

REDMOND

Электросушилка
FD1102



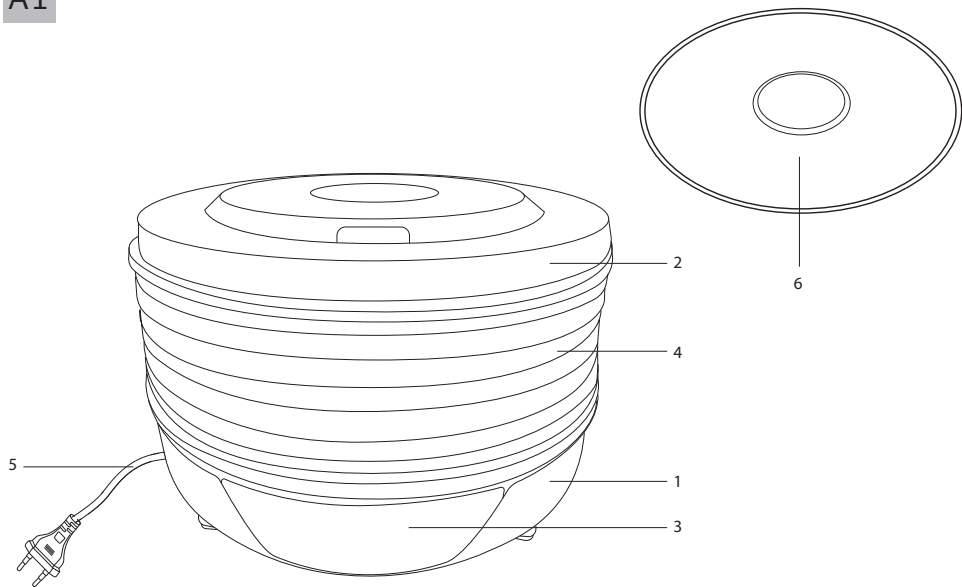
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

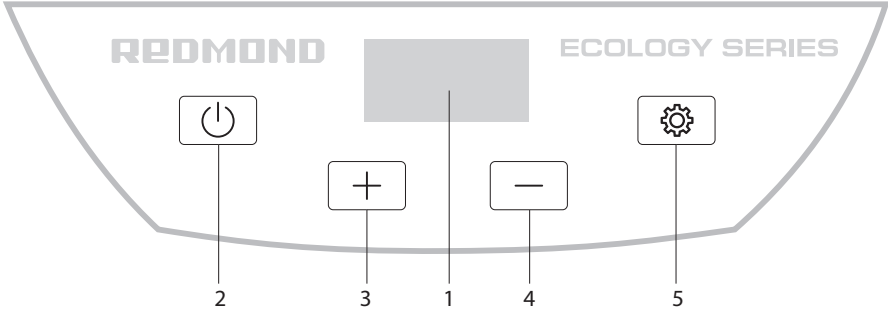
| | | |
|-----|-------|----|
| RUS | | 7 |
| KAZ | | 15 |

СОДЕРЖАНИЕ

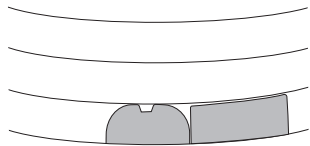
| | |
|--|----|
| Меры безопасности | 7 |
| Технические характеристики | 10 |
| Комплектация | 10 |
| Устройство прибора..... | 10 |
| Панель управления | 10 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ..... | 10 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА | 11 |
| Рекомендации по сушке для различных продуктов..... | 12 |
|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

A1

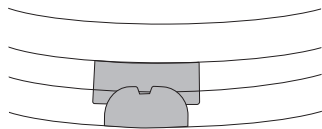




A3

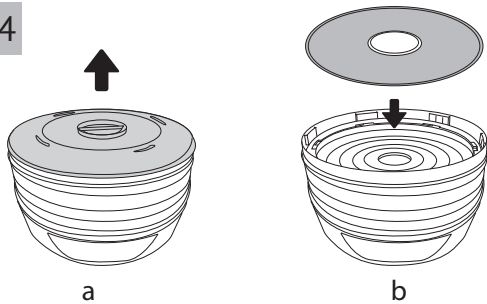


1



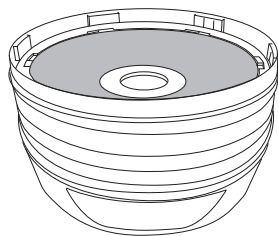
2

A4



a

b



c

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 FD1102 — 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.com/ru.

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: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
 - Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Используйте прибор только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, является нарушением правил эксплуатации.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних пред-

метов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

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

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! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

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

Комплектация

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Электросушилка..... | 1 шт. |
| Поддон для приготовления пастилы..... | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Сервисная книжка..... | 1 шт. |





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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

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

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

Панель управления (схема А2, стр. 5)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подготовьте и нарежьте продукты, которые вы собираетесь сушить.



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

2. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на прибор воды. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры.
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 **A3.1**, стр. 6. Если расстояние между поддонами необхо-

димо увеличить, установите их, как показано на схеме **A3.2**, стр. 6. Для приготовления пастилы используйте соответствующий поддон, входящий в комплект прибора. Установите его, как показано на схеме **A4**, стр. 6.




Время сушки для верхних поддонов будет больше.

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

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



Время нагрева до заданной температуры составляет 20-30 минут.

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




Во время работы поддоны нагреваются. Используйте прихватки.



Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.

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



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 |
| Груши | Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5-8 мм | 8-30 |

| Продукт | Подготовка | Продолжительность сушки, часы |
|------------------|---|-------------------------------|
| 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 |
| 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.

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

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

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода 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.

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 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. 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 әзірлеуге арналған көпфункционалды 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 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. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - 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.
 - Құралды істеп тұрған күйінде ұзақ уақытқа қараусыз 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 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 | FD1102 |
| Қуаты..... | 500 Вт |
| Кернеуі | 220–240 В, 50 Гц |
| Электр тоғымен зақымданудан қорғау..... | II дәреже |
| Корпус және түпқойма материалы..... | пластик |
| Дисплей..... | жарықдиодты |
| Басқару типі..... | электрондық |
| Температураны реттеу..... | 35–70°C, 5°C қадаммен |
| Алынбалы түпқоймалар саны | 5 |
| Уақытты орнату | 0,5–72 сағ, 0,5 сағ қадаммен |
| Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)..... | 328 × 213 × 328 мм |
| Таза салмағы | 2,26 кг |
| Электр шнурының ұзындығы..... | 1 м |

Жинақталу

| | |
|---|--------|
| Электр кептіргіш | 1 дана |
| Пастила дайындауға арналған түпқойма..... | 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 (A1 сурет, 4 бет)

1. Құралдың корпусы

2. Ыдыстың қақпағы
3. Дисплеймен басқарылатын панель
4. Алынбалы түпқоймалар
5. Электрқуатының шнуры
6. Пастила дайындауға арналған түпқойма

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



Корпусстағы 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.

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

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

STOP

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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Кептіруге арналған азықтарды дайындаңыз және тураңыз.



Кептірген кезде жемістер өз түсін тым өзгертпеуі үшін, туралған тілімдері бірнеше минутқа лимон немесе ананас шырынына салыңыз. Немесе әзірленетін жеміске сәйкес (мысалы, алмалар үшін – алма) шырынын (табиғи болғаны жөн) екі стақан сумен араластырыңыз және оның ішіне алдын ала дайындалған жемістерді 2 минутқа салыңыз.

2. Құралды тегіс қатты құрғақ көлденең бетке, жылу көздерінен алыс, құралға су түсуі мүмкін жарлардан алыс жерге орналастырыңыз. Орнатқан кезде жанында әшекей жабындылар, жоғары температурадан зақымдануы мүмкін электронды жабдықтардың және басқа заттардың болмауын қадағалаңыз.
3. Өнімдерді түпқоймаларға тегіс қабатпен жайыңыз. Ауаның қалыпты айналымын қамтамасыз ету үшін өнімдер бір-біріне тимеуін қадағалаңыз.





Өнімді жайған кезде мынаған мұқият болыңыз: қыздыру элементінің қорғаныс дискіне тағам қалдықтарының түсуі, бұл қатты қызуға және жануға әкелуі мүмкін.


4. Түпқоймаларды А3.1, бет 6 кестесінде көрсетілгендей, бір-біріне орнатыңыз. Түпқоймалардың арасындағы арақашықтықты үлкейту керек болса, оларды А3.2, бет 6 кестесінде көрсетілгендей, орналастырыңыз. Пастила дайындау үшін аспап жиынтығына кіретін тиісті түпқоймаларды пайдаланыңыздар. Оларды, А4 сызбада, 6-бет көрсетілгендей, орнатыңыздар.


i


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

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


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

Кептіру процесінің кез келген кезеңінде температура мен уақытты өзгертуге болады. Параметр режиміне өту үшін  түймені басыңыз.


 Жұмыс істеп тұрған кезде түпқоймалар қызады. Тұтқыштарды пайдаланыңыз.

 Бір қалыпты кептіру үшін түпқоймаларды кезең-кезеңмен орындарын ауыстырып тұру керек.

10. Кептіру үрдісі аяқталғаннан кейін құрал күту режиміне көшеді.

i Сіз кептіру үрдісін кез келген уақытта  батырмасын басып тоқтата аласыз.

Түрлі өнімді кептіру бойынша кеңестер

 Шөптерді кептіруге арналған құралды пайдаланған кезде түпқоймаға марляны бір қабат төсеп, оны жоғары жағына орнату керек. құрал пайдаланып жатқан бөлменің жеткілікті желдетілуін қадағалаңыз .

| Өнім | Дайындау | Кептіру уақыты, сағат |
|---------------|---|-----------------------|
| Абрикос | Сүйегін алып тастап, жіңішкелеп кесу | 13-28 |
| Ананас (жаңа) | Тазалау, сақиналап немесе төрт бұрыштап кесу | 6-36 |
| Банандар | Қабығын аршу, 3-5 мм қалыңдықта дөңгелектеп кесу | 8-38 |
| Шие | Тұтас кептіруге болады, күйегін алу міндетті емес | 8-36 |

| Өнім | Дайындау | Кептіру уақыты, сағат |
|-----------------|---|-----------------------|
| Алмұрт | Қабығын аршу, ортасын алып тастау, 5-8 мм қалыңдық тілімдерге кесу | 8-30 |
| Мүкжидек | Тұтас кептіру | 6-26 |
| Шабдалы | 8-10 мм қалыңдықта тілімдерге немесе бөліктерге кесу, сүйегін алып тастау | 10-34 |
| Алма | Қабығын аршу, ортасын алып тастау, екі немесе төрт бөлікке кесу | 4-15 |
| Баклажан | 8-10 мм қалыңдықта дөңгелектеп кесу | 6-18 |
| Сәбіз | Жұмсарғанға дейін пісіру. Дөңгелектеп кесу | 8-14 |
| Болгар бұрышы | Ортасын алып тастау, желімдерге немесе дөңгелектеп кесу | 4-14 |
| Саңырауқұлақтар | Жіңішкелеп кесу, ұсақ саңырауқұлақтарды тұтас кептіруге болады | 6-14 |

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

Температураларды таңдау бойынша ұсыныс

| Өнімдер | Температурасы |
|------------|---------------|
| Шөптер | 35-40°C |
| Нан | 40-50°C |
| Көкөністер | 50-55°C |

| Өнімдер | Температурасы |
|-----------------|---------------|
| Жемістер | 55-60°C |
| Саңырауқұлақтар | 50-55°C |

III. АСПАП КҮТІМІ

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

Құралдың тұрқын ылғалды жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз.

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

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

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.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

| Ақаулық | Мүмкін болатын себептері | Жою әдістері |
|--|--|--|
| Құрал жұмыс істемейді | Құрал электр желісіне қосылмаған | Құралды электр желісіне қосыңыз |
| Дисплейде келесі категориялы хабарлама туындады: E1–E3 | Жүйелік қате | Аспапты электр желісінен ажыратып және бойы суытып. Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз |
| Өнімдер тым ұзақ кептіріледі | Түпқоймалар асыра толтырылған | Ауа айналымы үшін өнімдерді салған кезде олардың арасында бос орын қалуы керек |
| | Өнімдер тым ірі туралған | Өнімдерді «Түрлі өнімдерді кептіру бойынша кеңестер» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес дайындаңыз |
| Өнім бір қалыпты кептірілмейді | Өнімдер әрқалай туралған | |
| | Кептіркен кезде түпқоймалардың орындары ауыстырылмаған | Түпқоймалардың орындарын кезең-кезеңмен ауыстырып отырыңыз |
| Құралдың жұмыс істеу барысында бөгде иіс пайда болды | Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады | Аспапты мұқият тазалаңыз. Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді |

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

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

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. 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 мөрімен 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.

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

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы 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 | 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 3 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.





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: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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.

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

FD1102-CIS-UM-1