овощей, фруктов и мяса |
| 4. Ручки для переноски | |
| 5. Вентиляционные отверстия | 8. Поддоны для приготовления пастилы |

- | | |
|--|---|
| 9. Сетки для мелких продуктов | 12. Разъем для подключения сетевого шнура |
| 10. Комплект баночек для йогуртов RAM-G1 | 13. Электрошнур |
| 11. Поддон для крошек | 14. Ножки |

Панель управления (схема **A2**, стр. 4)

- A. Дисплей
- B. Индикатор времени
- C. Индикаторы этапов сушки
- D. Индикатор температуры в °C
- E. Кнопка ☁ – ручной режим приготовления
- F. Кнопка ☀ – отключение/включение подсветки в камере
- G. Кнопка ⏻ – начало/окончание работы
- H. Кнопка — — уменьшение значения параметра, отключение/включение звуковых сигналов
- I. Кнопка ⚙ – настройка температуры и времени
- J. Кнопка + – увеличение значения параметра, блокировка/разблокировка панели управления
- K. Кнопки автоматических программ приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

Полностью размотайте шнур электропитания. Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Съемные детали промойте в проточной воде с использованием мягкого моющего средства.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. При первом включении возможно появление постороннего запаха.



Перед началом использования для удаления технической защитной смазки рекомендуется включить прибор без продуктов на 30-40 минут, затем произвести его полную очистку.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Подготовка к работе

1. Подготовьте и нарежьте продукты, которые вы собираетесь сушить.



Чтобы фрукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные кусочки в лимонный или ананасовый сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте сок (желательно натуральный), соответствующий пригото-

ливаемому фрукту (например, яблочный – для яблок), с двумя стаканами воды и опустите туда предварительно подготовленные фрукты на 2 минуты.

- Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на прибор воды. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ прислонять прибор к стене. Прибор должен быть расположен в 10-20 см от стены и края стола.

- Разложите продукты ровным слоем на поддонах. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.
- Установите поддоны на уровень, на нижний уровень поместите поддон для крошек.
- Для приготовления пастилы и трав используйте специальные поддоны и сетки, входящие в комплектацию. Установите их внутрь основных поддонов.

i Необходимо устанавливать не менее трех поддонов, даже если вы загружаете только один.

- Закройте дверцу.
- Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал. На несколько секунд загорится, а затем погаснет вся индикация прибора, кроме кнопки . Прибор находится в режиме ожидания.

i В режиме выбора программ при бездействии в течение 20 секунд автоматически снижается яркость всей индикации прибора.

При бездействии в течение 1 минуты прибор автоматически переходит в режим ожидания.

Ручной режим приготовления

Данный режим позволяет провести процесс сушки в один или два этапа. Устанавливаемое время на этапах может быть разным. При выборе двухэтапной сушки общее время работы суммируется и не может превышать 72 ч.



ВНИМАНИЕ! Во время работы поддоны нагреваются. Используйте прихватки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия во время работы прибора. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где он используется.

Одноэтапная сушка

- Нажмите кнопку , загорится вся индикация прибора. Прибор находится в режиме выбора программ.
- Для перехода в ручной режим приготовления нажмите кнопку , она будет мигать.
- Для перехода к настройке времени первого этапа сушки нажмите кнопку , загорится индикатор «1». На индикаторе времени отобразится время сушки по умолчанию (0:00). Кнопками $+$ и $-$ установите желаемое значение в диапазоне от 0,5 до 72 часов, с шагом 0,5 ч. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

4. Для перехода к настройке температуры повторно нажмите кнопку . На индикаторе температуры отобразится температура сушки по умолчанию (35°C). Кнопками $+$ и $-$ установите желаемое значение в диапазоне от 35 до 70°C, с шагом 1°C. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

5. Нажмите кнопку , кнопка  перестанет мигать и будет гореть постоянно. Начнется процесс сушки в один этап согласно заданным параметрам. Во время работы прибора на индикаторе времени будет отображаться оставшееся время приготовления.

i *Время нагрева до заданной температуры зависит от типа, толщины и количества закладываемых продуктов.*

6. По окончании процесса сушки прибор подаст 3 звуковых сигнала. На индикаторе времени на несколько секунд появится надпись «END», после чего прибор перейдет в режим ожидания.

i *Вы можете прервать процесс сушки в любой момент. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , прибор перейдет в режим ожидания.*

7. Отключите прибор от электросети, кнопка  погаснет.

Двухэтапная сушка

1. Выполните пункты 1–4 раздела «Одноэтапная сушка».
2. Нажмите кнопку , прибор перейдет в режим настройки параметров второго этапа сушки. Индикатор «1» погаснет, загорится индикатор «2».

3. На индикаторе времени отобразится время сушки по умолчанию (0:00). Кнопками $+$ и $-$ установите желаемое значение в диапазоне от 0,5 до 72 часов, с шагом 0,5 ч. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.



При настройке времени для первого и второго этапов сушки, помните, что общее время работы прибора ограничено 72 часами.

4. Для перехода к настройке температуры нажмите кнопку . На индикаторе температуры отобразится температура сушки по умолчанию (35°C). Кнопками $+$ и $-$ установите желаемое значение в диапазоне от 35 до 70°C, с шагом 1°C. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

5. Нажмите кнопку , кнопка  перестанет мигать и будет гореть постоянно. Начнется процесс сушки в два этапа согласно заданным параметрам. Во время работы прибора на индикаторе времени будет отображаться оставшееся время приготовления.



При выполнении первого этапа сушки на дисплее горит индикатор «1». После начала второго этапа индикатор «1» гаснет, на дисплее загорается индикатор «2».

Время нагрева до заданной температуры зависит от типа, толщины и количества закладываемых продуктов.

6. По окончании процесса сушки прибор подаст 3 звуковых сигнала. На индикаторе времени на несколько секунд появится надпись «END», после чего прибор перейдет в режим ожидания.

i Вы можете прервать процесс сушки в любой момент. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , прибор перейдет в режим ожидания.

7. Отключите прибор от электросети, кнопка  погаснет.

Автоматические программы приготовления

В режиме выбора программ нажмите кнопку необходимой программы приготовления. Выбранная кнопка начнет мигать, на дисплее отобразятся температура и время работы по умолчанию:

Программа	Температура, °C	Время приготовления по умолчанию, ч	Диапазон регулировки времени, ч
ФРУКТЫ	60	9	0,5-72
ОВОЩИ	55	14	0,5-72
ПАСТИЛА	55	12	0,5-72
ГРАНОЛА	70	10	0,5-72
МЯСО	65	7	0,5-72
РЫБА	70	6	0,5-72
ПТИЦА	70	7	0,5-72
ЙОГУРТ	40	8	0,5-72

1. Для изменения времени работы программы нажмите кнопку . Кнопками  и  установите желаемое значение. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
2. Нажмите кнопку , кнопка выбранной автоматической программы будет гореть постоянно. Кнопки остальных автоматических программ погаснут. Начнется процесс сушки.

3. По окончании процесса сушки прибор подаст 3 звуковых сигнала. На индикаторе времени на несколько секунд появится надпись «END», после чего прибор перейдет в режим ожидания.

i Вы можете прервать процесс сушки в любой момент. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , прибор перейдет в режим ожидания.

4. Отключите прибор от электросети, кнопка  погаснет.

Рекомендации по сушке для различных продуктов

i При выборе времени сушки учитывайте размер, консистенцию и вес загружаемых продуктов. Внимательно следите за процессом сушки и своевременно вынимайте поддоны с готовым продуктом.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, ч
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	13-28
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами или кубиками	6-36
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8-38
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	8-36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5-8 мм	8-30
Клюква	Сушить целиком	6-26
Персики	Нарезать ломтиками или дольками толщиной 8-10 мм, удалить косточку	10-34
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 8-10 мм	6-16

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, ч
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 4–6 мм	6-18
Морковь	Нарезать кружочками толщиной 2–3 мм	8-18
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	8-16
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	6-14



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

Подсветка камеры

Вы можете включать/отключать подсветку в любом режиме работы прибора. По умолчанию подсветка камеры отключена. Для включения подсветки нажмите кнопку ; она будет гореть. Прозвучит звуковой сигнал, подсветка камеры загорится.

Для отключения подсветки нажмите кнопку  повторно. Подсветка и кнопка  погаснут.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Для блокировки панели управления в режиме выбора программ нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, прибор подаст звуковой сигнал. На индикаторе времени на

несколько секунд появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на индикаторе времени на несколько секунд будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, прибор подаст звуковой сигнал. На индикаторе времени на несколько секунд появятся символы [].

Ночной режим

1. В режиме выбора программ нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, прибор подаст звуковой сигнал, на индикаторе времени на несколько секунд появятся символы . Яркость дисплея и панели управления будет снижена на 50%.

2. Для того, чтобы выйти из ночного режима, повторно нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, прибор подаст звуковой сигнал, на индикаторе времени на несколько секунд появятся символы . Яркость дисплея и панели управления будет увеличена до 100%.

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки параметров приготовления. Для этого нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, на индикаторе времени на несколько секунд появится надпись «SOFF».

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, прибор подаст звуковой сигнал, на индикаторе времени на несколько секунд появится надпись «SOP».

Выставление даты хранения

Снимите крышку с баночки для йогурта. С помощью ручного маркера даты, имеющегося на крышке каждой баночки, укажите срок хранения йогурта — для этого поверните верхнюю часть крышки и выставьте нужную цифру.



Срок хранения натурального йогурта в холодильнике — не более 8 дней. Соответственно, срок годности на крышках следует указывать из расчета Д + 8 дней, где Д — дата приготовления йогурта. Закройте баночки крышками и поставьте их в холодильник не менее чем на 6 часов. Охлаждение йогурта в течение суток придаст ему более густую консистенцию.

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Необходимо очищать прибор после каждого использования.

Корпус прибора протирайте мягкой тканью, съемные детали промывайте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать корпус прибора и электрошнур под струю воды или погружать его в воду.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки прибора любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E4, E5 или E8	Системная ошибка	Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E2	Датчик температуры неисправен	
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E3	Прибор перегревается во время работы, сработала защита от перегрева	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E*	Системная ошибка	При возникновении других ошибок E*, не описанных в инструкции, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Продукты сушатся слишком долго или неравномерно	Поддоны переполнены	При закладке продуктов между ними должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха
Продукты сушатся слишком долго или неравномерно	Продукты нарезаны слишком крупно Продукты нарезаны неодинаково	Подготавливайте продукты, следуя указаниям раздела «Рекомендации по сушке для различных продуктов»
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Запах исчезнет после нескольких включений



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



Запчасти для послегарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com/>

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Условия расширенной гарантии по ссылке: <https://warranty.redmond.company/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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.

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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».



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

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

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 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 жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- 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,

жиаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP

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.

- Құралды істеп тұрған күйінде ұзақ уақытқа қараусыз қалдырмаңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық

жасауы керек. Білісіз жасалған жұмыс аспап-
тың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымда-
нуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	FD1104
Қуаты.....	1100 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қызып кетуден сақтау.....	бар
Камера көлемі	70 л
Корпус материалы.....	пластик, шыны
Түпқойма материалы.....	тот баспайтын болат, пластик
Дисплей.....	жарықдиодты
Индикациясы.....	светодиодтік, дыбысты
Басқару панелі	сенсорлық
Камера жарығы.....	бар
Қолмен әзірлеу режимі	бар
Температураны реттеу.....	35–70°C, 1°C қадаммен
Уақытты орнату.....	0,5–72 сағ, 0,5 сағат қадаммен
Шудың деңгейі.....	< 52 дБ
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	357 × 607 × 465 мм
Таза салмағы (толық жинақта).....	11,5 кг
Электр шнурының ұзындығы.....	1 м

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1. ФРУКТЫ
(ЖЕМІСТЕР) | 3. ПАСТИЛА
(ПАСТИЛА) | 6. РЫБА (БАЛЫҚ) |
| 2. ОВОЩИ
(КӨКӨНІСТЕР) | 4. ГРАНОЛА
(ГРАНОЛА) | 7. ПТИЦА
(ҚҰСТАР) |
| | 5. МЯСО (ЕТІН) | 8. ЙОГУРТ
(ЙОГУРТ) |

Функциялар

Автоматты сөндіру.....	бар
Бір кезеңдік кептіру.....	бар
Екі кезеңдік кептіру.....	бар
Дыбыстық сигналдарбды сөндіру.....	бар
Камера жарығы қосу.....	бар
Басқару панелін құрсаулау.....	бар

Жинақталу

Электр кептіргіш.....	1 дана
Пастила дайындауға арналған түпқойма.....	6 дана
Түпқойма, жемістерге және етке арналған науа.....	12 дана
Қиқымдарға арналған түпқойма.....	1 дана
Ұсақ өнімдерге арналған тор.....	6 дана
Йогуртқа арналған құт жинақталымы RAM-G1.....	4 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда $\pm 10\%$ қателікке жол беріледі.

Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Құралдың корпусы | 4. Тасымалдау тұтқалары |
| 2. Кептіру камерасы | 5. Вентиляциялық саңылаулар |
| 3. Есік | |

- | | |
|---|--|
| 6. Дисплеймен басқарылатын панель | 10. Йогуртқа арналған құт жинақталымы RAM-G1 |
| 7. Түпқойма, жемістерге және етке арналған науа | 11. Қиқымдарға арналған түпқойма |
| 8. Пастила дайындауға арналған түпқойма | 12. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш |
| 9. Ұсақ өнімдерге арналған тор) | 13. Электрқуатының шнуры |
| | 14. Түптері |

Басқару панелі (A2 сурет, 4 бет)

- Дисплей
- Уақыт индикаторы
- Кептіру кезеңдерінің индикаторлары
- Температурада индикаторы °C
-  батырмасы – қолмен әзірлеу режимі
-  батырмасы – камерадағы жарығы өшіру/қосу
-  батырмасы – жұмыстың басталуы/аяқталуы
-  батырмасы – параметрдің мәнін азайту, дыбыстық сигналдарды қосу/сөндіру
-  батырмасы – температура және уақытын мәнін орнату
-  батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, басқару панелін құрсаулау/құлпын ашу
- Автоматты бағдарлама түймелері

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

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

Электр сымын толығымен тарқатыңыз. Құралдың корпусын ылғалды матамен сүртіңіз де құрғатыңыз. Шешімелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

Әзірлеудің алдында құралдың сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Бірінші рет қосқан кезде бөгде иіс пайда болуы мүмкін.



Техникалық қорғаныс майын жою үшін пайдаланар алдында құралды 30-40 минутқа өнімсіз қосу керек, содан кейін оны толық тазарту керек.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Кептіруге арналған азықтарды дайындаңыз және тұраңыз.



Кептірген кезде жемістер өз түсін тым өзгертпейуі үшін, туралған тілімдері бірнеше минутқа лимон немесе ананас шырынына салыңыз. Немесе әзірленетін жеміске сәйкес (мысалы, алмалар үшін – алма) шырынын (табиғи болғаны жөн) екі стақан сумен араластырыңыз және оның ішіне алдын ала дайындалған жемістерді 2 минутқа салыңыз.

2. Құралды тегіс қатты құрғақ көлденең бетке, жылу көздерінен алыс, құралға су түсуі мүмкін жарлардан алыс жерге орналастырыңыз. Орнатқан кезде жанында әшекей жабындылар, жоғары температурадан зақымдануы мүмкін электронды жабдықтардың және басқа заттардың болмауын қадағалаңыз.



Құрылғыны қабырғаға сүйенуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Құрылғы үстелдің қабырғасы мен шетінен 10-20 см қашықтықта орналасуы керек.

3. Өнімдерді түпқоймаларға тегіс қабатпен жайыңыз. Ауаның қалыпты айналымын қамтамасыз ету үшін өнімдер бір-біріне тимеуін қадағалаңыз.
 4. Паллеттерді деңгейлерге қойыңыз, төменгі деңгейге қиқымдарға арналған түпқойма салыңыз.
 5. Түпқоймаларды бір-біріне орнатыңыз. Пастила дайындау үшін аспап жиынтығына кіретін тиісті түпқоймаларды пайдаланыңыздар. Оларды ішінде орнатыңыздар.
- Бір ғана түпқойманы салу керек болса да үш түпқоймадан кем болмайтын түпқоймалар санын орнату қажет.*
6. Құралдың есікті жабыңыз.

7. Құралды электр желісіне қосыңыз, дыбыстық сигнал естіледі. Бірнеше секундқа жанады, содан кейін басқару панеліндегі  түймені қоспағанда, бүкіл индикация сөнеді. Аспап күту режимінде болады.

i Бағдарламаларды таңдау режимінде 20 секунд бойы әрекет болмаса, бүкіл аспап дисплейінің жарықтығы автоматты түрде төмендейді.

1 минут бойы әрекетсіздік кезінде құрылғы автоматты түрде күту режиміне өтеді.

Қолмен әзірлеу режимі

Бұл режим кептіру процесін 1 немесе 2 кезеңде жүргізуге мүмкіндік береді. Әр кезең үшін белгіленген уақыт әртүрлі болуы мүмкін. Екі кезеңдік кептіруді таңдаған кезде, жалпы жұмыс уақыты қорытындыланады және 72 сағаттан аспауы керек.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс істеп тұрған кезде түпқоймалар қызады. Түтқыштарды пайдаланыңыз.



ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ жабуға кезде вентиляциялық саңылаулар Аспап жұмыс істеп тұрған.

Бір кезеңдік кептіру

1.  түймені басыңыз, құрылғының барлық индикациясы жанады. Аспап бағдарламаларды таңдау режимінде.
2. Қолмен әзірлеу режиміне өту үшін  түймені басыңыз, ол жыпылықтайды.
3. Кептірудің 1 кезеңі үшін уақытты баптауға өту үшін,  түймені басыңыз, «1» индикаторы жанады. Уақыт индикаторында әдепкі кептіру уақыт (0:00) көрсетеді.  және

 батырмаларымен қалаған көмегімен 0,5 сағатқа 72 сағатқа дейінгі диапазонда дайындау уақытын орнатыңыз, 0,5 сағ қадамымен, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.

4. Температура параметріне өту үшін  түймесін қайта басыңыз. Температура индикаторында әдепкі кептіру температурасын (35°C) көрсетеді.  және  батырмаларымен қалаған белгіні 35-нан 70°C дейінгі диапазонда орнатыңыз, 1°C қадамымен, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
5.  түймені басыңыз,  түймесі жыпылықтауды тоқтатады және үнемі жанып тұрады. Кептіру процесі берілген параметрлерге сәйкес 1 кезеңде басталады. Жұмыс кезінде уақыт индикаторында дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді.



Белгіленген температураға дейін қыздыру уақыты салынатын өнімдердің түріне, қалыңдығына және санына байланысты.

6. Кептіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғы 3 дыбыстық сигнал береді. Уақыт индикаторында бірнеше секунд ішінде «END» деген жазу пайда болады, содан кейін күту режиміне өтеді.
- i** Сіз кептіру үрдісін кез келген уақытта тоқтата аласыз. Ол үшін  түймесін басып тұрыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.
7. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз,  түймесі сөнеді.

Екі кезеңдік кептіру

1. «Бір кезеңдік кептіру» бөлімінің 1–4 тармақтарын орындаңыз.
2.  түймені басыңыз, аспап 2 кезең үшін параметрді орнату режиміне өтеді. «1» индикаторы сөнеді, «2» индикаторы жанады.
3. Кептірудің 1 кезеңі үшін уақытты баптауға өту үшін,  түймені басыңыз. Уақыт индикаторында әдепкі кептіру уақыт (0:00) көрсетеді. $+$ және $-$ батырмаларымен қалаған көмегімен 0,5 сағатқа 72 сағатқа дейінгі диапазонда дайындау уақытын орнатыңыз, 0,5 сағ қадамымен, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.



Кептірудің бірінші және екінші кезеңдеріне уақытты белгілегенде, құрылғының жалпы жұмыс уақыты 72 сағатпен шектелетінін ұмытпаңыз.

4. Температура параметріне өту үшін  түймесін қайта басыңыз. Температура индикаторында әдепкі кептіру температурасын (35°C) көрсетеді. $+$ және $-$ батырмаларымен қалаған белгіні 35-нан 70°C дейінгі диапазонда орнатыңыз, 1°C қадамымен, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
5.  түймені басыңыз,  түймесі жыпылықтауды тоқтатады және үнемі жанып тұрады. Кептіру процесі берілген параметрлерге сәйкес 2 кезең басталады. Жұмыс кезінде уақыт индикаторында дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді.



Кептірудің бірінші кезеңін орындау кезінде дисплейде «1» индикаторы жанады. Екінші кезең басталғаннан кейін «1» индикаторы сөнеді, дисплейде «2» индикаторы жанады.

Белгіленген температураға дейін қыздыру уақыты салынатын өнімдердің түріне, қалыңдығына және санына байланысты.

6. Кептіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғы 3 дыбыстық сигнал береді. Уақыт индикаторында бірнеше секунд ішінде «END» деген жазу пайда болады, содан кейін күту режиміне өтеді.



Сіз кептіру үрдісін кез келген уақытта тоқтата аласыз. Ол үшін  түймесін басып тұрыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

7. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз,  түймесі сөнеді.

Автоматты пісіру бағдарламалар

Бағдарлама таңдау режимінде қалаған режимге байланысты автоматты бағдарлама түймелерінің бірін басыңыз. Таңдалған түйме жыпылықтай бастайды, дисплейде температура және әдепкі жұмыс уақыты пайда болады:

Бағдарлама	Температура, °C	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты, сағ	Әзірлеу уақытының диапазоны, сағ
ФРУКТЫ	60	9	0,5-72
ОВОЩИ	55	14	0,5-72
ПАСТИЛА	55	12	0,5-72

Бағдарлама	Температура, °C	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты, сағ	Әзірлеу уақытының диапазоны, сағ
ГРАНОЛА	70	10	0,5-72
МЯСО	65	7	0,5-72
РЫБА	70	6	0,5-72
ПТИЦА	70	7	0,5-72
ЙОГУРТ	40	8	0,5-72

1. Бағдарламаның жұмыс уақытын өзгерту үшін батырмасын басыңыз. және батырмаларымен қалаған көмегімен дайындау уақытын орнатыңыз, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
2. түймені басыңыз, таңдалған автоматты бағдарламаның түймесі үнемі жанып тұрады. Басқа автоматты бағдарламалардың түймелері сөнеді. Кептіру процесі басталады.
3. Кептіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғы 3 дыбыстық сигнал береді. Уақыт индикаторында бірнеше секунд ішінде «END» деген жазу пайда болады, содан кейін күту режиміне өтеді.

Сіз кептіру үрдісін кез келген уақытта тоқтата аласыз. Ол үшін түймесін басып тұрыңыз, құрылғы күту режиміне өтеді.

4. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, түймесі сөнеді.

Түрлі өнімді кептіру бойынша кеңестер



Кептіру уақытын таңдағанда, жүктелетін өнімдердің мөлшерін, консистенциясын және салмағын ескеріңіз. Кептіру процесін мұқият қадағалаңыз және дайын өніммен паллеттерді уақтылы алыңыз.

Өнім	Дайындау	Кептіру уақыты, сағ
Абрикос	Сүйегін алып тастап, жіңішке кесу	13-28
Ананас (жаңа)	Тазалау, сақиналап немесе төрт бұрыштап кесу	6-36
Банандар	Қабығын аршу, 3-5 мм қалыңдықта дөңгелектеп кесу	8-38
Шие	Тұтас кептіруге болады, сүйегін алу міндетті емес	8-36
Алмұрт	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, 5-8 мм қалыңдық тілімдерге кесу	8-30
Мүкжидек	Тұтас кептіру	6-26
Шабдалы	8-10 мм қалыңдықта тілімдерге немесе бөліктерге кесу, сүйегін алып тастау	10-34
Алма	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, 8-10 мм қалыңдық тілімдерге кесу	6-16
Баклажан	4-6 мм қалыңдықта дөңгелектеп кесу	6-18
Сәбіз	2-3 мм қалыңдықта дөңгелектеп кесу	8-18
Болгар бұрышы	Ортасын алып тастау, желімдерге немесе дөңгелектеп кесу	8-16
Саңырауқұлақтар	Жіңішке кесу, ұсақ саңырауқұлақтарды тұтас кептіруге болады	6-14



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған дегидраторларын қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.com/rapu сайтында таба аласыз.

Камера жарығы

Аспаптың кез келген жұмыс режимінде артқы жарықты қосуға/өшіруге болады. Әдепкі бойынша, камераның жарығы өшірілген. Жарықты қосу үшін ☀️ түймені басыңыз, ол күйіп кетеді. Дыбыстық сигнал шығады, камераның артқы жарығы жанады.

Артқы жарығы өшіру үшін ☀️ түймесін қайта басыңыз. Артқы жарығы пен ☀️ түйме сөнеді.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады.

Бағдарламаларды таңдау режимінде басқару тақтасын құлыптау үшін + түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, құрылғы дыбыстық сигнал береді. Уақыт индикаторында бірнеше секундқа [] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртіпмесінде кез-келген батырманы басқан жағдайда уақыт индикаторында бірнеше секундқа [] символдары пайда болады.

Құлыпты алып тастау үшін + түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, құрылғы дыбыстық сигнал береді. Уақыт индикаторында бірнеше секундқа [] символдары пайда болады.

Түнгі режимі

1. Бағдарламаны таңдау режимінде 🌙 түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, аспап дыбыстық сигнал береді, уақыт индикаторында бірнеше секунд бойы _C_ таңбалары пайда болады. Дисплей мен басқару панелінің жарықтығы 50%-ға төмендеген.
2. Түнгі режимнен шығу үшін 🌙 түймені қайтадан 3 секунд басып тұрыңыз, аспап дыбыстық сигнал береді, уақыт индикаторында бірнеше секунд бойы _O_ таңбалары пайда болады. Дисплей мен басқару панелінің жарықтығы 100%-ға дейін артады.

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарламаны баптау режимінен басқа. Ол — түймесін 3 секунд басып тұрыңыз, уақыт индикаторында бірнеше секунд ішінде «SOFF» пайда болады. Дыбыстық сигналдарды қосу үшін — түймені 3 секунд басып тұрыңыз, құрылғы дыбыстық сигнал береді, уақыт индикаторында бірнеше секунд ішінде «SOP» пайда болады.

Уақытын қою

Йогурт құмырасы қақпағын алыңыз. Әр құтының қақпағындағы уақыт қол маркерінің көмегімен, йогурттың жарамдылық мерзімін көрсетіңіз-ол үшін қақпақтың жоғарғы бөлігін бұрып, қажетті санды қойыңыз.



Табиғи йогуртты тоңазытқышта сақтау мерзімі – 8 күннен артық емес. Сәйкесінше, жарамдылық мерзімін D + 8 күн

есебінен көрсету керек, мұндағы Д – йогуртты дайындау уақыты. Шыны құтыларды қақпақпен жауып, тоңазытқышқа 6 сағаттан кем емес уақытқа қойыңыз. Йогуртты тәулік бойы салқындату анағұрлым қою консистенция береді.

III. АСПАП КҮТІМІ

Құралды тазалауға кіріспес бұрын, оның электржелісінен ажыратылғанына және суығанына көз жеткізіңіз. Құралды әр қолданған сайын тазартыңыз.

Құралдың тұрқын ылғалды жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, шешіlmелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз.

STOP Құрал айыр және электр қауымының сымын судың ағысы астына қоюға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Сондай-ақ тамақпен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Құрал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған Электр қоректендіру жоқ	Құралды электр желісіне қосыңыз Электр желісіндегі кернеудің болуын тексеріңіз
Дисплейде келесі қатетуралы хабарлама туындады: E4, E5 немесе E8	Жүйелік қате	Аспапты электр желісінен ажыратып және бойы суытып. Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз
Дисплейде келесі қатетуралы хабарлама туындады: E1-E2	Температура датчигі ақаулы	
Дисплейде келесі қатетуралы хабарлама туындады: E3	Құрал жұмыс барысында қызып кетеді қызып кетуден сақтау қосылды	Үздіксіз жұмыс уақытын қысқартыңыз, қосылулар арасындағы аралықтарын ұлғайту керек
Дисплейде келесі қатетуралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате	Нұсқаулықта сипатталмаған басқа E * қателері пайда болған кезде, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз
Өнімдер тым ұзақ кептіріледі немесе біркелкі емес	Түпқоймалар асыра толырылған	Ауа айналымы үшін өнімдерді салған кезде олардың арасында бос орын қалуы керек
	Өнімдер тым ірі туралған	Өнімдерді «Түрлі өнімдерді кептіру бойынша кеңестер» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес дайындаңыз
	Өнімдер әрқалай туралған	

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
Құралдың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Аспапты мұқият тазалаңыз. Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайт-та қолжетімді <https://redmondsale.com/>

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік мерзімі – 1 жыл. Ұзартылған кепілдік шарттарымен осы сілтеме арқылы танысуға болады: <https://warranty.redmond.com/pn/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған

және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына. Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 3 жылды құрайды.

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Сделано в Китае / Made in China

FD1104-CIS-UM-4