

# РЕДМОНД

Мультиварка-скороварка  
Fast Chef MP114



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	.....	6
KAZ	.....	18



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 Инг'жи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Xua Вей Роуд, Чиань Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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

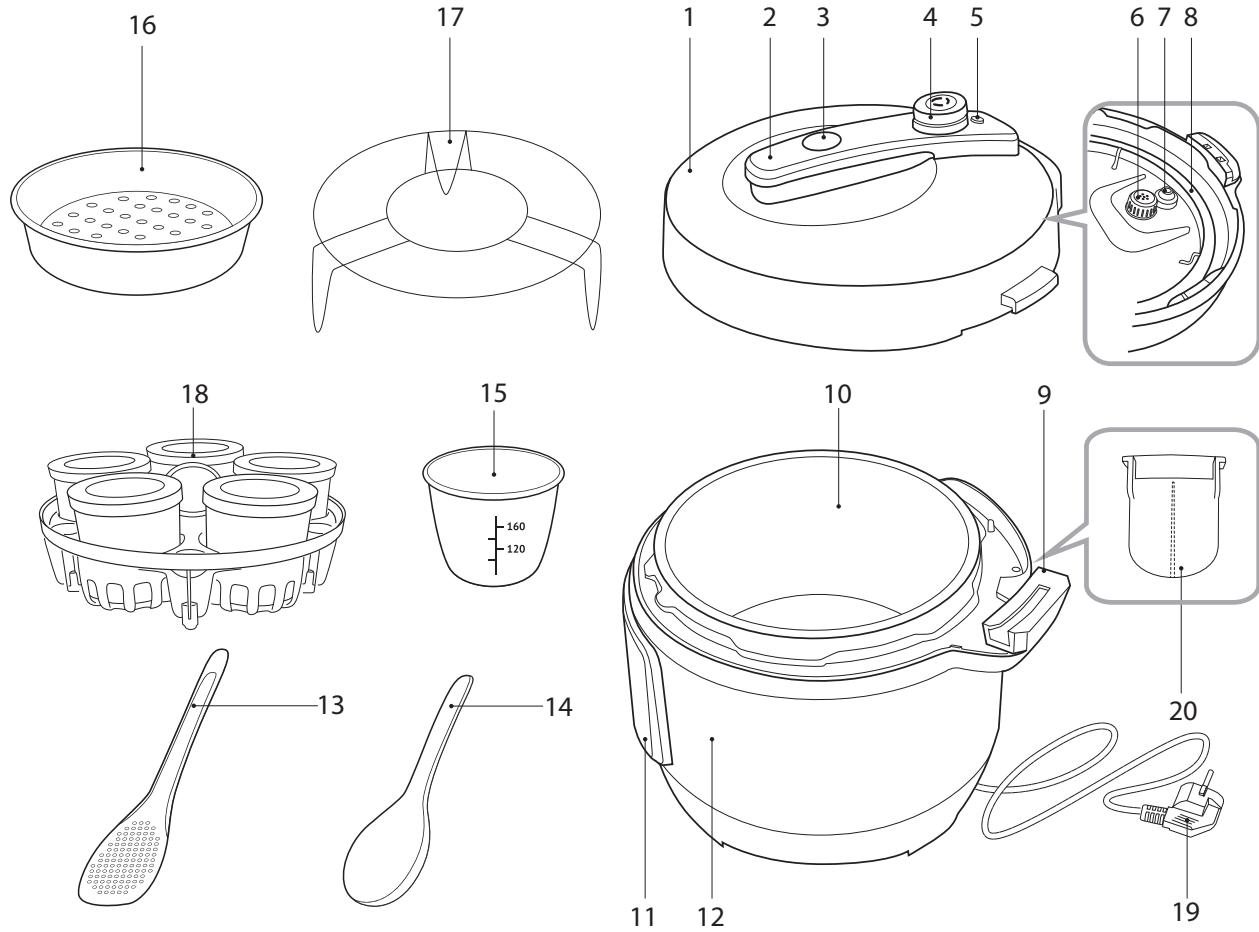
Importer (EU): SIA "SPLILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2024

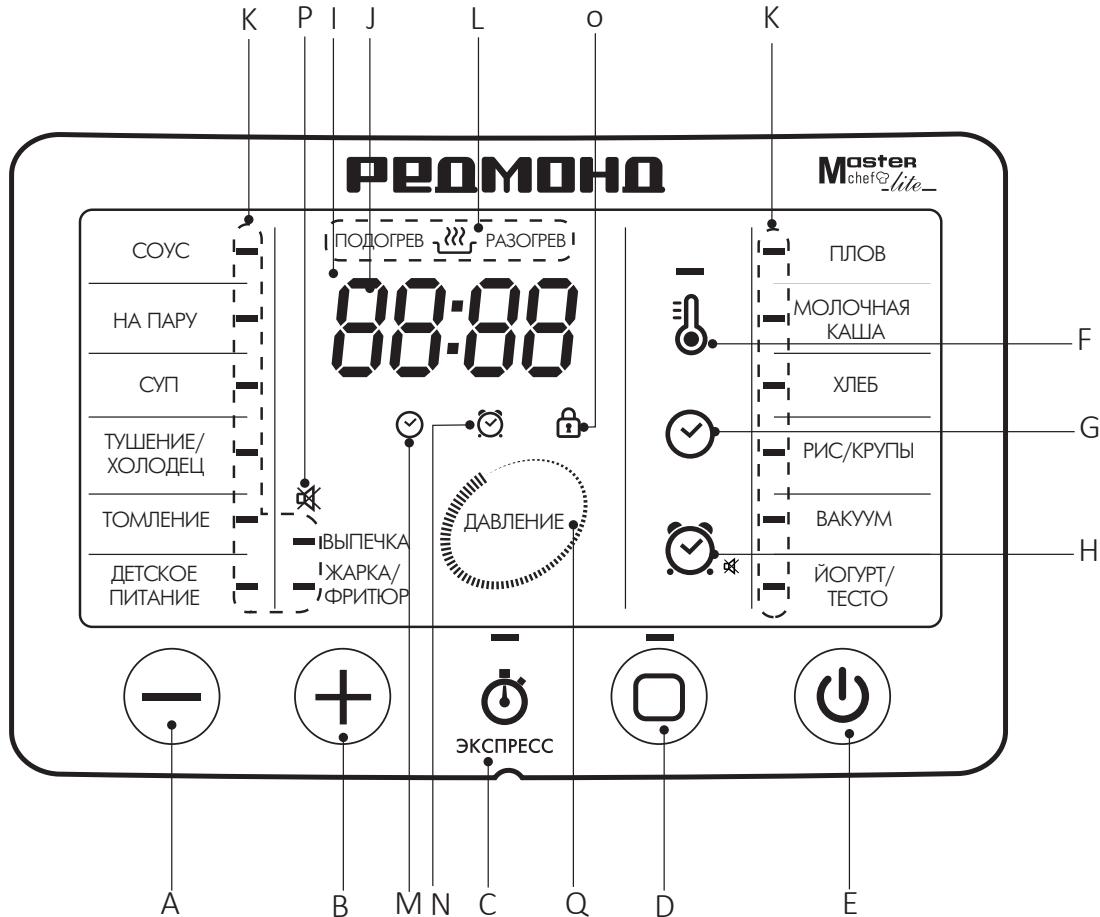
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

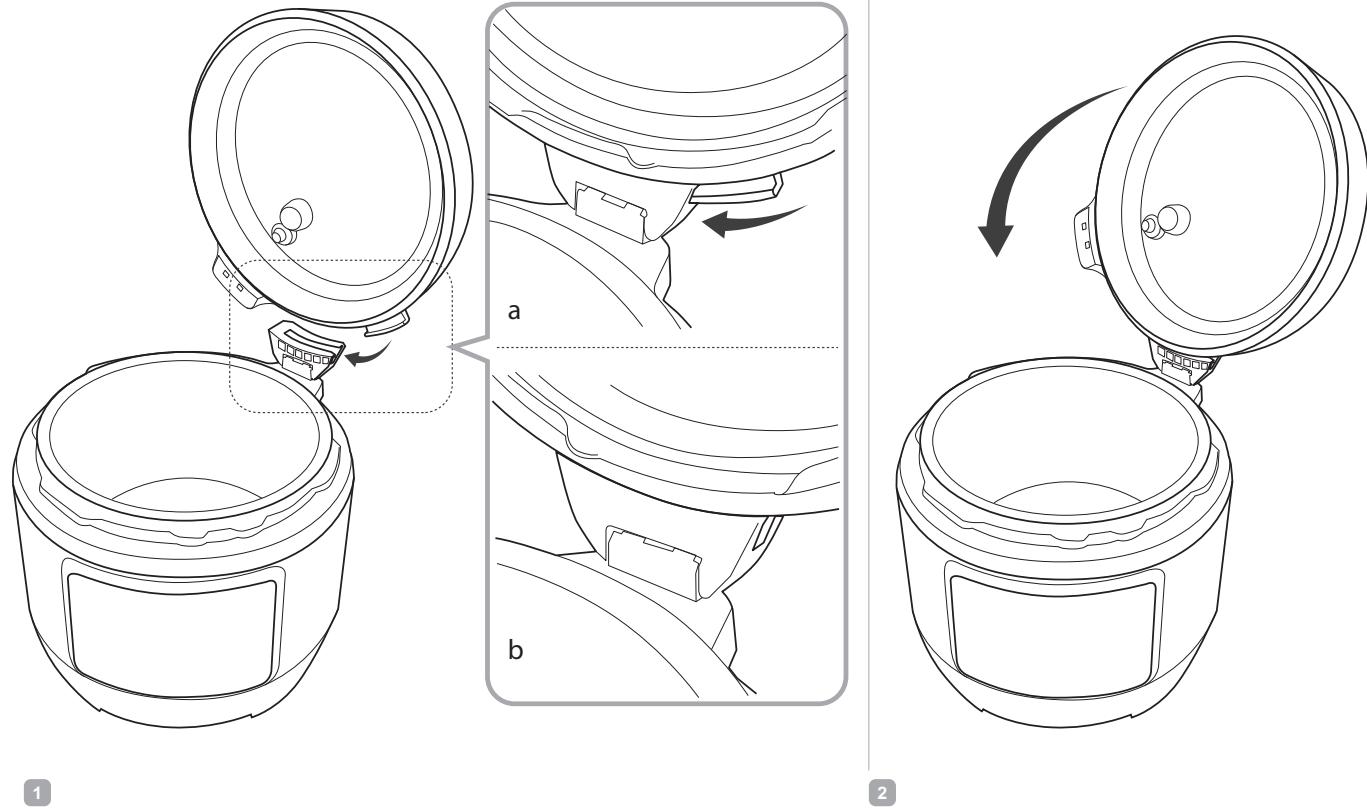
## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики .....	8
Программы.....	8
Функции .....	8
Комплектация .....	8
Устройство прибора.....	8
Панель управления .....	9
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....</b>	<b>9</b>
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	9
Блокировка крышки .....	9
Отключение звуковых сигналов.....	9
Блокировка панели управления.....	9
Установка времени приготовления.....	9
Отсрочка старта программы.....	10
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10
Предварительное отключение автоподогрева.....	10
Разогрев блюд .....	10
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	10
Система защиты .....	11
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	12
<b>III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....</b>	<b>13</b>
Общие рекомендации.....	13
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	13
Рекомендации по использованию температурных режимов.....	14
<b>IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....</b>	<b>14</b>
<b>V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....</b>	<b>14</b>
<b>VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....</b>	<b>15</b>
Общие правила и рекомендации .....	15
Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца .....	15
Очистка чаши .....	15
Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	15
Удаление конденсата .....	15
Очистка рабочей камеры.....	16
Хранение и транспортировка .....	16
<b>VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....</b>	<b>16</b>
<b>VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....</b>	<b>17</b>



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.

Мультиварка-скороварка Fast Chef MP114 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике 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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

• Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, держивая 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. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

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

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- 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.
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

**STOP** Жарка и выпечка под высоким давлением категорически **ЗАПРЕЩЕНЫ!**

- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.

**STOP** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.

- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за корпус прибора и только в выключенном состоянии.

**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.

**ВНИМАНИЕ!** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование прибора при любых неисправностях!

**Технические характеристики**

Модель.....	Fast Chef MP114
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан .....	съемный
Крышка.....	съемная
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	290 × 310 × 285 мм
Вес нетто.....	5,5 кг
Длина шнура питания.....	1 м

**Программы**

**В режиме сковорочки:**  
 РИС/КРУПЫ  
 СУП  
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ  
 ТОМЛЕНИЕ  
 ПЛОВ  
 НА ПАРУ

**В режиме мультиварки:**  
 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ  
 МОЛОЧНАЯ КАША  
 ВАКУУМ  
 ХЛЕБ  
 ВЫПЕЧКА  
 ЙОГУРТ/ТЕСТО  
 ЖАРКА/ФРИТЮР  
 СОУС  
 ЭКСПРЕСС

**Функции**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления) .....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева .....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

**Комплектация**

Мультиварка-сковорочка.....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	5 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 совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

**Устройство прибора (схема A1, стр. 3)**

1. Съемная крышка прибора
2. Ручка для открытия крышки
3. Кнопка открытия парового клапана
4. Съемный паровой клапан
5. Запорный клапан
6. Защитная решетка парового клапана
7. Резинка запорного клапана
8. Уплотнительное кольцо
9. Крепление съемной крышки
10. Чаша
11. Панель управления с дисплеем
12. Корпус прибора
13. Плоская ложка
14. Черпак
15. Мерный стакан
16. Контейнер для приготовления на пару
17. Подставка для приготовления на пару
18. Баночки для йогурта
19. Шнур электропитания
20. Контейнер для сбора конденсата

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

- A. Кнопка — – выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
- B. Кнопка + – выбор программ приготовления, увеличение значения параметра
- C. Кнопка ⌂ – включение программы «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка ☐ – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
- E. Кнопка ⌂ – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
- F. Кнопка ⌂ – настройка температуры
- G. Кнопка ⌂ – настройка времени
- H. Кнопка ⌂ – настройка отложенного старта
- I. Дисплей
- J. Индикатор значения времени/температуры
- K. Индикаторы программ приготовления
- L. Индикатор автоподогрева/разогрева
- M. Индикатор установки времени
- N. Индикатор установки отсрочки старта
- O. Индикатор блокировки крышки
- P. Индикатор отключения звуковых сигналов
- Q. Индикатор давления

## 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.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

Установите прибор на ровную твердую сухую 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 прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.



**ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку для открытия крышки ЗАПРЕЩЕНО.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Блокировка крышки

Установите крышку на прибор, как показано на схеме A3, стр. 5. Закройте крышку и поверните по часовой стрелке до упора, прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор ☐ на панели управления. При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.

По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в чаше.



**i** В связи с конструктивными особенностями прибора при открытой и снятой крышке индикатор ☐ на панели управления также будет гореть.



**ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.

Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

### Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ⌂. Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор ✘.

### Блокировка панели управления

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

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку —, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку +, удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал, на дисплее появятся символы [ ]. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [ ].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите кнопку —, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку +, удерживайте обе кнопки несколько секунд. На дисплее появятся символы ] [ .

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке Fast Chef MP114 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг измене-

ния и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнет работать программа приготовления. Установить время можно в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . После автосохранения индикатор погаснет, загорится индикатор , дисплей вернется к индикации времени приготовления. Чтобы увидеть время отсрочки старта, нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

При установке значения 00:00 после нажатия кнопки начнется выполнение программы приготовления.

Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор выбранной программы и индикатор , на дисплее отображается обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция автоподогрева, горит индикатор . Чтобы увидеть время работы программы приготовления, нажмите кнопку .

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

### 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 до 12 часов. При действующем автоподогреве горят индикатор кнопки и индикатор на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЭКСПРЕСС».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-скороварке Fast Chef MP114 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку , индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз (индикатор загорится).

Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

### Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку Fast Chef MP114 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорятся индикатор кнопки и индикатор , таймер начнет отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала.

Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку , индикатор погаснет, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается — — —).

Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 12 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 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.

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.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программ «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горит индикатор кнопки ). Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы, шаг изменения – 1°C.

**Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.**

**Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).**

#### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . На дисплее отобразится мигающее значение температуры по умолчанию и символ «С».

**При последующих изменениях температуры будет отображаться последнее установленное значение.**

2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажмите кнопку , для уменьшения – кнопку . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажмите кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически.

**Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.**

При изменении температуры приготовления во время предварительного нагрева (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван. Начнется обратный отсчет времени работы программы. Изменение времени приготовления не влияет на процесс предварительного нагрева.

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

#### Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.

2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмайте кнопок на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажмайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

**Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.**

#### Система защиты

Мультиварка-скороварка Fast Chef MP114 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысили допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора. Индикатор погаснет.

#### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

**ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР».**

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.  
 **При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!**  
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.**
2. Разместите ингредиенты в чаше прибора в соответствии с программой приготовления 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. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:

- Режим сковорок (высокое давление) – клапан установлен – для программ «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»;
- Режим мультиварки (нормальное давление) – клапан снят – для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВыПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТИОР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Чтобы снять паровой клапан, аккуратно потяните его вверх.
- 4. Подключите прибор к электросети.
- 5. Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора, загорится индикатор на панели управления.
- 6. С помощью кнопок и выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
- 7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
- 8. При необходимости установите время отсрочки старта.
- 9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

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

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, в программе «НА ПАРУ» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор , при использовании программ, работающих в режиме сковорок, постепенно заполняется круговой индикатор . После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы и будут гореть непрерывно.

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени функций) или в режим ожидания (на дисплее отображается – – –).
11. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор погаснет.

**i** Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .



#### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;
- готовить в режиме сковорок без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);
- использовать режим сковорок для жарки продуктов на масле.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-сковородке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua).

#### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин – 10 ч / 1 мин	40-100°C / 1°C		<input checked="" type="checkbox"/>		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет растаскивание теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин			<input checked="" type="checkbox"/>		2
НА ПАРУ	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (ходит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12
ВыПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		<input checked="" type="checkbox"/>		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
ЖАРКА/ФРИТЮР	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст 2 коротких звуковых сигнала, поместите продукты в чашу	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓		12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощных гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холода и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин		✓			
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓			12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30	1 мин – 5 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
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». Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку  или . Загорится индикатор кнопки , на дисплее будет отображаться							

\* Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Странгоблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочки старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенным автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

#### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	500	800	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
Яйца куриное	5 шт.	800	10

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

### Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Рассстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление беze или варенья
105	Приготовление холодца

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление в кляре
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке Fast Chef MP114 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки-скороварки. Возможно использование с мультиварками-скороварками 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-скороварками других брендов с чашами объемом от 3 литров. 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-скороварками других брендов.

**RHP-M02 – ветчинница**

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке-скороварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

**RB-A573 – чаша с антипригарным покрытием**

Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

## VII. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



**ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл!

**Общие правила и рекомендации**

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.



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

**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.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю поверхность крышки, уплотнительное кольцо, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

**Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца**

Очищайте корпус изделия, внутреннюю поверхность крышки и уплотнительное кольцо мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления 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 прибора.

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

**Очистка съемного парового и запорного клапанов**

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и снимите его.
2. Снимите защитную решетку на внутренней стороне крышки, потянув ее на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитную решетку парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

**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 полости вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Удалять конденсат необходимо после каждого использования устройства. Для этого снимите контейнер, слегка потянув его на себя, выпустите конденсат. Промойте контейнер под струей воды, следуя общим правилам, и установите его на место. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите 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.

Боковые стены 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.

**i** 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.

## 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.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраниется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора 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. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта не плотно 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 прибора до упора (горит индикатор  )
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
При работе устройства в режиме сковорочки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен Утерян запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором» Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.company/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниить 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 и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.).

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному 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 5 лет 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 бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз және анықтамалық ретінде сактап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау мүмкін барлық жағдайларды қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолдануыш ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімнің техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа түйікталуға 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 қыздады! Абай болыңызы! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

- 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 қөздерінің қасында жүргізбеніз. 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 электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған үқсас білікті тұлға дүйнестерінде керек.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Бұл құрылғы теніз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарының, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.

- Тағам дайындау үшін қысымда міндettі тұрдега тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

**STOP Жоғары қысым астында қуаруғажәне пісіргуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азықтұлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда берту немесе көбіл шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

**STOP Құрал қақлағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лактыру орын алуды мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпақта блок қою жүйесі автоматты тұрдега қосылады. Құрал қақлағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лактырылуына жол бермеу үшін, қысымды лактырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сүйнуга қалдырыңыз.
- Құрал қақлағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Аспалты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

**STOP Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағынына тусіруге 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 жауп беретін тұлға осы аспалты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаллен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспалты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспалтың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспалты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі.....	Fast Chef MP114
Куаты.....	900 Вт
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау.....	І дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	күнгө қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бұ қақпақшасы.....	алмалы
Қақпашы.....	алмалы
Корғау жүйесі.....	4-денгелі:
• бұ шығару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сактандырыш	
• артық қысым датчигі	
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	290 × 310 × 285 мм
Таза салмағы .....	5,5 кг
Электр бау ұзындығы .....	1 м

**Бағдарламалар****Жыдам қайнату режімінде:**

РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)

СУП (СОРПА)

ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰЙҚЫРУ/ІРКІЛДЕК)

ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)

ПЛОВ (ПАЛАУ)

НА ПАРУ (БУДА)

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)
ХЛЕБ (НАН)
ВЫПЕЧКА (ПИСИРМЕ)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
ЖАРКА/ФРИТЮР (КҮРҮРУ/ФРИТЮР)
СОУС (ТҰЗДЫҚ)
ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

**Мультипіру режимінде:****Функциялар**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автоқышты)	12 сағатқа дейін
Автоқыштыдуы алдын ала сөндіру	бар
Тағамдарды жылтыу	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін
Дыбыстық, сигналдарды сөндіру	бар
Басқару панелін құрсаулау	бар

**Жинақталу**

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Әлшеуіш стакан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпак қасық.....	1 дана
Йогуртқа арналған құты.....	5 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайна, жинақталауға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% көтөлікке жол беріледі.

**Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)**

1. Ұйдыстың алынбалы қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Бу құлақшасының ашилу тетігі
4. Алынбалы бу құлақшасы
5. Бекітетін құлақша
6. Бу қақпақшасының қорғаыш торы
7. Бекітіш қақпақшасының резенкесі
8. Тығыздығыш сақина
9. Шешілетін қақпақтың бекіткіші
10. Ұйдыс
11. Дисплеймен басқарылатын панель
12. Құралдың корпусы
13. Теріс қасық
14. Ожай
15. Өлшегіш стакан
16. Буда дайындауға арналған контейнер
17. Буда пісіруге арналған тіреуіш
18. Йогуртқа арналған құты
19. Электркуатының шнуры
20. Конденсатты жинауға арналған контейнер

### Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

- A. ─ түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
- B. + түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
- C. ⌂ түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу
- D. ☐ түймешігі – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- E. ⌂ түймешігі – әзірлеудің ұсынылған режімін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру
- F. ⌂ түймешігі – температуралың режимін реттеуге көшү
- G. ⌂ түймешігі – әзірлеу уақытына қоюдың режіміне ету
- H. ⌂ түймешігі – уақытын қою режиміне өтуді кейінгे шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру
- I. Дисплей
- J. Уақыт/температура шамасының индикаторы
- K. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
- L. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
- M. Әзірлеу уақытына қою режимінің индикаторы
- N. Бастауды кейінге шегеру уақытын белгілеу режимі индикаторы
- O. Қақпақты блоктау индикаторы
- P. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Q. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейнің индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын кораптан абайлан шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



*Корпустағы ескерткітін жапсарма, жапсарма-керсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық немірі бар кестешені орындағанда міндетті түрде сактанаңы!*

*Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспалты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болғанда температурасында ұстап керек.*

Бұйым корпусын ылғал матамен сұртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шығлау үшін оны тазалаңыз («Аспалты күттіді» қарандыз).

Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу түскәғаз, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардан шегүү мүмкін баска заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденен бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипілергіштік сыртық және көзге көрінетін ішкі белгілерінде зақым, жарық, және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табак пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.



МАҢЫЗДЫ! Аспалты тұмтқадан ұстап көтерменіз.

Аспалты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – тамак дайындау бағдарламасын абаісіздан коскан кезде бұл аспалтың сыни қызына немесе антикүйгіш жабындының закымдануына әкеліп соктырайды. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қөкөніс немесе күнбагыс майын құғынызы.

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Қақпақты құрсаулау

А3 схемасында көрсетілгендей, аспалқа қақпақты орнатыңыз (5 бет). Қақпақты жабыңыз және тірелгенте дейін сағат тілі бойынша бұрағыз, аспал дыбыстық сигнал береді, басқару панелінде ⌂ индикаторы жанады. Бұғаттау кезінде құрылғының қақпағы корпусқа санылаусыз жабылады, ол өз кезеңінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымын пайда болуына асер етеді.

Тамақты дайында болған соң аспалқа бірнеше минут суға уақыт беріңіз, содан соң буды шығару және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бұл қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.



Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашиқ және алынған күйде басқару үстеліндеge ⌂ индикаторы да жаңын тұрады.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барсында аспал қызды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның төмір боліктеріне тименіз. Аспалты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

### Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспалтың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін ⌂ нүктесін бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз.

Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде ⌂ индикатор жанады.

### Басқару панелін құрсаулау

Қосынша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа, ─ нүктесін басыңыз, сосын, оны жибермей тұрып, + нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады [ ]. Құрсаулау режимінде кез келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [ ].

Құрсаулаудан шығару үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа, ─ нүктесін басыңыз, сосын, оны жибермей тұрып, + нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жанады [ ].

## Әзірлеу уақытын орнату

Fast Chef MP114 мультипісріш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі жылылықтаған бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшү үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап үшін дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шаманы жылдам езгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.

## Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталытын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Старттың уақытын шегіндірү үшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз.  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәні жылылықтаған бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшү үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап үшін дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Автосақтаудан кейін  индикаторы сөнеді,  индикаторы жанады, дисплей дайындау уақыты индикациясына қайта оралады. Старттың уақытын шегіндірү үшін,  батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шаманы жылдам езгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.

 **Бастауды кейінге қалдыру** қызметі «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетімсіз болады.

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы жанып тұрады, дисплейде стартты артқа шегіндірудің минуттық кері есебі бейнеленеді, егер автоможыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жанып тұрады. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмыс уақытын кору үшін  батырмасын басыңыз.

Функция жұмысының уақыты бітісімен, аспап үш қысқа дыбыстық сигнал береді, тамақ дайындаудың таңдалған бағдарламасы орындала бастайды.

 Егер рецептіде жылдам бузылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сут, ет, ірішік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

## Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бул функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының түра санағы көрсетіледі.

Қажет кезде  батырмасын басып және бірнеше секунд үстап тұрып, автоможыты туңдіруге болады.

 «ВАКУУМ», «ЙОУОРГ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автоможылыту қызметі жұмыс жасамайды.

## Автожылытуды алдын ала сөндіру

Егер автокызыдыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта стартуакты қезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында  батырмасын басыңыз ( индикаторы сөнеді). Автожылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз ( индикаторы жанады).

 Сізге ынғайлы болу үшін 80°C-тен төмөн татақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автоможылыту автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автоможылыту автоматты түрде қосылады.

## Тағамдарды жылыту

RMC-PMS04 мультипісріш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісріш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3.  батырмасын басыңыз.  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының себептің бастайды. 70°C температураларға жеткенде аспап екі қыска дыбыстық сигнал береді.

Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Керек болған жағдайда жылытуды тоқтатуға болады, ол үшін  батырмасын басасыз,  индикаторы сөнеді, аспап күту режимінә көшеді (дисплейде --- көрсетіледі) болады.

 Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астап қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгерүіне алып келу мүмкін.

## «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЫЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ»  бағдарламаларының индикаторы жанып тұрады) бағдарламаларының жұмысы кезінде дайындау уақыты мен температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға тәуелді болады. Температураларын өзгерту диапазоны таңдалған бағдарламасы байланысты, ал өзгерту қадамы 1°C.

**i** «Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы істемейді.

**«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»** функциясы артурлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын курделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесөніз, асіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені артурлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегендегі).

### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Тамак дайында бағдарламасының жұмысы кезінде бағдарламасын басыңыз. Дисплейде үнсіз келісім бойынша температураларын жыптылықтаған мәні мен «С» символы шығады.

**i** Температуралар одан кейін өзгерту кезінде соңғы орнатылған мән шығатын болады.

2. Қалғауда температуралары орнатыныз. Артыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамага қол жеткізгендегі кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. Бірнеше секунд аралығында панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады.

Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қыздан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Алдын ала жылдамтыктау үшін алғашка балтаулармен қарастырылған болса дайында температурасын өзгерту кезде алдын ала жылдамтыктау процесі үзіледі. Бағдарламалың жұмыс уақытының кері есебі басталады. Дайындау уақытын өзгерту алдын ала жылдамтыктау процесіне асер етпейді.

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамаларын индикаторы жыптылықтайты.
2. және батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыныз. Ен-гізілген өзгерістерді сақтау және минуттык балтауға кешу үшін батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттын мәнін орнатыныз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың балтауға қайта оралу үшін автосакталуға дейін батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шамалы жыдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.
3. Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

**i** Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатыңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

### Қорғау жүйесі

RMC-PM504 мультипісіргіш-жылдам пісіргіш көпденгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камера дағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілтін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бул болмаса, арнайы қуран электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.

Егер сіз батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламалың жұмысы кезінде аспап электр жөнісінен ажыратылса) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсөніз, аспапқа көрнеше минут сүргү үақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келу үшін үақыт беріңіз және үстап тұрыңыз. Индикаторы сөнеді.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

**⚠️ МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған қуранды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл қурандың қызын кетүіне және сынуына ашылу мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемінде).

**STOP** Жылдам қайнататын мультипісіргішпен жұмыс істегендеге тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесітін тостағандың пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Көсімшама акссесуарлар» тарауында және [www.redmond.com](http://www.redmond.com) сайтында қаранды. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағандан өндегуе ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күнде қарсы жабынның бүлінінде, тостағанның деформациялануына және аспалтың істен шығына апару мүмкін.

2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағандыңда әзірлеу бағдарламалың сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сыйықтық тостағандарыңың ішкі бетінде максималды белгісінен темен болын бақыланың. Тостаған киғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырыш элементтеп тызық жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Жұмыстың таңдалған күйіне қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:
- Жылдам қайнату күйі (жоғары қысым) – қақпақша орнатылған – бағдарламалар үшін «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»
- Әмбебап пісіргіш күйі (қалыпты қысым) – қақпақша алынған – бағдарламалар үшін «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТИОР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Бұл қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.

4. Құралды электр желісіне қосыңыз.
5. Аспалтың қақпағын жабыңыз және тірелгенге дейін сафат тіліне қарсы бұрыңыз, басқару панелінде  индикаторы жанады.
6.  және  батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңданың. Бағдарламаларды ауыстыру шенбер бойынша жүзеге асырылады, таңдалған бағдарламаның индикаторы жанатын болады.
7. Егер сізді әдепті бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
9. Әзірлеу бағдарламасын іске косу үшін  батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың көри санын бірден немесе тостағандығы қажетті температура мен қысыма жеткеннен кейін басталады.

**КӨНІЛ АУДАРЫНЫЗ!** Егер сіз көп осімдік майын қолданып, жағары температурада тамак пісіртіп болсаныз, онда құралдың қақпағын аяшқы қалдырыңыз.

Кейір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспал таспырылған жұмыс температурасына шыққандаған басталады. Мысалы, «НА ПАРУ» бағдарламасында таспырылған әзірлеу уақытының көрінісіне есебі тек су құнап, табакта жеткілікті тығыз үшін бағдарламада орнатылған жағдайдағы қалдырыңыз.

Таңдалған параметрлерге аспал шыққан кезде  индикаторы жыныптықтайды. Жылдам пісіру режимінде жұмыс жасайтын, бағдарламаларды пайдаланған кезде біртіндеп  шенбер индикатор тола бастайды. Жұмыс параметрлеріне шыкканнан кейін аспал дұбыстық сигнал береді,  және  индикаторы үздіксіз жаңын тұратын болады.

10. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дұбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «End» индикаторы жарқылдай бастайды. Ері карат, ағымдағы балтаулар немесе таңдалған бағдарламага байланыста курал автокөздірүү режимінде (дисплейде , индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплейде - - - -).

11. Тамак дайында болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт берініз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымын қалпына келтіру үшін бұқақпашасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз. Тостағандығы қысым қалпына келген соң аспалтың қақпағын тірелгенге дейін сафат тіліне қарсы бұраңыз, аспал дұбыстық сигнал береді,  индикаторы сөнеді.

**Інгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылтыруды тоқтату үшін,  батырмасын басыңыз.**

#### STOP ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағаннан ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілемегін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стакан);

– жылдам пісіру режимінде майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.

 Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы узліліктер үшін дайындалған мультиплісіргіш-жылдам пісіріштеріне қоса тіркеletтін аспалдық кітаптағы тағамдар әзірлеу жоніндегі рецептерді пайдаланууды ұсынамыз. Сәйкес рецепттердің сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

#### Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жоніндегі ұсыныс	Бағдарламада аспектикалық аяқтау	Әзірлеу уақытынан далауды / Орнатууда	Температура далауды / Орнатууда	Қысым	Стартты шегеру	Кайдалануға салынған бастапқы есептешесі	Автомодальдық саф
РИС/ КРУПЫ*	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, соңдайқ суда сусындалған ботқаларды бұктыруға арналған.	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Вакумдық қалтамада вінімдер әзірлеуге арналған	2:30	1 мин – 10 сағ / 1 мин	40 - 100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай үшінан наңынан арттырлған түрлерін пісіру үшін ұсынады. Бағдарлама жұмысының алашық сағатында қамырдың ашыту көтерілді, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асырылып есекке кепрек 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын орнату кезінде әзірлеу үшін  батырмасын басқаннан үдерісі басталады.	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓		2
НА ПАРУ	Етті, құсты, балықты, кокеністерді және көп құрамды тағамдардың әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (хиннака кіреді) пайдаланылады	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және балшштер әзірлеуде арналған	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
ЖАРКА/ ФРИТИОР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды құрылға арналған. Аспал 2 дұбыстық сигнал береді және тостағаннанға өнім салынады. Азықты құрылған кезде аспалтың қақпағы аяшқы болу керек	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада әдепті азірлеу үзкілдік	Әзірлеу үзкілдік / Орнату қадамы	Температура ұзапынан / Орнату қадамы	Күйым	Старты шегеру	Кайнау соңын бастап үзкілдік көлемесі	Артықшыру, сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлышыбы тәмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	12	
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теніз өнімдерін бұктыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
СУП	Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балыктан, құс етінен немесе көкөністіден салқын қожелер әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Ұй йогурттары мен қамырдың ашыну әзірлеуге арналған	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин		✓			
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама түщенса, рулька, әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 5 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Бағдарламасы баланың өсү мен дамынның артурулі кезеңдерінде оны коректеппе мен күттеге байланысты қол маселені шешуді жөнілдегуе комектеседі.	0:10	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓			12
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың артурун әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
СОУС	Бағдарлама тұздықын артурун әзірлеуге арналған	0:30	1 мин – 5 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C	✓			12
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнатылғаннан кейін автоматты сондайлауда қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автоподгрев» («АвтоВыстық») функциялары кол жетімді емес. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу шашын күттегі режимінде ⓧ немесе ⓨ батырмасын басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде ⓧ индикаторы жанады, [ ] дисплейде пайдада болады	Бағдарлама су толық қайнатылғаннан кейін автоматты сондайлауда қарастырады.						

\* Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрдө өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асрылған.

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

Fast Chef MP114 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, РЕДМОНД өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

#### RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ынғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

#### RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Катты қызыдырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. З литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық, майды құюды жөнілдете үшін кесе үшін алмалы-салманалы қалам және бекіту ілгері барап. Көлемі 3 литрден астасын басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Үйдіс жуғыш машинада жууға болады.

#### RAM-G1 – қақпаға бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

#### RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшіншіт мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плита-қолайлы қолемде кастрюльде пайдалана аласыз.

#### RB-A573 – қуюға қарсы жабыны бар тостаған

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы модельіне арналған ауыспалы тостаған.

### IV. АСПАП КҮТИМІ

 Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажыран тұрғанына және толық сұғығанына коз жеткізініз. Тазалау үшін жұмсак, мата мен ыдыс жууға арналған жұмсак құралдарды пайдаланыңыз.

#### Жалпы ережелер мен көзестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін көтіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектен туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыс.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай болады

аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісріште ысыта аласыз.

- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызыдуры дисқісін коса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ, тыбыздарғыш сақина, бекітетін құлаша, бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

**STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты тазалағанды қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе аска шиеттін заттар үшін қолдануға көнсө берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісріштің резина бөлшектерін тазалағандан мүқият болының: олар зақымданса немесе майыссаса, аспап дұрыс жұмыс істемей мүмкін.
- Бүйім корпусын ластанса, аспаптың кате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек. Мультипісріштің аз әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылыш пайдаланылған сайын көтіріңіз. Жұмыс камераын ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

### Корпусты, қақпақтың ішкі жағын және бекітіш дөңгелекті тазалау

Өнімнің корпусын, қақпақтың ішкі жағын және бекітіш дөңгелекті жұмсак ылғалды абломесі майлайтын немесе сорғышпен тазалаңыздар. Жұмыс тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал со айырзударынан бастау үшін беттің күрітап ырттуге көнсө береміз.

### Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсак губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші көңестеріне сәйкес).

Катты кірлегендеге табаға жыны су қуйып, бірақ уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісріш корпусына қоюдың алдында сирткы беттің міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

### Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

- Қақпақтың терендігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.
- Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торын өзінізге қарай тарта отырып шешініз.
- Тірек қақпақшасының резенекесін ұқыпты шешініз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
- Жинақтауды кері тартіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резенекен кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұшығына нық орнатыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасы майысын қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманыз және тарттаңыз.

### Конденсаттың жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы құсыныңда жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Мультипісріштің аз әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылыш пайдаланылған сайын көтіріңіз Шықадан аздан өзінізге қарай тартып, контейнерді шешініз. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда атаптап ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз. Үйдистің айналасындағы құста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің комегімен сүртіңіз.

### Жұмыс камераасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың, аспаптың жұмыс камераасының үшін тусу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспаптың кате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камераасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камераасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан ылғал (су емес) губкамен немесе майлайқен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірлегендеге керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүқият көтіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы құысқа түскенде оларды қадаға қағына баспай, пинцетпен мүқият алғы тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлемегендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықта пайдалануға болады.

**i** Аспапты үнемі пайдаланғанды қыздыру дисқісінің түсі ұқыт өтө келе толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылыш ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмсакынан әсер етпейді.

### Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ жеделнетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн саулелерден алғы сактаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндейгіне екелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛАЙҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Үйкимал себептері	Жою адісі
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама туындағы: Е', аспап 6 қызықтық дәйбыстық сигнал береді	Жүйелік кате, құралдың қызық тету мүмкін, басқару тақтасының немесе қызыдыруыш элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған суға жол беріңіз. Құрылғыда тоғтаганың, және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосыңыз, бағдарламаның кайтадан іске қосыңыз. Егер масле айларда шешілген болса, авторандырылған қызмет көрсету орталығына жүгінің

Ақау	Ықтимал себептері	Жою адісі
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерамикалық және розеткага қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток, жоқ	Аспапты жөн розеткага қосыңыз. Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйнізге қызмет корсететін үйлімга жолбыныңыз
Тағам ете ұзақ аэріледі	Электр желісінен коректену жаңылысы (ток кернеуінің деңгей тұрақызы немесе нормасынан томен)	Электр желісінде тоқтың тұратын кернеуі тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан томен болса, үйнізге қызмет корсететін үйлім жолбыныңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе болжектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыныңыз. Бөтен заттың немесе болжектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіріш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисатайт тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісінде ақтап	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыныңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспалтың қақлағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының үақытын санау жүргүре. Бағдарлама жұмысының үақытын санау жүргүре	Таба мен мультипісіріштің ішкі қақлағы қосылышының сандылаусыздыбын дұзыланған	Таба аспал корпусына қисайп орнатылған Қақлақ пен аспал корпусы арасында бөтен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жабылған немесе қақлағының астына бөтен зат түсті
		Ішкі қақлақтағы тығыздауыш резина катты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
Әзірлеу кезінде аспалтың қақлағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының үақытын санау жүргімейді	Ішкі қақлақта нығыздау резенесінде жоқ	Ішкі қақлақта нығыздау резенесінің бар екендігін тексеріңіз
	Бекіткіш клапан ластанған	«Кұралға күтім жасау» беліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз.
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резенесінде жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резенесінің бар екендігін тексеріңіз



Егер қателіктің дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Кепілдіктен кейінгі жондеуге арналған қосалқы бағшектерді табуға болады сайтта колжетімді <https://redmondsale.com>

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосыма кепілдік қызмет көрсету жылы сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://warranty.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жондеу, бағшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдаған ғана қашын енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша иң қаралудың сақтап көлданылған, жөндемеген, бузылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде зақымданған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиғи тозуына және шыбын материалдарына таралмайды (шамдар, қыш және төфлондық тығызыдауштар және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастаң немесе бүйім жасалған кезден бастаң есептелеңді (егер сатылған күннің анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бүйім корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қантар, 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 бүйімнің пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүргізу жағдайында сатып алынған күннен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарда қайта өндөу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуры керек. Мұндай бүйімдердің әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

MP114-CIS-UM-1