

**РЕДМОНД**

Электросушилка  
FD1102



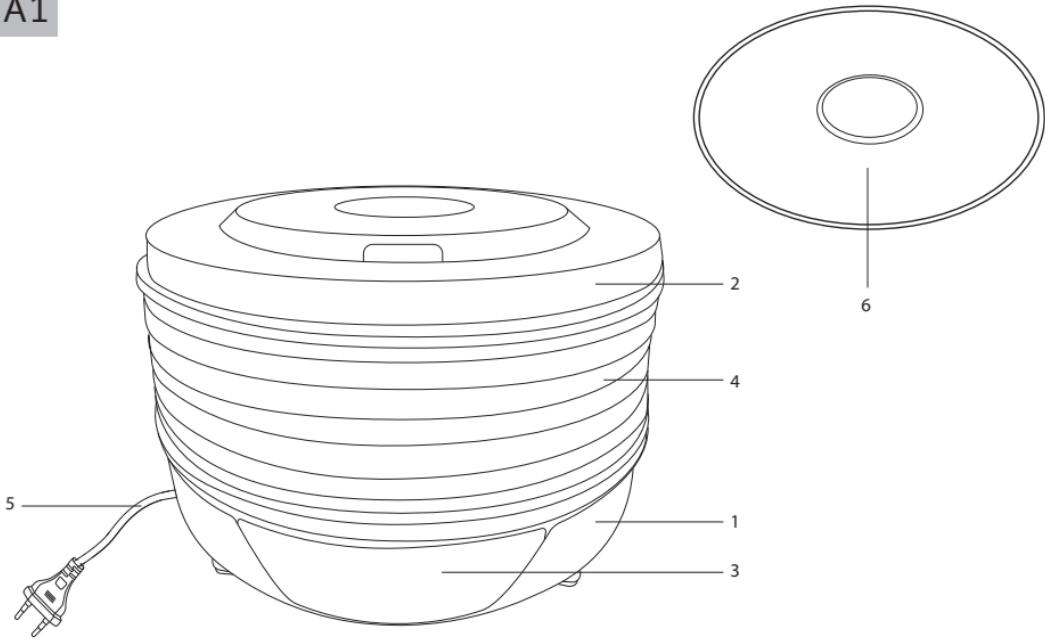
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	.....	7
KAZ	.....	15

# СОДЕРЖАНИЕ

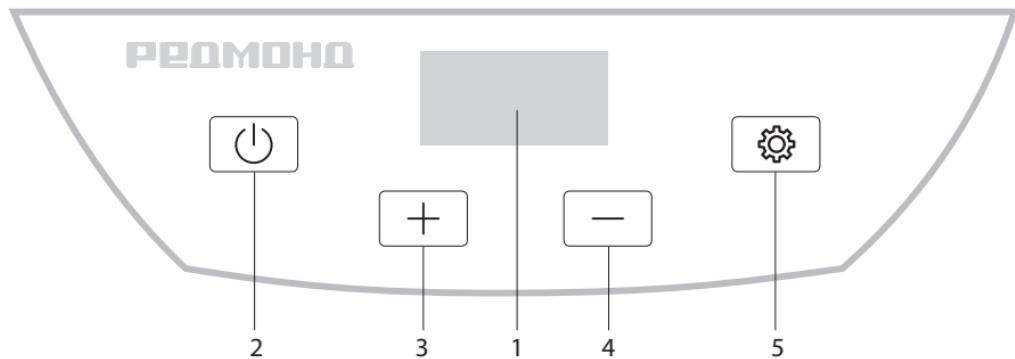
Меры безопасности .....	7
Технические характеристики .....	10
Комплектация .....	10
Устройство прибора.....	10
Панель управления.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	11
Рекомендации по сушке для различных продуктов .....	12
Рекомендуемые температурные режимы .....	12
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	13
Хранение и транспортировка .....	13
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	13
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	14

A1



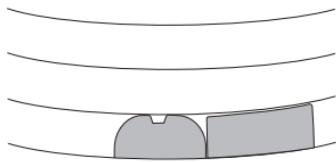
4

A2

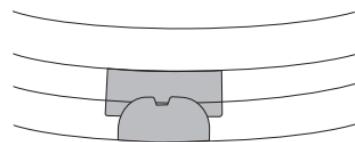


5

A3

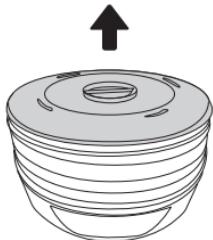


1

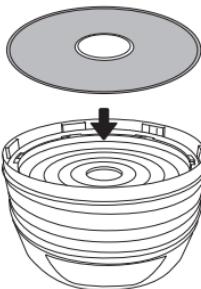


2

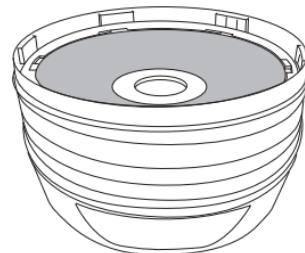
A4



a



b



c

## 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.

Электросушилка FD1102 – это современный прибор, предназначенный для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и специй, подсушивания крупы и макаронных изделий.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond-company.ru](http://www.redmond-company.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 прочтайте 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.
  - 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.
- STOP**
- ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготавитель, 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 пред-

метов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Страго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Не оставляйте прибор работающим без присмотра надолго.



*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.



*ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

## Технические характеристики

Модель.....	FD1102
Мощность.....	500 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс II
Материал корпуса и поддонов.....	пластик
Дисплей.....	светодиодный
Тип управления .....	электронный
Регулировка температуры .....	35–70°C, шаг 5°C
Количество съемных поддонов .....	5 шт.
Установка времени .....	0,5–72 ч, шаг 0,5 ч
Габаритные размеры (Ш × В × Г) .....	328 × 213 × 328 мм
Вес нетто.....	2,26 кг
Длина шнура электропитания.....	1 м

## Комплектация

Электросушилка .....	1 шт.
Поддон для приготовления пасты.....	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 А1, стр. 4)

1. Корпус
2. Крышка
3. Панель управления с дисплеем

4. Съемные поддоны
5. Электрошнур
6. Поддон для приготовления пасты

## Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Дисплей
2. Кнопка – включение/выключение прибора
3. Кнопка + – увеличение значения параметра
4. Кнопка – – уменьшение значения параметра
5. Кнопка – настройка температуры и времени

## 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

- 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 приготовляемому 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.
- Разложите продукты ровным слоем на поддонах. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.



**Будьте аккуратны при раскладывании продуктов: попадание частичек пищи на защитный диск нагревательного элемента может привести к перегреву и возгоранию.**

- Установите поддоны друг на друга, как показано на схеме A3.1, стр. 6. Если расстояние между поддонами необходимо увеличить, установите их, как показано на схеме A3.2, стр. 6. Для приготовления пасты используйте соответствующий поддон, входящий в комплект прибора. Установите его, как показано на схеме A4, стр. 6.



**Время сушки для верхних поддонов будет больше.**

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

- Закройте крышки.
- Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, загорится вся индикация дисплея, затем прибор переходит в режим ожидания (на дисплее отображается OFF).
- Для начала процесса сушки нажмите кнопку . На дисплее будет мигать значение температуры сушки по умолчанию. Кнопками + и – установите желаемое значение, для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для перехода к настройке времени сушки нажмите кнопку . На дисплее будет мигать значение времени. Кнопками + и – установите желаемое значение, для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения внесенных изменений не нажмайте кнопки на панели управления, значение на дисплее перестанет мигать. Во время работы прибора на дисплее будут поочередно отображаться температура и оставшееся время приготовления.

**i** Время нагрева до заданной температуры составляет 20-30 минут.

Вы можете изменить температуру и время на любом этапе процесса сушки. Для перехода в режим настройки нажмите кнопку .

**!** Во время работы поддоны нагреваются. Используйте прихватки.

**!** Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.

10. По окончании процесса сушки прибор перейдет в режим ожидания.

**i** Вы можете прервать процесс сушки в любой момент нажатием кнопки .

## Рекомендации по сушке для различных продуктов

**!** При использовании прибора для сушки трав необходимо пропустить поддон марлей в один слой и установить его наверху. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где используется прибор.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
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

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
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, разрезать на две или четыре части	4-15
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм	6-18
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками	8-14
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	4-14
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	6-14

**i** Время сушки, указанное в таблице, является приблизительным. Реальное время может отличаться в зависимости от размеров, консистенции и веса загружаемых продуктов. Учитывайте это при загрузке, внимательно следите за процессом сушки, меняйте поддоны местами, своевременно вынимайте поддоны с готовым продуктом.

## Рекомендуемые температурные режимы

Тип продукта	Температурный режим
Травы	35-40°C
Хлеб	40-50°C

Тип продукта	Температурный режим
Овощи	50-55°C
Фрукты	55-60°C
Грибы	50-55°C

### 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.

**STOP** 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
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E3	Системная ошибка	Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Продукты сушатся слишком долго	Поддоны переполнены	При закладке продуктов между ними должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха
	Продукты нарезаны слишком крупно	Подготавливайте продукты, следя указаниям раздела «Рекомендации по сушке для различных продуктов»
Неравномерное просушивание продуктов	Продукты нарезаны неравномерно	Периодически меняйте поддоны местами
	Поддоны не менялись местами во время сушки	
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Запах исчезнет после нескольких включений

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



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

## V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготавльщик обязуется устранимь 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, 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 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применяемыми 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 өкінеш және анықтамалық ретіндегі сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

**Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау 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 түрмистық жағдайларда әзірлеуге арналған көрфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.



**ECTE 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 аудыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмысқа бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтөн заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқа-улықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Құралды істеп тұрған күйінде ұзак уақытқа қараусыз қалдырмаңыз.

**STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе сүағынына 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 өздігінізben жөндеуге немесе құрылғыныа өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

**НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

### Техникалық сипаттамалар

Үлгі .....	FD1102
Куаты.....	500 Вт
Кернеүі .....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	II дәреже
Корпус және түпкөйма материалы.....	пластик
Дисплей.....	жарықдиодты
Басқару типі.....	электрондық
Температуралы реттеу.....	35–70°C, 5°C қадаммен
Алынбалы түпкөймалар саны .....	5
Уақытты орнату .....	0,5–72 сағ, 0,5 сағ қадаммен
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	328 × 213 × 328 мм
Таза салмағы .....	2,26 кг
Электр шнурының ұзындығы.....	1 м

### Жинақталау

Электр кептіргіш .....	1 дана
Пастила дайындауға арналған түпкөйма.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

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

### Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

1. Құралдың корпусы
2. Ұйдыстың қақпағы

3. Дисплеймен басқарылатын панель
4. Алынбалы түпкөймалар
5. Электрқуатының шнуры
6. Пастила дайындауға арналған түпкөйма

### Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. Дисплей
2. ⚡ батырмасы – құралды ажырату/қосу батырмасы
3. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру
4. — батырмасы – параметрдің мәнін азайту
5. ☀ батырмасы – температура және уақытын мәнін орнату

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлаш шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жapsырмаларды алып тастаңыз.



*Корпустағы ескерткестің жапсырма, жапсырма-қорсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!*

*Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлмеге температурасында ұстая керек.*

Электр сымын толығымен тарқатыңыз. Құралдың корпусын ылғалды матамен сүрткіз де құрғатыңыз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сүмен жуыңыз, аспалтың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз

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



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

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

- Кептіруге арналған азықтарды дайындаңыз және тұраныз.  
**Кептірген кезде жемістер өз түсін тым өзгертуеү үшін, туралған тілімдері бірнеше минутқа лимон немесе ананас шырынына салыңыз. Немесе әзірленетін жеміске сайдес (мысалы, алмалар үшін – алма) шырынын (табиғи болғаны жөн) екі стакан сүмен араластырыңыз және оның ішіне алдын ала дайындалған жемістерді 2 минутқа салыңыз.**
- Құралды тегіс қаты құрғақ келденең бетке, жылу көздерін алсы, құралға су түсін мүмкін жарларден алыс жерге орналастырыңыз. Орнатқан кезде жаңында әшекей жабындылар, жоғары температурадан закымдануы мүмкін электронды жабдықтардың және басқа заттардың болмауын қадағалаңыз.
- Өнімдерді тұпқоймаларға тегіс қабатпен жайыңыз. Ауаның қалыпты айналымын қамтамасыз ету үшін өнімдер бір-біріне тимеүін қадағалаңыз.



Өнімді жайған кезде мынаган мүқият болыңыз: қыздыру элементтінің қорғаныс дискине тағам қалдықтарының түсүі, бұл қатты қызуға және жануға ақелу мүмкін.

- Тұпқоймаларды **A3.1**, бет 6 кестесінде көрсетілгендей, бір-біріне орнатыңыз. Тұпқоймалардың арасындағы арақашықтықты үлкейту керек болса, оларды **A3.2**, бет 6 кестесінде көрсетілгендей, орналастырыңыз. Пастила дайындау үшін аспап жиынтығына кіретін тиісті тұпқоймаларды пайдаланыңыздар. Оларды, **A4** сызбада, 6-бет көрсетілгендей, орнатыңыздар.



**Жоғары тұпқоймалар үшін кептіру уақыты қоғирик болады.**

**Бір ғана тұпқойманы салу керек болса да үш тұпқоймадан кем болмайтын тұпқоймалар санын орнату қажет.**

- Құралдың қақпағын жабыңыз.
- Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді, барлық дисплей индикаторлары жаңадыбы, содан кейін күту режиміне түседі (дисплейде OFF көрінеді).
- Кептіру үрдісін бастау үшін **⊕** батырмасын басыңыз. Дисплейде дайындау температурасы әдеркі қалып бойынша көрсетіледі. **+ және –** батырмаларымен қалаған белгіні орнатыңыз, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
- Кептіру уақыт баптау үшін **⊕** батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт белгісі көрсетіледі. **+ және –** батырмаларымен қалаған белгіні орнатыңыз, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
- Өзгерістерді сақтау үшін басқару тақтасында батырма баспаңыз, дисплейдегі мән жыптылықтауын тоқтатады. Жұмыс кезінде дисплейде кезекпен температура мен дайындаудың қалған уақыты бейнеленеді.

**i** Берілген температураға дейін қыздыру уақыты 20-30 минутты құрайды.

Кептіру процесінің кез келген кезеңінде температура мен уақыты өзгертуге болады. Параметр режиміне өтуүшін түймені басыңыз.

**!** Жұмыс істеп түрған кезде түпқоймалар қызады. Тұқыштарды пайдаланыңыз.

**!** Бір қалыпты кептіру үшін түпқоймаларды кезең-кезеңмен орындарын ауыстырып түрү керек.

10. Кептіру үрдісі аяқталғаннан кейін құрал күту режиміне көшеді.

**i** Сіз кептіру үрдісін кез келген уақыта батырмасын басып тоқтата аласыз.

## Түрлі өнімді кептіру бойынша кеңестер

**!** Шөптөрді кептіруге арналған құралды пайдаланған кезде түпқоймага марляны бір қабат төсөп, оны жоғары жағына орнату керек. құрал пайдаланып жатқан бөлменің жетекілікті желдетілуін қадағалаңыз.

Өнім	Дайындау	Кептіру үзақтығы, сағат
Абрикос	Сүйегін алып тастап, жінішкелеп кесу	13-28
Ананас (жанға)	Тазалау, сакиналап немесе терт бұрыштап кесу	6-36
Банандар	Қабығын аршу, 3-5 мм қалындықта дөңгелектеп кесу	8-38

Өнім	Дайындау	Кептіру үзақтығы, сағат
Шие	Тұтас кептірге болады, күйегін алу міндетті емес	8-36
Алмұрт	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, 5-8 мм қалындық тілімдерге кесу	8-30
Мүжікідек	Тұтас кептірү	6-26
Шабдалы	8-10 мм қалындықта тілімдерге немесе бөліктеге кесу, сүмегін алып тастау	10-34
Алма	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, екі немесе торт бөлікке кесу	4-15
Баклажан	8-10 мм қалындықта дөңгелектеп кесу	6-18
Сәбіз	Жұмсағанға дейін пісіру. Дөңгелектеп кесу	8-14
Болгар бұрышы	Ортасын алып тастау, желімдерге немесе дөңгелектеп кесу	4-14
Сандира-укулактар	Жінішкелеп кесу, ұсақ санырауқұлақтарды тұтас кептірге болады	6-14

**i** Кестеде көрсетілген кептіру уақыты шамалы болып табылады. Шыныай уақыты азықтардың мөлшеріне, консистенциясына, салмағына байланысты. Осыны салған кезде ескерініз, кептіру үрдісін мұқият қадағалаңыз, түпқоймалардың орындарын ауыстырыңыз, түпқоймаларды дайын өніммен уақытылы шығарыңыз.

## Температураларды таңдау бойынша ұсыныс

Өнімдер	Температурысы
Шөптер	35-40°C

Өнімдер	Температурасы
Нан	40-50°C
Кекөністер	50-55°C
Жемістер	55-60°C
Санырауқұлақтар	50-55°C

### III. АСПАП КҮТИМІ

Құралды тазалауға кіріспес бұрын, оның электржелісінен ақыратылғанына және сұығанына көз жеткізініз. Құралды әр қолданған сайын тазартыңыз.

Құралдың түркүн ылғалды жұмысақ шуберекпен сүртіңіз, шешілмелі бөлшектерді сабынды сүмен жыныз.

**STOP** Құрал айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қроға немесе суға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

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

#### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

### IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептер	Жою әдістері
Құрал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісінен қосыңыз
Дисплейде келесі қатегориялық хабарламатындағы: Е1 – Е3	Жүйелік кате	Аспапты электр желісінен ақыратып және бойы сұтып. Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүргініз
Өнімдер тым үзак көтіріледі	Түпқоймалар асыра толтырылған	Ая айналымы үшін өнімдерді салған кезде олардың арасында бос орын қалуы көрек
	Өнімдер тым ірі туралған	Өнімдерді «Түрлі өнімдерді көтіру бойынша көңестер» белгіндегі нұсқауларға сәйкес дайындаңыз
Өнім бір қалыпты көтірілмейді	Өнімдер әрқалай туралған	
	Көтіркен кезде түпқоймалардың орындары ауыстырылған	Түпқоймалардың орындарын көзек-кезекмен ауыстырып отырыңыз
Құралдың жұмыс істеу барысында бөлігде іс пайда болды	Аспап жаңа, ііс қорғаныс жабындысынан шығады	Аспапты мүқият тазалаңыз. Иіс бірнеше коспалардан соң кетеді

**i** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнусқалық кепілдік талонында дүкен мерзімен және сатуыш қолымен расталған жағдайда ғана күшине енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиғи тозуына.

Бүйімнің қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бүйім жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бүйім корпусының сәйкестендіру жapsырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылышының шығарылған жылын билдіреді.

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 аспалтың қызмет ету мерзімі бүйімнің пайдаланулығы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүрүп жағдайында сатып алынған күнінен 3 жылды құрайды.

Орамды, пайдалануыш нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікте бағдарламаға сәйкес пайдага асуры керек. Мұндай бүйімдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.





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, 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 "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2025

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

www.redmond.company  
www.multivarka.pro  
Made in China

FD1102-CIS-UM-2