

REDMOND

Электросушилка RFD-0158

Руководство по эксплуатации



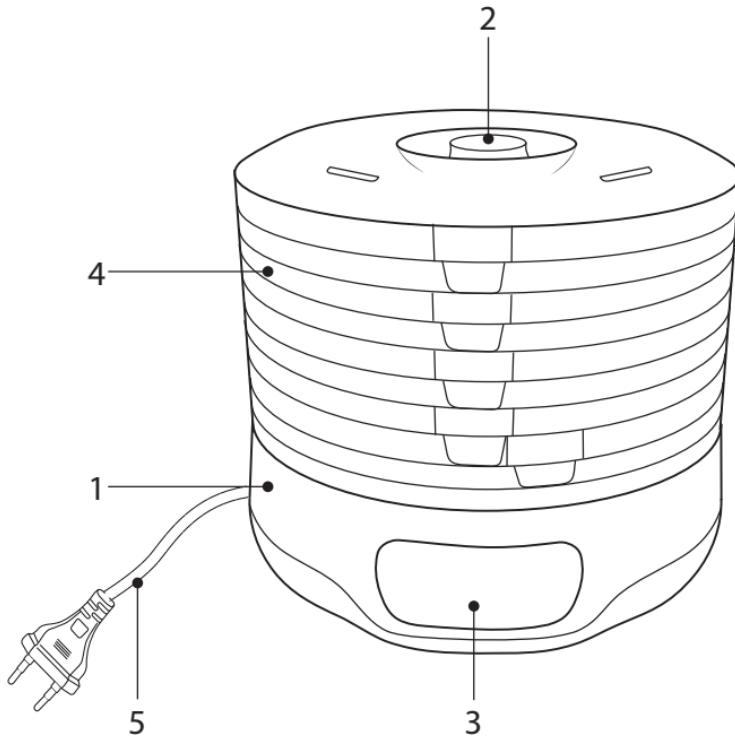
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	6
UKR	13
KAZ	20

СОДЕРЖАНИЕ

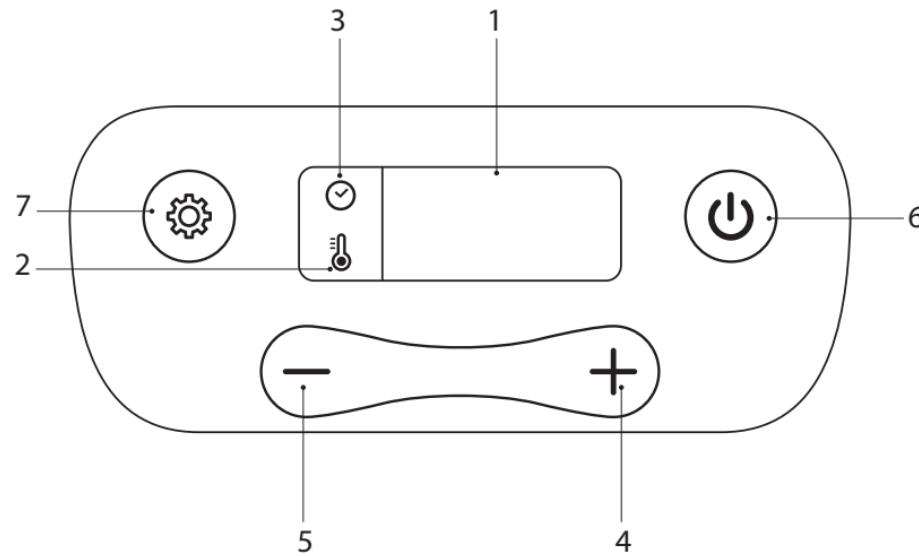
Меры безопасности.....	6
Технические характеристики	8
Комплектация	9
Устройство прибора.....	9
Панель управления.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9
Рекомендации по сушке для различных продуктов	10
Рекомендуемые температурные режимы	11
III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	11
Хранение и транспортировка	11
IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	12
V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	12

A1



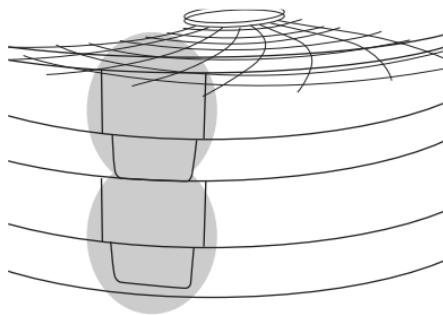
3

A2

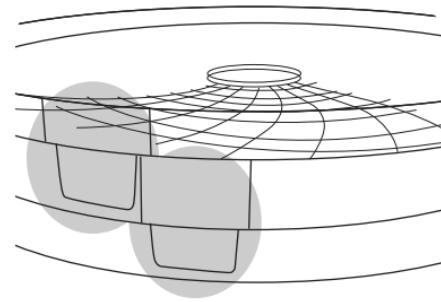


4

A3



1



2

5

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Электросушилка RFD-0158 – это современный прибор, предназначенный для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и специй, подсушивания круп и макаронных изделий.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с nominalным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.



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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

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



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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключи-

тельно 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.....	RFD-0158
Мощность.....	250 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс II
Материал корпуса и поддонов	пластик
Дисплей.....	цифровой
Тип управления	электронный
Регулировка температура.....	35–70°C
Количество съемных поддонов	5 шт.
Установка времени	1–72 ч
Габаритные размеры.....	318 × 265 × 267 мм
Вес нетто.....	2,1 кг
Длина шнура электропитания.....	1 м

Комплектация

Электросушилка	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство прибора (схема A1, стр. 3)

- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| 1. Корпус | 4. Съемные поддоны |
| 2. Крышка | 5. Электрошнур |
| 3. Панель управления с дисплеем | |

Панель управления (схема A2, стр. 4)

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Дисплей | 5. Кнопка — |
| 2. Индикатор температуры | 6. Кнопка  |
| 3. Индикатор времени | 7. Кнопка  |
| 4. Кнопка + | |

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Подготовьте и нарежьте продукты, которые вы собираетесь сузить.



Чтобы фрукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные кусочки в лимонный или ананасовый сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте сок (желательно натуральный), соответствующий приготавливаемому фрукту (например, яблочный – для яблок), с двумя стаканами воды и опустите туда предварительно подготовленные фрукты на 2 минуты.

- Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на прибор воды. При установке сле-

- дите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры.
3. Разложите продукты ровным слоем на поддонах. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга.
 -  **Будьте аккуратны при раскладывании продуктов: попадание частичек пищи на защитный диск нагревательного элемента может привести к перегреву и возгоранию.**
 4. Установите поддоны друг на друга, как показано на схеме А3.1, стр. 5. Если расстояние между поддонами необходимо увеличить, установите их, как показано на схеме А3.2, стр. 5.
 -  Время сушки для верхних поддонов будет больше.
Необходимо устанавливать не менее трех поддонов, даже если вы загружаете только один.
 5. Закройте крышку.
 6. Подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - -).
 7. Для начала процесса сушки нажмите кнопку  . На дисплее будет отображаться значение времени до окончания процесса, загорится индикатор  .
 8. При необходимости настройте значение времени кнопками  и  .
 9. Для настройки температуры сушки нажмите кнопку  . На дисплее отобразится значение температуры, горит ин-

дикатор  . Кнопками  и  установите желаемое значение.

 Время нагрева до заданной температуры составляет 20-30 минут.

 Во время работы поддоны нагреваются. Используйте прихватки.

 Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.

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

 Вы можете прервать процесс сушки в любой момент нажатием кнопки  .

Рекомендации по сушке для различных продуктов

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

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	13-28
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами или кубиками	6-36
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8-38
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно	8-36

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5–8 мм	8-30
Клюква	Сушить целиком	6-26
Персики	Нарезать ломтиками или дольками толщиной 8–10 мм, удалить косточку	10-34
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	4-15
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8–10 мм	6-18
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками	8-14
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	4-14
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	6-14



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

Рекомендуемые температурные режимы

Тип продукта	Температурный режим
Травы	35-40°C

Тип продукта	Температурный режим
Хлеб	40-50°C
Овощи	50-55°C
Фрукты	55-60°C
Грибы	50-55°C

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

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



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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке
Продукты сушатся слишком долго	Поддоны переполнены	При закладке продуктов между ними должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха
	Продукты нарезаны слишком крупно	Подготавливайте продукты, следуя указаниям раздела «Рекомендации по сушке для различных продуктов»
Неравномерное просушивание продуктов	Продукты нарезаны неоднаково	Поддоны не меняйте местами во время сушки
	Поддоны не меняются местами во время сушки	Периодически меняйте поддоны местами
Во время работы прибора появился постоянный запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Запах исчезнет после нескольких включений

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

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниить путем ремонта, замены

деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання пристрілу значно подовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації пристрілу. Під час використання пристрію користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до

неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електро-струмом. Ушкоджений електрокабель потрібує термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристроя.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпуса пристроя може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і повністю охоплов. Чітко дотримуйтесь інструкцій щодо очищенння приладу.
- Не залишайте прилад працюючим без нагляду надовго.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

STOP

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервово-і або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення та обслуговування пристроя не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RFD-0158
Потужність.....	250 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас II
Матеріал корпусу, піддонів	пластик
Дисплей.....	цифровий
Тип управління	електронний
Регулювання температури.....	35-70°C
Кількість зімніх піддонів	5
Встановлення часу.....	1-72 год
Габаритні розміри.....	318 × 265 × 267 мм
Вага нетто.....	2,1 кг
Довжина електрошнура	1 м

Комплектація

Електросушарка	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова приладу (схема A1, стор. 3)

1. Корпус приладу
2. Кришка приладу

3. Панель управління з дисплеєм

4. Знімні піддони

5. Електрошнур

Панель управління (схема A2, стор. 4)

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Дисплей | 5. Кнопка - |
| 2. Індикатор температури | 6. Кнопка  |
| 3. Індикатор часу | 7. Кнопка  |
| 4. Кнопка + | |

I. ПЕРЕД ПОЧАТОКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Виділіть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застеженні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 годин перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологовою тканиною, дайте їм просохнути. Знімні деталі промийте теплою водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішній видимі внутрішні частини приладу не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. При першому включені можливе появлення стороннього запаху.



Перед початком використання для видалення технічного захисного мастила рекомендується включити прилад без продуктів на 30-40 хвилин, потім виконати його повне очищення.

ІІ. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Підготуйте і наріжте продукти, які ви збираєтеся сушити.



Щоб фрукти менше змінювали колір в процесі сушіння, зануріть нарізані шматочки в лимонний або ананасовий сік і залиште на декілька хвилин. Або змішайте сік (бажано натуральній), що відповідає фрукту, що готовиться (наприклад, яблучний – для яблук), з двома склянками води і зануріть туди попередньо підготовлені фрукти на 2 хвилини.

- Встановіть прилад на рівну тверду суху горизонтальну поверхню, подалі від джерел тепла і місць, де можливе падання на прилад води. Під час встановлення стежте за тим, щоб поруч не знаходились декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети, що можуть постраждати від впливу підвищеної температури.
- Розкладіть продукти рівним шаром на піддонах. Для забезпечення нормальної циркуляції повітря стежте за тим, щоб продукти не торкалися один одного.
- Будьте обережні при розкладанні продуктів: потрапляння часточок їжі на захисний диск нагрівального елементу може привести до перегрівання і спалахування.**
- Встановіть піддонон один на одного, як показано на схемі А3.1, стор. 5. Якщо відстань між піддонами необхідно

збільшити, встановіть їх, як показано на схемі А3.2, стор. 5.



Час сушіння для верхніх піддонон буде більшим.

Необхідно встановлювати не менше трьох піддонон, навіть якщо ви завантажуєте тільки один.

- Закрійте кришку приладу.
- Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається – – –).
- Для початку процесу сушіння натисніть кнопку . На дисплеї буде відображатися значення часу до закінчення процесу, загориться індикатор .
- У разі потреби налаштуйте значення часу кнопками і .
- Для налаштування температури сушіння натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться значення температури, горить індикатор . Кнопками і встановіть бажане значення.



Час нагріву до заданої температури становить 20-30 хвилин.



Під час роботи піддонон нагріваються. Використовуйте прихватки.



Рекомендується періодично міняти піддонон місцями для рівномірного просушування.

- Після закінчення процесу сушіння прилад перейде в режим очікування.

i Ви можете перервати процес сушіння в будь-який момент натисненням кнопки .

Рекомендації щодо сушіння для різних продуктів

! При використанні приладу для сушіння трав необхідно пропустити піддон марлею в один шар і встановити його зверху. Забезпечте достатню вентиляцію в приміщенні, де використовується прилад.

Продукт	Підготування	Тривалість сушіння, години
Абрикоси	Витягти кісточку і тонко нарізати	13-28
Анааси (свіжі)	Очистити, нарізати кільцями або кубиками	6-36
Банани	Зняти шкуринку, нарізати кружечками завтовшки 3-5 мм	8-38
Вишня	Допускається сушити цілком, кісточку видалити не обов'язково	8-36
Груши	Очистити від шкуринки, видалити серцевину, нарізати шматочками завтовшки 5-8 мм	8-30
Клюква	Сушити цілком	6-26
Персик	Нарізати шматочками або скибочками завтовшки 8-10 мм, видалити кісточку	10-34
Яблука	Очистити від шкуринки, видалити серцевину, розрізати на дві або чотири частини	4-15
Баклажани	Нарізати кружечками завтовшки 8-10 мм	6-18
Морква	Варити до м'якості. Нарізати кружечками	8-14
Болгарський перець	Витягти серцевину, нарізати смужками або кружечками	4-14
Гриби	Тонко нарізати, дрібні гриби можна сушити цілком	6-14

i Час сушіння, вказанний в таблиці, є приблизним. Реальний час може відрізнятися в залежності від розмірів, консистенції і ваги продуктів, що завантажуються. Врахуйте це при завантаженні, уважно стежте за процесом сушіння, міняйте піддоно місцями, своєчасно виймайте піддоно з готовим продуктом.

Рекомендовані температурні режими

Тип продукта	Температурні режими
Трави	35-40°C
Хліб	40-50°C
Овочі	50-55°C
Фрукти	55-60°C
Гриби	50-55°C

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж розпочати очищення приладу, переконайтесь, що він відключений від електромережі та повністю охолонув.

Очищуйте прилад після кожного використання. Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Знімні деталі про-мийте теплою водою, можливе застосування делікатного очи-щувального засобу.



ЗАБОРНО ЯЄТЬСЯ поміщати прилад, вилку та шнур елек-траживлення під струмінь води або занурювати їх у воду.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані до застосування для предметів, що контактиують з їжєю.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може привести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює	Прилад не підключено до електромережі	Увімкніть прилад у справну розетку
Продукти сушаться надто довго	Піддони переповнені	При закладанні продуктів між ними повинен залишатися вільний простір для циркуляції повітря

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Продукти сушаться надто довго	Продукти нарізані надто крупно	Підготовляйте продукти, дотримуючись вказівок розділу «Рекомендації щодо сушіння для різних продуктів»
Нерівномірне просушування продуктів	Продукти нарізані неоднаково	
	Піддони не змінювалися місцями під час сушіння	Періодично мініяйте піддона місцями
Під час роботи приладу з'явився сторонній запах	На деякі частини нового приладу нанесено захищне покриття	Запах зникає після декількох увімкнень

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна

комплектність. Дано гарантія не поширюється на природний знос виробу.

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристроя.

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

Установлений виробником термін служби приладу – 3 роки із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосовних технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколошнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



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

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтymайды. 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 жауп бермейді.
- Бұл электр аспап түрмистық жағдайларда әзірлеуге арналған көрфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.



ECTE САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен

қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыгуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Құралды істеп түрған күйінде ұзақ уақытқа қарастырылған жағдайларда қалдырмаңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі

жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылғының өзгеріс енгізуғе 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	RFD-0158
Куаты.....	250 Вт
Кернеі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	II дәреже
Корпус және түпкөйма материалы.....	пластик
Дисплей.....	цифрлық
Басқарудың түрі.....	электрондық
Температуралы реттеу.....	35-70°C
Алынбалы түпкөймалар саны	5
Уақытты орнату	1-72 сағ
Габаритті өлшемдері.....	318 × 265 × 267 мм
Таза салмағы	2,1 кг
Электр шнурының ұзындығы.....	1 м

Жинақталу

Электр кептіргіш	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырылсыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бүйімниң техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% көтөлікке жол беріледі.

Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)

1. Құралдың корпусы
2. Ұйдыстың қақлағы

3. Дисплеймен басқарылатын панель

4. Алынбалы түпкөймалар

5. Электрқуатының шнуры

Басқару тақтасы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. Дисплей | 5. — батырмасы |
| 2. Температура индикаторы | 6. ⌂ батырмасы |
| 3. Уақыт индикаторы | 7. ☰ батырмасы |
| 4. + батырмасы | |

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



Корпустағы ескерметтің жapsырма, жapsырма-көрсеткіш (бар болса) және бүйімнің сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстаса керек.

Электр сымын толықымен тарқатыңыз. Құралдың корпусын ылғалды матамен сұртіңіз де құрғатыңыз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жынызы, аспалтың барлық элементтерін электр желиге қосар алдында мүқият кептіріңіз.

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



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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

- Кептіруге арналған азықтарды дайындаңыз және туралы.
- Кептірген кезде жемістер өз тусін тым өзгертуеу үшін, туралған тілімдері бірнеше минутқа лимон немесе ананас шырынына салыңыз. Немесе әзірленетін жеміске сайкес (мысалы, алмалар үшін – алма) шырынын (табиғи болған жөн) екі стакан сунмен арапастырыңыз және оның ішіне алдын ала ғайындалған жемістерді 2 минутқа салыңыз.
- Құралды тегіс қатты құрғақ көлденең бетке, жылу көздерінен алыс, құралға су түсін мүмкін жарларден алыс жерге орналастырыңыз. Орнатқан кезде жынында ашекей жабындылар, жоғары температурадан зақымдануы мүмкін электронды жабдықтардың және басқа заттардың болмауын қадағалаңыз.
- Өнімдерді түпқоймаларға тегіс қабатпен жайыныз. Ауаның қалыпты айналымын қамтамасыз ету үшін өнімдер бір-біріне тимеуін қадағалаңыз.
- Түпқоймаларды **A3.1**, бет 5 кестесіндегі көрсетілгендей, бір-біріне орнатыңыз. Түпқоймалардың арасындағы арақашықтықты үлкейту керек болса, оларды **A3.2**, бет 5 кестесіндегі көрсетілгендей, орналастырыңыз.



Кептірген кезде жемістер өз тусін тым өзгертуеу үшін, туралған тілімдері бірнеше минутқа лимон немесе ананас шырынына салыңыз. Немесе әзірленетін жеміске сайкес (мысалы, алмалар үшін – алма) шырынын (табиғи болған жөн) екі стакан сунмен арапастырыңыз және оның ішіне алдын ала ғайындалған жемістерді 2 минутқа салыңыз.



Өнімді жайған кезде мынаған мүсініт болыңыз: қыздыру элементінің қорғаныс дискіне тағам қалдықтарының түсі, бул қатты қызуға және жануға әкелуі мүмкін.



Жоғары түпқоймалар үшін кептірудің күтілген уақыты көбірек болады. Бір ғана түпқойманы салу керек болса да үш түпқоймадан кем болмайтын түпқоймалар санын орнату қажет.

- Құралдың қақпағын жабыңыз.
- Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күті режиміне түседі (дисплейде – – – көрінеді).
- Кептірудің бастау үшін батырмасын басыңыз. Дисплейде үрдіс аяқталғанға дейін уақыт белгісі көрсетіледі, индикаторы жанады.
- Қажет болған жағдайда уақыт белгісін + және – батырмаларымен балтаңыз.
- Кептірудің температурасын бастау үшін батырмасын басыңыз. Дисплейде температура белгісі көрсетіледі, индикаторы жанады. + және – батырмаларымен қалаған белгін орнатыңыз.



Берілген температураға дейін қыздыру уақыты 20-30 минутты құрайды.



Жұмыс істеп тұрған кезде түпқоймалар қызады. Тұтқыштарды пайдаланыңыз.



Бір қалыпты кептірудің кез келген уақытта түпқоймаларды кезең-кезеңмен орындарын ауыстырып тұру керек.



10. Кептірудің аяқталғаннан кейін құрал күті режиміне көшеді.



Сіз кептірудің кез келген уақытта батырмасын басып тоқтата аласыз.

Түрлі өнімді кептіру бойынша кеңестер



Шөптерді кептіруге арналған құралды пайдаланған кезде түпқоймаға марляны бір қабат төсөп, оны жоғары жағына орнатып керек. құрал пайдаланып жатқан бөлменің жеткілікті жеделтілігін қадағалаңыз.

Өнім	Дайындау	Кептіру уақыты, сағат
Абрикос	Сүйегін алып тастап, жінішкелеп кесу	13-28
Ананас (жаңа)	Тазалау, сақиналап немесе төрт бұрыштап кесу	6-36
Банандар	Қабығын аршу, 3-5 мм қалындықта дөңгелектеп кесу	8-38
Шие	Тұтас кептірге болады, күйегін алу міндепті емес	8-36
Алмұрт	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, 5-8 мм қалындық тілімдерге кесу	8-30
Мұқидек	Тұтас кептіру	6-26
Шабданалы	8-10 мм қалындықта тілімдерге немесе беліктеге кесу, сүйегін алып тастау	10-34
Алма	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, екі немесе төрт белікке кесу	4-15
Баклажан	8-10 мм қалындықта дөңгелектеп кесу	6-18
Сәбіз	Жұмсағанға дейін пісіру. Дөңгелектеп кесу	8-14
Болгар бұрышы	Ортасын алып тастау, желімдерге немесе дөңгелектеп кесу	4-14
Саңырауқұлактар	Жінішкелеп кесу, ұсақ саңырауқұлактарды тұтас кептірге болады	6-14



Кестеде көрсетілген кептіру уақыты шамалы болып табылады. Шынайы уақыты азықтардың мөлшеріне, консистенциясына, салмағына байланысты. Осыны салған кезде ескеріңіз, кептіру үрдісін мүкцият қадағалаңыз, түпқоймалардың орындарын ауыстырыңыз, түпқоймаларды дайын өнім мен уақытылы шығарыңыз.

Температураларды таңдау бойынша ұсыныс

Өнімдер	Температурасы
Шөптер	35-40°C
Нан	40-50°C
Көкөністер	50-55°C
Жемістер	55-60°C
Саңырауқұлактар	50-55°C

III. АСПАП КҮТИМІ

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

Құралдың түркін ылғалды жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, шешілмелі бөлшектерді сабынды сүмен жуыңыз.



Құрал айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қояға немесе сұға салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

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

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық беліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғак жеденетін жерде жылтыу аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың закымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою адістері
Құрал жұмыс істемейді	Құрал электр желісіне қосылмаған	Құралды электр желісіне қосының
Өнімдер тым ұзак көтіріледі	Түпкімалар асыра толтырылған	Ая айналымы үшін өнімдердің салған кезде олардың арасында бос орын қалуы керек
	Өнімдер тым ірі туралған	Өнімдерді «Түрлі өнімдерді көтіру бойынша кеңестер» боліміндегі нұсқауларға сәйкес дайындаңыз
Өнім бір қалыпты көтірілмейді	Өнімдер арқалай туралған	Түпкімалардың орындағын кезең-кеңінмен аустырып отырыңыз

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою адістері
Кұралдың жұмыс істеу барысында бөгде ііс пайда болды	Аспап жана, ііс корғаның жабындысынан шығады	Аспалты мүкіят тазаланыз. Иіс бірнеше көспалардан соң көтеді



Егер қателікті дұрыстың алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімфа сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттегенді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқаляқ кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшине енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нақуалыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде закымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиғи тозуына.

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

Аспалтың өндірілген кезі бүйім корпусындағы сәйкестендіріу жапсырмасында орналасқан сериялық һөмірден табуға болады. Сериялық һөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық номірі

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

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



Производитель ООО «Лаборатория идей» 195196, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7, лит. О, пом. 1Н.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com

Made in Russia

RFD-0158-CIS-UM-3