

РЕОМОНД

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 ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чянь Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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

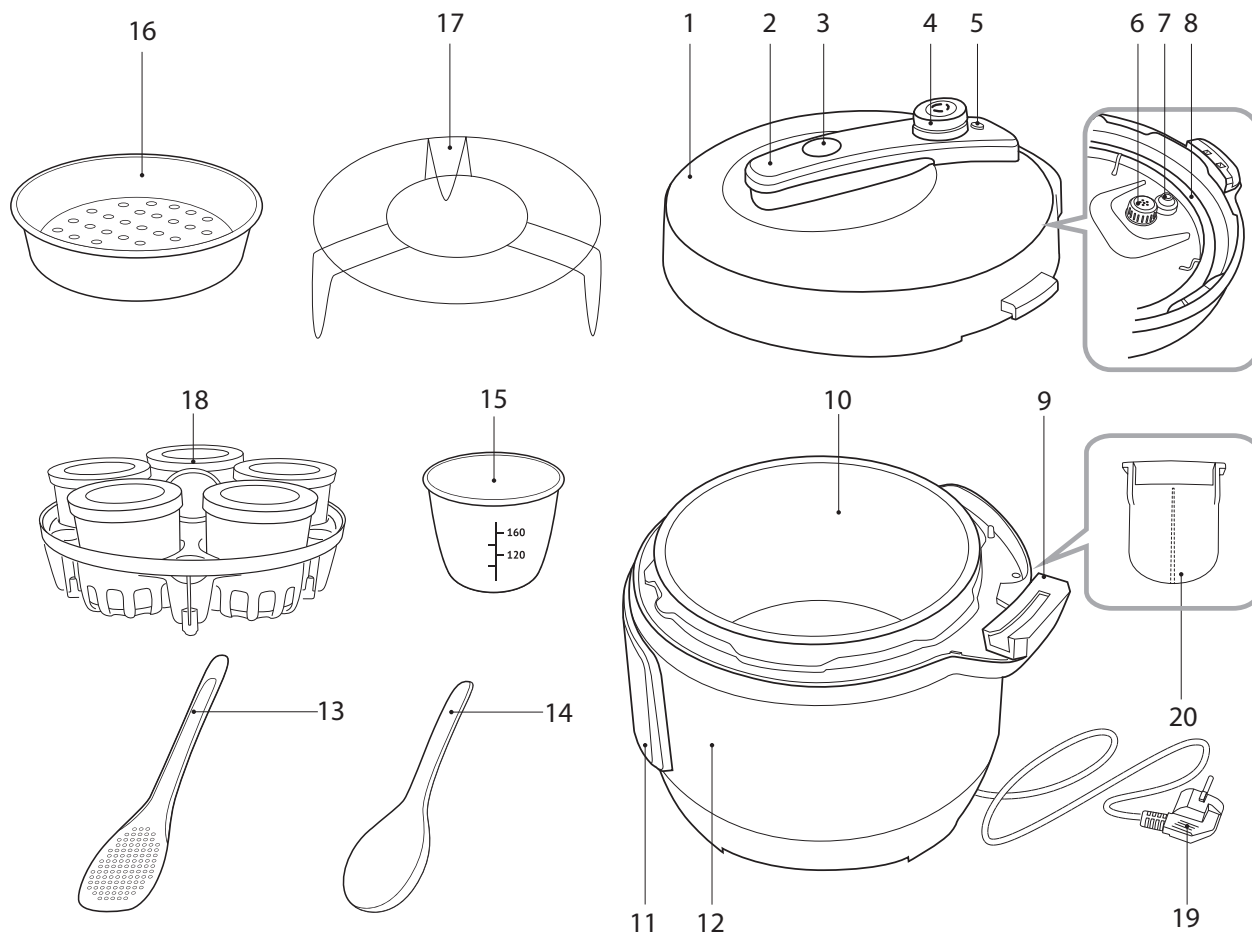
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2026

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

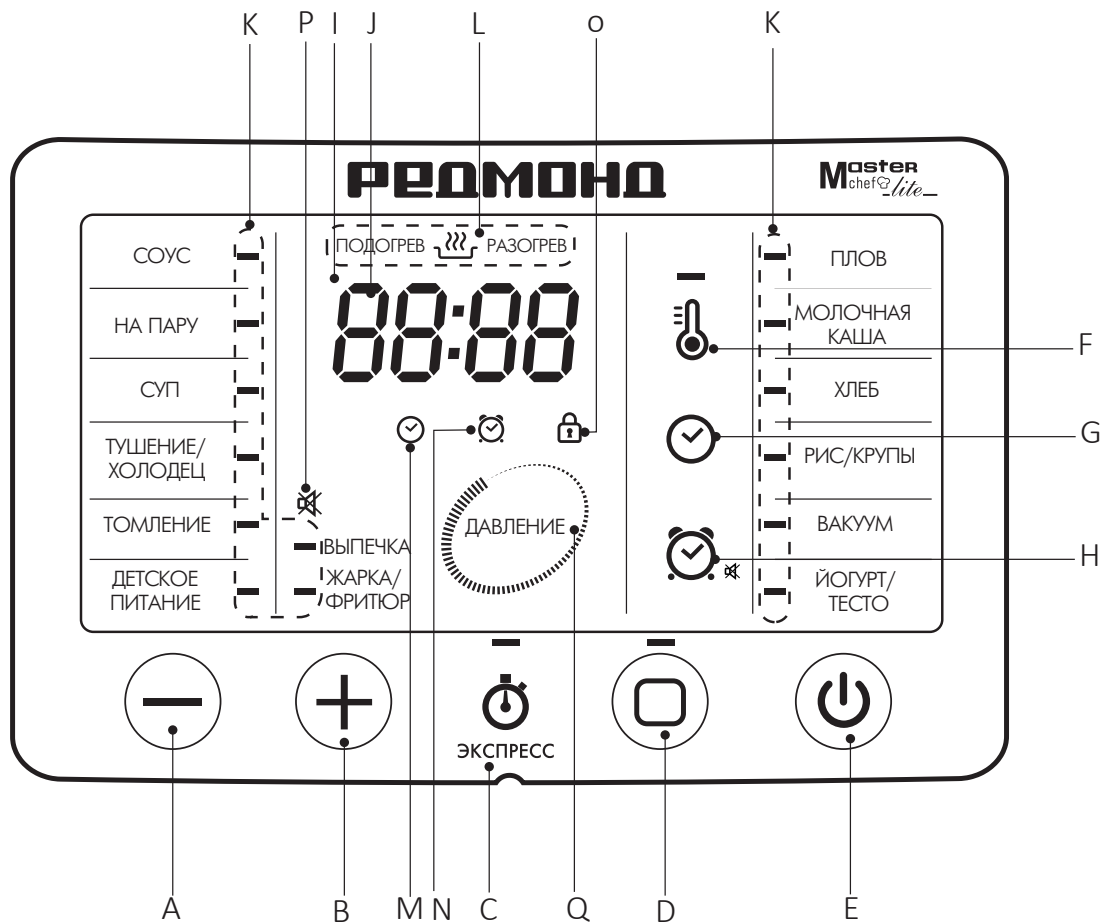
СОДЕРЖАНИЕ

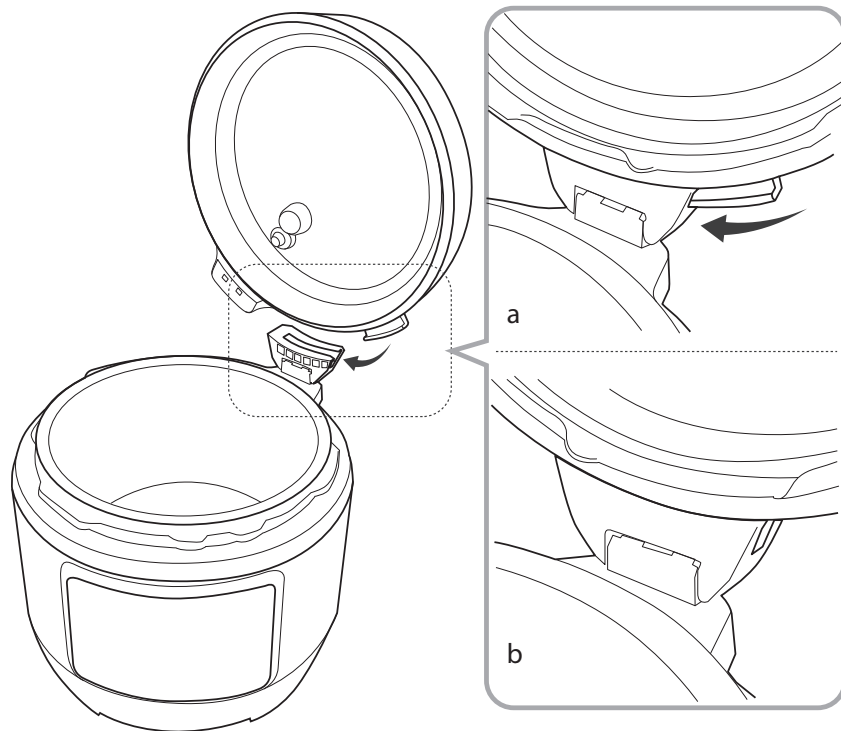
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики	8
Программы.....	8
Функции	8
Комплектация	8
Устройство прибора.....	8
Панель управления	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
Блокировка крышки	9
Отключение звуковых сигналов.....	9
Блокировка панели управления.....	9
Установка 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 контроля давления и температуры.....	11
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	12
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Общие рекомендации.....	13
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	13
Рекомендации по использованию температурных режимов.....	14
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
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
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17



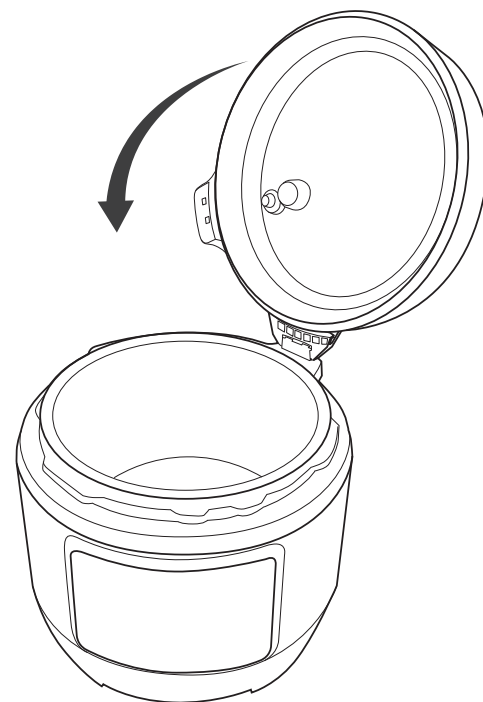
A1

A2





1



2

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.

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 не промышленной 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.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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 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.

STOP

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! 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
Покрывание чаши	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан	Съемный
Крышка.....	Съемная
Система контроля давления и температуры.....	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 скороварки:**

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-скороварка.....	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 А1, 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 А2, 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 А3, 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.

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 нажимайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до авто-сохранения 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 нажимайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до авто-сохранения повторно нажмите кнопку . После авто-сохранения 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/ФРИТИР», «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 нажимайте кнопку **+**, для уменьшения — кнопку **—**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

3. Не нажимайте 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 к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопку 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 нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

Система контроля давления и температуры

Мультиварка-скороварка Fast Chef MP114 оснащена многоуровневой системой контроля. Если температура и (или) давление в камере превысит 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/ФРИТИР».

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.com.ru. 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 скороварки (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/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Чтобы снять паровой клапан, аккуратно потяните его вверх.
- 4. Подключите прибор к электросети.
- 5. Закройте крышку прибора и поверните по 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.

И **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 скороварки, 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 функции) 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.

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

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

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

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		✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин – 10 ч / 1 мин	40-100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка 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			✓		2
НА ПАРУ	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит 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		✓	✓	✓	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		✓		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
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, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца 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 выпаривания 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 	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выпаривания воды						

* Функция автоматического отключения программы после выпаривания 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. Строго соблюдайте 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 «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном 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 (свежемороженный)	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 (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

i 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	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
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 безе 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.com.ru.

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 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.

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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 устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	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	Чаша неровно установлена в корпус прибора		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку 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 скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен		Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка		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. Условия расширенной гарантии по ссылке: <https://warranty.redmond.company/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия 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, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

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

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

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

3 — серийный номер модели

Установленный производителем срок службы прибора составляет 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 бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.



- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас білікті тұлға ауыстыруы керек.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапактың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, 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 міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

STOP Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

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

STOP Құрал қақпағы 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 лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың

қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	Fast Chef MP114
Қуаты	900 Вт
Кернеу	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	І дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы
Дисплей	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы	алмалы
Қақпағы	алмалы
Қысым мен температураны бақылау жүйесі	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы • тірек қақпақшасы • температуралық сақтандырығы • артық қысым датчигі	
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	290 × 310 × 285 мм
Таза салмағы	5,5 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Бағдарламалар**Жылдам қайнату режимінде:**

РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)

СУП (СОРПА)

ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)

ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)

ПЛОВ (ПАЛАУ)

НА ПАРУ (БУДА)

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)

МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)

ВАКУУМ (ВАКУУМ)

ХЛЕБ (НАН)

ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)

ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)

ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)

СОУС (ТҰЗДЫҚ)

ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Мультіпісіру режимінде:**Функциялар**

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

Жинақталу

Мультіпісіріш-жылдам пісіріш	1 дана
Тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Шөміш	1 дана
Жалпақ 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 дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Құрылғысы (А1 сурет, 3 бет)

1. Ыдыстың алынбалы қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Бу құлақшасының ашылу тетігі
4. Алынбалы бу құлақшасы
5. Бекітетін құлақша
6. Бу қақпақшасының қорғағыш торы
7. Бекіткіш қақпақшасының резенкесі
8. Тығыздағыш сақина
9. Шешілетін қақпақтың бекіткіші
10. Ыдыс
11. Дисплеймен басқарылатын панель
12. Құралдың корпусы
13. Теріс қасық
14. Ожау
15. Өлшегіш стақан
16. Буда дайындауға арналған контейнер
17. Буда пісіруге арналған тіреуіш
18. Йогуртқа арналған құты
19. Электрқуатының шнұры
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 режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру
- F. Ⓜ түймешігі — температураның режимін реттеуге көшу
- G. Ⓜ түймешігі — әзірлеу уақытына қоюдың режиміне өту
- H. Ⓜ түймешігі — уақытын қою режиміне өтуді кейінге 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 деңгейінің индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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

STOP МАҢЫЗДЫ! Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз — тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты құрсаулау

A3 схемасында көрсетілгендей, аспапқа қақпақты орнатыңыз (5 бет). Қақпақты жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұраңыз, аспап дыбыстық сигнал береді, басқару панелінде  индикаторы жанады. Бұғаттау кезінде құрылғының қақпағы корпусқа саңылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымның пайда болуына әсер етеді.

Тамақты дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан соң бұды шығару және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырма-сын басып және ұстап тұрыңыз.

i Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашық және алынған күйде басқару үстеліндегі  индикаторы да жанып тұрады.

STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында аспап қызды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиімеңіз. Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын артқа 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

Қосымша 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 артқа дейін қосылудан басқа, — нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей 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 артқа дейін қосылудан басқа, — нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып, + нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жанады [].

Әзірлеу уақытын орнату

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

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз.  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәні жыпылықтай бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Автосақтаудан кейін  индикаторы сөнеді,  индикаторы жанады, дисплей дайындау уақыты индикациясына қайта оралады. Старттың уақытын шегіндіру үшін,  батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

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

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

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

 *Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.*

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл 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 тура санағы көрсетіледі.

Қажет кезде  батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады.

 *«ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасамайды.*

Автожылытуды алдын ала сөндіру

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

 *Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылыту автоматты түрде қосылады.*

Тағамдарды жылыту

Fast Chef MP114 мультипісіріш-жылдам пісірішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіріш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3.  батырмасын басыңыз.  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының есебін бастайды. 70°C температураға жеткенде аспап екі қысқа 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 режиміне көшеді (дисплейде — — — көрсетілетін болады).

 *Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.*

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОВС», «ВАКУУМ»  батырмасының индикаторы жанып тұрады) бағдарламаларының жұмысы кезінде дайындау уақыты мен температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы тандалған бағдарламаға тәуелді болады. Температураны өзгерту диапазоны тандалған бағдарламаға байланысты, ал өзгерту қадамы 1°C.

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

💡 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесеңіз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде **🔧** бағдарламасын басыңыз. Дисплейде үнсіз келісім бойынша температураның жыпылықтаған мәні мен «С» символы шығады.

i Температураны одан кейін өзгерту кезінде соңғы орнатылған мән шығатын болады.

2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін **+** батырмасын, азайту үшін **—** батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. Бірнеше секунд аралығында панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады.

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

Алдын ала жылыту кезінде (егер бұл зауыттық баптаулармен қарастырылған болса) дайындау температурасын өзгерту кезінде алдын ала жылыту процесі үзіледі. Бағдарламаның жұмыс уақытының кері есебі басталады. Дайындау уақытын өзгерту алдын ала жылыту процесіне әсер етпейді.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында **⏸** батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін **⏸** батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін **⏸** батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шама-ны жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

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

Қысым мен температураны бақылау жүйесі

Fast Chef MP114 мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі бақылау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.

Егер сіз **⏸** батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр желісінен ажыратылса) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсеңіз, аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келуі үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. **🔧** индикаторы сөнеді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

⚠ **МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояуға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларын қолдануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).

STOP Жылдам қайнататын мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.tr сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!** Бұл күйге қарсы жабынның бүлінуіне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз 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/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.

- Кұралды электр желісіне қосыңыз.
- Аспаптың қақпағын жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тілімен бұрыңыз, басқару панелінде индикаторы жанады.
- +** және **-** батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстыру шеңбер бойынша жүзеге асырылады, таңдалған бағдарламаның индикаторы жанатын болады.
- Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
- Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
- Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басыңыз. таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.



КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы, «НА ПАРУ» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде индикаторы жыпылықтайды. Жылдам пісіру режимінде жұмыс жасайтын, бағдарламаларды пайдаланған кезде біртіндеп шеңбер индикатор тола бастайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін аспап дыбыстық сигнал береді, және индикаторы үздіксіз жанып тұратын болады.

- Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дыбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «End» индикаторы жарқылдай бастайды. Әрі қарай, ағымдағы баптаулар немесе таңдалған бағдарламаға байланысты құрал автоқыздыру режимінде индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплейде - - - -).
- Тамақ дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Тостағандағы қысым қалпына келген соң аспаптың қақпағын тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз, аспап дыбыстық сигнал береді, индикаторы сөнеді.



Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, батырмасын басыңыз.



ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:

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

– жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.company-saytynda таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Қайнау сәтінмен бастап уақыттың есептенесі	Автоқыздыру сағ
РИС/ КРУПЫ*	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондайақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған.	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Вакуумды қаптамада өнімдер әзірлеуге арналған	2:30	1 мин – 10 сағ / 1 мин	40 - 100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың ашыту көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын орнату кезінде белгіленгенде батырмасын басқаннан үдерісі басталады.	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓		2
НА ПАРУ	Етті, құсты, балықты, көкөністерді және көп құрамды тағамдарды буда әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жиіаққа кіреді) пайдаланылады	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35- 180°C / 1°C		✓		12
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Аспап 2 дыбыстық сигнал береді қажетті температура болғанда, тостағанға өнім салыңыз. Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	35- 180°C / 1°C			✓	12

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада әзімік әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Старты шегеру	Қайнау сәтіннен бастап уақыттың есептенісі	Автоқыздыру, сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓		12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
СУП	Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балықтан, құс етінен немесе көкөністерден салқын көжелер әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин			✓		
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама тушенка, рулька, әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 5 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Бағдарламасы баланың өсу мен дамуының әртүрлі кезеңдерінде оны қоректендіру мен күтуге байланысты көп мәселені шешуді жеңілдетуге көмектеседі.	0:10	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓		12
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
СОУС	Бағдарлама тұздықдың әртүрін әзірлеуге арналған	0:30	1 мин – 5 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автоподогрев» («Автосыту») функциялары қол жетімді емес. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде  немесе  батырмасын басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде  индикаторы жаңады,  дисплейде пайда болады.	Бағдарлама су толық қайнап тасқан соң автоматты түрде өшуді қарастырады.						

* Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асырылған.

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

Fast Chef MP114 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, РЕДМОНД өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

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

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RAM-G1 – қақпағы 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 желшінішті мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RB-A573 – құюға қарсы жабыны бар тостаған

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

IV. АСПАП КҮТІМІ



Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

Жалпы ережелер мен кеңестер

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

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

- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ, тығыздағыш сақина, бекітетін құлақша, бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

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

Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе зубканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусы, қақпақтың ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті тазалау

Өнімнің корпусын, қақпағының ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті жұмсақ ылғалды асбөлмесі майлығымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. Жұмсақ тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айғыздарынан бас тарту үшін бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

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

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

- Қақпақтың тереңдігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.
- Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торын өзіңізге қарай тарта отырып шешіңіз.
- Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
- Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резеңкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұяшығына нық орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз.

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

i Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: 'E', аспап 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған суға жол беріңіз. Құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз. Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен коректену жаңылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаңы қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қаппағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаңы қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қаппағы қосылысының саңылаусыз-дығы бұзылған	Қаппақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қаппағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз  индикаторы жапын тұрады
	Ішкі қаппақтағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін	Аспаптың ішкі қаппағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қаппағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қаппақта нығыздау резеңкесі жоқ	Ішкі қаппақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекітіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекітіш клапан ластанған	«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекітіш клапанға тазалау жүргізіңіз.
	Бекітіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекітіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



Стандартты кепілдеме 1 жыл. Кепілдіктің ұзартылған шарттары мен талаптарын мына жерден табуға болады: <https://warranty.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым 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 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

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

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

MP114-CIS-UM-6