

# РЕДМОНД

Мультиварка-скороварка  
Fast Chef MP112



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

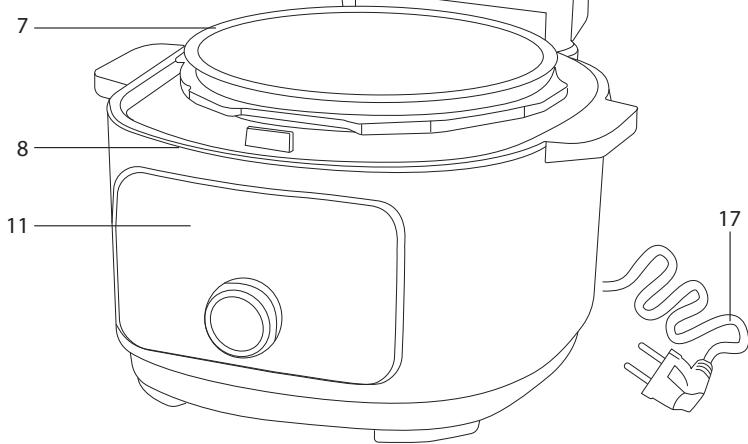
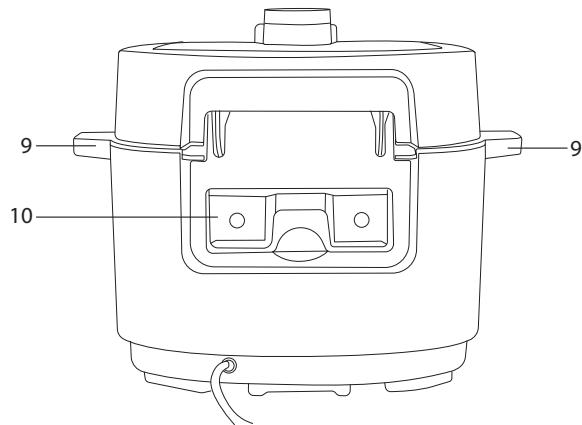
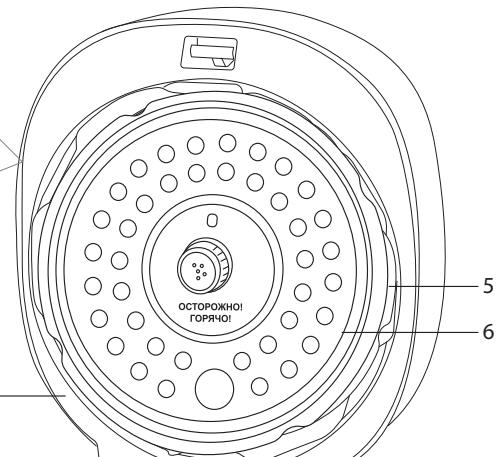
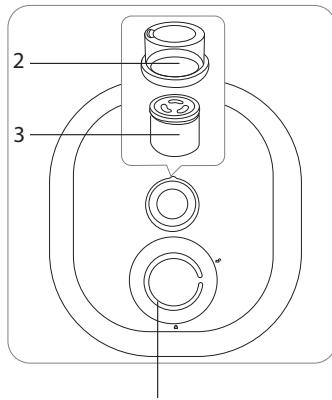
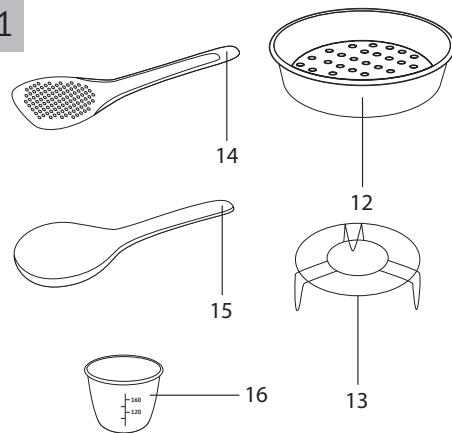
RUS ..... 7

KAZ ..... 19

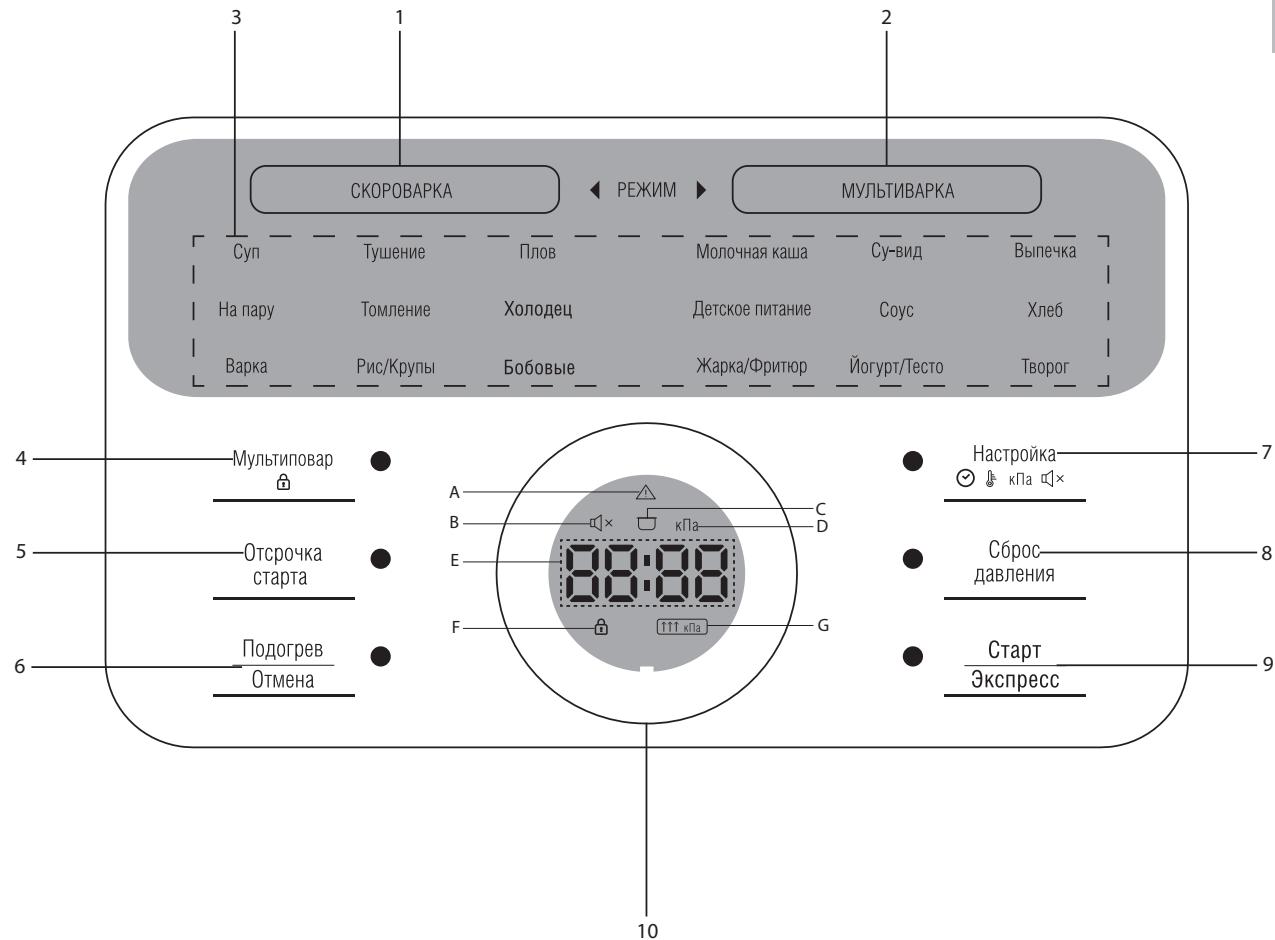
# СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд).....	13
Технические характеристики .....	9	Разогрев блюд.....	14
Автоматические программы приготовления .....	9	Сводная таблица автоматических программ приготовления ( заводские установки).....	14
Функции.....	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Комплектация .....	9	Общие рекомендации.....	15
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Панель управления .....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
Дисплей.....	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	10	Общие правила и рекомендации .....	16
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка корпуса .....	16
Блокировка панели управления.....	10	Очистка съемной внутренней крышки .....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	10	Очистка съемного парового клапана .....	16
Установка времени приготовления.....	11	Очистка чаши .....	16
Установка уровня давления.....	12	Удаление конденсата .....	16
Сброс давления.....	12	Очистка рабочей камеры.....	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта .....	12	Хранение и транспортировка .....	17
Отсрочка старта программы.....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	13	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17

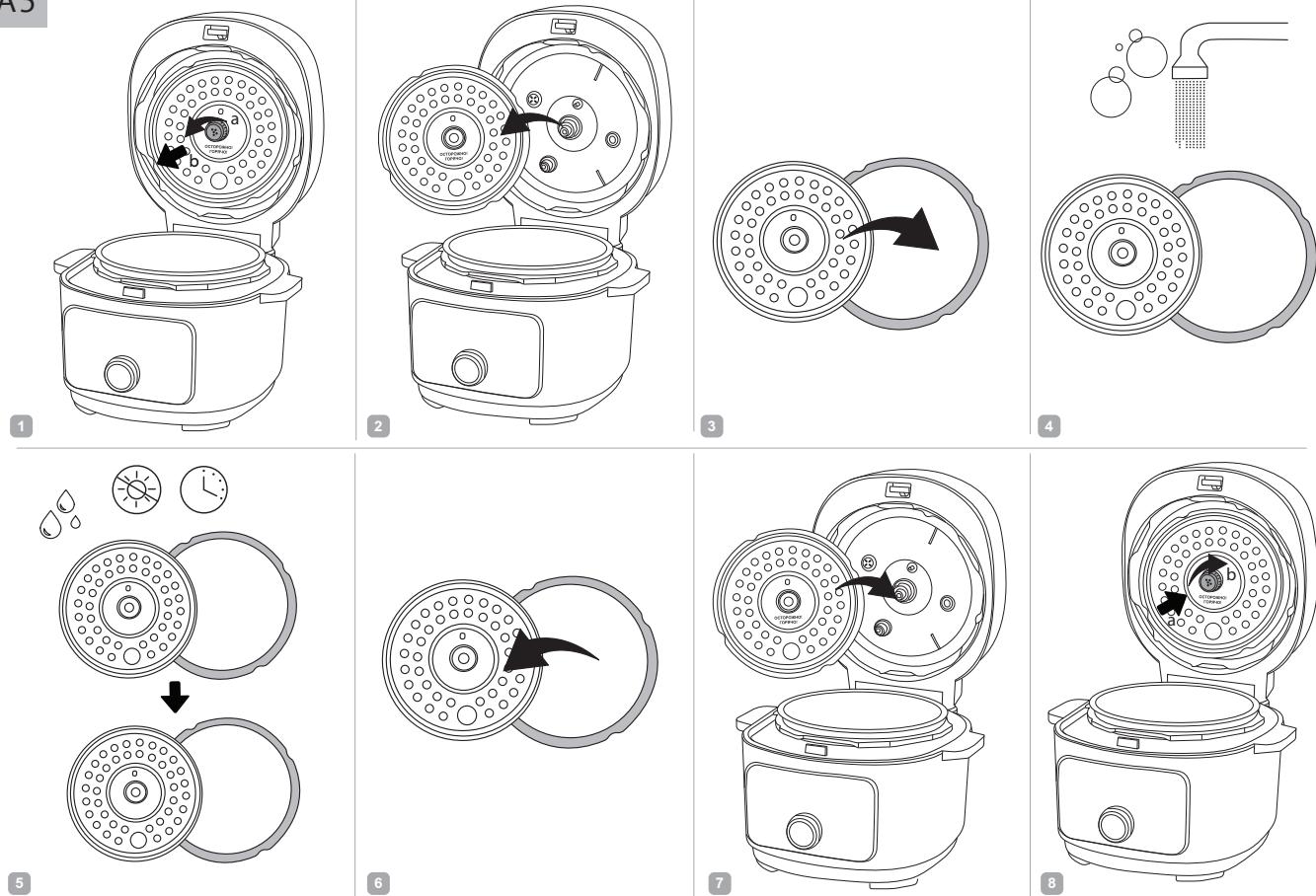
A1



A2



A3



## 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 MP112 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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 представляет собой многофункциональный прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением усло-

вий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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



**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 перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Стого следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Всегда следите за чистотой и исправностью парового клапана, запорного клапана, 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 парового клапана 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 парового клапана 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 паровой клапан.
- Поднимать прибор можно только за ручки по бокам корпуса 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.

**ВНИМАНИЕ!** *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

## Технические характеристики

Модель...	Fast Chef MP112
Мощность...	890 Вт
Напряжение...	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком ...	класс I
Объем чаши ...	3 л
Покрытие чаши ...	антипригарное DAIKIN®
Дисплей...	светодиодный
Паровой клапан ...	съемный
Система контроля давления и температуры...	4-уровневая:
• паровой клапан	• датчик избыточного давления
• температурный предохранитель	• датчик открытия крышки
Материал корпуса ...	пластик
Длина электрошнуря...	0,9 м
Габаритные размеры (Ш × В × Г) ...	314 × 254 × 337 мм
Вес нетто...	5 кг

## Автоматические программы приготовления

### В режиме сковородки

1. СУП	4. ТУШЕНИЕ	7. ПЛОВ
2. НА ПАРУ	5. ТОМЛЕНИЕ	8. ХОЛОДЕЦ
3. ВАРКА	6. РИС/КРУПЫ	9. БОБОВЫЕ

### В режиме мультиварки

10. МОЛОЧНАЯ КАША	14. СОУС	18. ТВОРОГ
11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	15. ЙОГУРТ/ТЕСТО	19. МУЛЬТИПОВАР
12. ЖАРКА/ФРИТЮР	16. ВЫПЕЧКА	20. ЭКСПРЕСС
13. СУ-ВИД	17. ХЛЕБ	

### 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-сковородка...	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.
Шнур питания ...	1 шт.
Книга рецептов ...	1 шт.
Руководство по эксплуатации ...	1 шт.
Сервисная книжка ...	1 шт.

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

### Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

1. Крышка
2. Съемный кожух парового клапана
3. Съемный паровой клапан
4. Ручка для открытия крышки
5. Уплотнительное кольцо
6. Съемная внутренняя крышка
7. Чаша
8. Корпус прибора
9. Ручки для переноски
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Панель управления с дисплеем
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Подставка для приготовления на пару
14. Плоская ложка
15. Черпак
16. Мерный стакан
17. Сетевой шнур

### Панель управления (схема A2, стр. 5)

1. Индикатор работы в режиме сковородки
2. Индикатор работы в режиме мультиварки
3. Индикаторы автоматических программ приготовления
4. Кнопка «Мультиповар» с индикатором – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР», блокировка панели управления
5. Кнопка «Отсрочка старта» с индикатором – настройка времени отсрочки старта

6. Кнопка «Подогрев/Отмена» с индикатором – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
7. Кнопка «Настройка» с индикатором – настройка времени и температуры приготовления; регулировка уровня давления в чаше; отключение звуковых сигналов
8. Кнопка «Сброс давления» с индикатором – открытие парового клапана
9. Кнопка «Старт/Экспресс» с индикатором – запуск программы приготовления; включение/отключение автоподогрева; запуск программы «ЭКСПРЕСС» из режима ожидания
10. Энкодер – поворотный джойстик для переключения между программами приготовления, изменения значения выбранного параметра

**Дисплей (схема А2, стр. 5)**

- А. Индикатор ошибки
- В. Индикатор отключения звуковых сигналов
- С. Индикатор открытой крышки
- Д. Индикатор установки уровня давления
- Е. Цифровой индикатор
- Ф. Индикатор блокировки панели управления
- Г. Индикатор наличия 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.*

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.



**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****Отключение звуковых сигналов**

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Настройка», на дисплее отобразится сообщение «SoFF», загорится индикатор звуковые сигналы будут отключены.

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Настройка», прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится сообщение «S\_On», индикатор погаснет.

**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, нажмите и удерживайте кнопку «Мультиовар», прозвучит звуковой сигнал, загорится индикатор на дисплее на несколько секунд появятся символы . При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы .

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку «Мультиовар», прозвучит звуковой сигнал, индикатор погаснет, на дисплее на несколько секунд появятся символы .

**Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления**

**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 «ЖАРКА/ФРИТИЮР», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Откройте крышку прибора, повернув ручку против часовой стрелки до упора (в положение ).
3. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). 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.



При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

- Закройте крышку прибора и поверните ручку по часовой стрелке до упора (в положение ).



При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

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

- Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на некоторое время загорится вся индикация панели управления, затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).



Если крышка прибора не закрыта (ручка установлена не в положение ) на дисплее будут мигать индикаторы и .

- Вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программы осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы и индикатор кнопки «Старт/Экспресс» будут мигать. Для выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите соответствующую кнопку. В зависимости от выбранной программы загорится индикатор режима сковорки или индикатор режима мультиварки.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).
- При необходимости (при выборе программ, работающих в режиме сковорки) измените уровень давления в чаше (см. раздел «Установка уровня давления»).
- При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программ»).



При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется. При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.

Нажатие кнопки «Подогрев/Отмена» во время настройки программы приготовления приведет к сбросу сделанных настроек текущего параметра. Повторное нажатие кнопки «Подогрев/Отмена» переведет прибор в режим ожидания.

На любом этапе настройки нажатие кнопки «Старт/Экспресс» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизмененные параметры останутся по умолчанию.

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт/Экспресс». Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Экспресс», когда прибор находится в режиме ожидания.



Если крышка прибора не закрыта (ручка установлена не в положение ) на дисплее отобразится сообщение **OPEN**. Поверните ручку крышки в положение .

- Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления, горят индикатор выбранной программы и индикатор кнопки «Старт/Экспресс». Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимых температуры и давления в чаше.



При наличии давления в чаше на дисплее загорится индикатор .

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

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).



Чтобы прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена», прибор перейдет режим ожидания.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке *Fast Chef MP112* кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку «Настройка», загорится индикатор кнопки, значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение осуществляется по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Настройка».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать, индикатор кнопки «Настройка» погаснет). Повторное нажатие кнопки «Настройка» вернет прибор к настройке часов (для программ режима мультиварки (кроме программы «МУЛЬТИПОВАР») либо переведет прибор в режим настройки уровня давления (для программ режима сковорки).

### Установка уровня давления

В программах, работающих в режиме сковорки, можно изменить уровень давления от 20 до 70 кПа.

1. Для настройки уровня давления после выбора программы нажмите кнопку «Настройка» три раза, загорится индикатор кнопки, значение давления по умолчанию начнет мигать на дисплее.
2. Вращая энкодер, установите желаемый уровень давления, переключение осуществляется по кругу.
3. Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (значение давления на дисплее перестанет мигать, индикатор кнопки «Настройка» погаснет). Чтобы вернуться к настройке времени приготовления, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Настройка», значение часов на дисплее начнет мигать.

### Сброс давления

При использовании программ, работающих в режиме сковорки, за несколько минут до окончания приготовления прибор начнет автоматический сброс давления.

Если выполнение программы, работающей в режиме сковорок, было прервано или после окончания работы крышка прибора не открывается, необходимо сбросить давление вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Сброс давления» (загорится индикатор кнопки), пока не закончится выход пара из парового клапана, индикатор  при этом будет мигать.

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений – от 35 до 170°C, с шагом в 1°C.

1. В режиме ожидания нажмите кнопку «Мультиповар», индикаторы кнопок «Мультиповар» и «Старт/Экспресс» начнут мигать.

2. Нажмите кнопку «Настройка» три раза, загорится индикатор кнопки, значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
3. Вращая энкодер, установите желаемое значение температуры. Переключение осуществляется по кругу.
4. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению установленного времени приготовления, индикатор кнопки «Настройка» погаснет). Чтобы вернуться к настройке времени приготовления, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Настройка», значение часов на дисплее начнет мигать.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.



Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.

1. После выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка старта», загорится индикатор кнопки, значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение осуществляется по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Отсрочка старта».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления, индикатор кнопки «Отсрочка старта» будет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Отсрочка старта».



Данная функция доступна не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее ведется обратный поминутный отсчет до начала работы программы, индикатор кнопки «Отсрочка старта» горит постоянно. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).



Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «Отсрочка старта»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки «Отсрочка старта» погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

### 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. Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

 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.).

### Изменение времени в процессе приготовления

Доступно для всех программ, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.

1. В процессе приготовления нажмите кнопку «Настройка», загорится индикатор кнопки, значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение осуществляется по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Настройка».
4. Аналогично установите значение минут. Для сохранения изменений не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать, индикатор кнопки «Настройка» погаснет). Повторное нажатие кнопки «Настройка» переведет прибор в режим настройки температуры приготовления (для программ режима мультиварки) либо – в режим настройки уровня давления (для программ режима сковорочки).

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

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

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

### Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно только для программ, работающих в режиме мультиварки (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Диапазон изменения температуры – от 35 до 170°C, с шагом установки в

1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Настройка» три раза, загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение температуры. Переключение осуществляется по кругу.
3. Для сохранения изменений не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления). Чтобы вернуться к настройке времени приготовления, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Настройка», значение часов на дисплее начнет мигать.

 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.

### Изменение уровня давления в процессе приготовления

Доступно только для программ, работающих в режиме сковорочки. Регулировка уровня давления в процессе приготовления аналогична настройке уровня давления до старта.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Настройка» три раза, загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное значение уровня давления.
2. Вращая энкодер, установите желаемый уровень давления, переключение осуществляется по кругу.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (значение давления на дисплее перестанет мигать, индикатор кнопки «Настройка» погаснет). Чтобы вернуться к настройке времени приготовления, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Настройка», значение часов на дисплее начнет мигать.

### Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

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 горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее ведется прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена», прибор перейдет в режим ожидания.

 Данная функция доступна не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

### Включение автоподогрева

По умолчанию автоподогрев отключен. Чтобы включить автоподогрев, во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку «Старт/Экспресс»,

загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Чтобы отключить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт/Экспресс», индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет.

 **При установке температуры приготовления ниже 80 °C автоподогрев будет недоступен.**

## Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку прибора и поверните ручку по часовой стрелке до упора (в положение ).
- В режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», загорится индикатор кнопки, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70–75 °C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
- Для отключения разогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена», прибор перейдет в режим ожидания.

 **Благодаря функциям автоподогрева и разогрева прибора 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.**

## Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓	✓	✓	12
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. 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	✓	✓	✓	
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:15	1 мин – 6 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холода и заливного	0:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холода, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 10 мин	✓	✓	✓	12
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:25	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холода и заливного	3:00	5 мин – 8 ч / 10 мин	✓	✓	✓	12
БОБОВЫЕ	Приготовление различных бобов	0:45	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:30	5 мин – 4 ч / 1 мин			✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:15	5 мин – 2 ч / 1 мин			✓	12
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин			✓	
СУ-ВИД	Приготовление продуктов в вакуум-упаковке	3:00	30 мин – 36 ч / 10 мин			✓	
СОУС	Приготовление различных соусов	0:10	2 мин – 2 ч / 1 мин			12	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойки дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин				
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин			✓	1
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 запуска программы начнется процесс выпекания	2:30	10 мин – 6 ч / 10 мин			1	
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	0:20	10 мин – 1 ч / 5 мин			✓	
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	1 мин – 15 ч / 1 мин			✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Экспресс». Во время работы программы на дисплее отображается 	автоматическое отключение воды после полного выкипания					

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

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Стого 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 прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТИОР» 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
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

### 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](http://www.redmond.com).

### V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-сковородке РЕДМОНД Fast Chef MP112 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо в магазинах официальных дилеров.

**RAM-CL1 – щипцы для чаши**

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.

**RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре**

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

**RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)**

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

**Общие правила и рекомендации**

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе 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 закрытом приборе 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, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо и съемный паровой клапан 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. Так же недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

**Очистка корпуса**

Очищайте корпус изделия по мере загрязнения мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

**Очистка съемной внутренней крышки**

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промывайте крышку под струей воды, допускается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме А3 (стр. 6).



**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее потеря или деформация приведет к выходу прибора из строя.

**Очистка съемного парового клапана**

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

- Потяните и аккуратно снимите защитный кожух парового клапана.
- Потяните и аккуратно снимите паровой клапан.
- Промойте кожух и клапан под струей воды. Тщательно просушите их перед установкой.
- Установите паровой клапан и защитный кожух на место. При установке кожуха следите, чтобы выступ на нем совпал с выемкой на поверхности крышки.

**Очистка чаши**

Чашу прибора необходимо очищать после каждого использования. 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.

**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.

- ⓘ** При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности прибора 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*	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E6		Не включайте прибор с пустой чашей или без чаши! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ей остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100°C) и «ХАРКА/ФРИТОР»
		При установке температуры выше 120°C в программе «ХАРКА/ФРИТОР» и выше 130°C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E8	Во время работы одной из программ режима сковорочки не достигнут достаточный уровень давления в чаше	Проверьте правильность установки клапана выпуска пара
	Избыточный уровень давления в чаше во время работы одной из программ режима мультиварки	Выполните ручной сброс давления (см. раздел «Сброс давления»)

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Убедитесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи) Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы Установите чашу ровно, без перекосов
Крышка не закрывается	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Ручка установлена в положение  и закройте крышку	Поверните ручку в положение  и закройте крышку
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	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. Закройте крышку прибора до упора
	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

- ⓘ** 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

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. 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 призна-

ется 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, расположеннном 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 споследующей 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».