

RED SOLUTION

Минипекарня RMB-611
Руководство по эксплуатации



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

**Более 40 панелей
в ассортименте**

RUS 8

KAZ 18



Изготовитель: Нингбо Орхид Электрик Апплаинсис
Мануфактуринг Ко., ЛТД №1188 Джоуси роад, Чжоусян таун,
Цыси сити, Нингбо, Китай.

Импортер в России: Общество с ограниченной
ответственностью «РЭД». Адрес: 127247, город Москва,
Дмитровское ш, д. 100, стр. 2, этаж 07, помещ. 47386

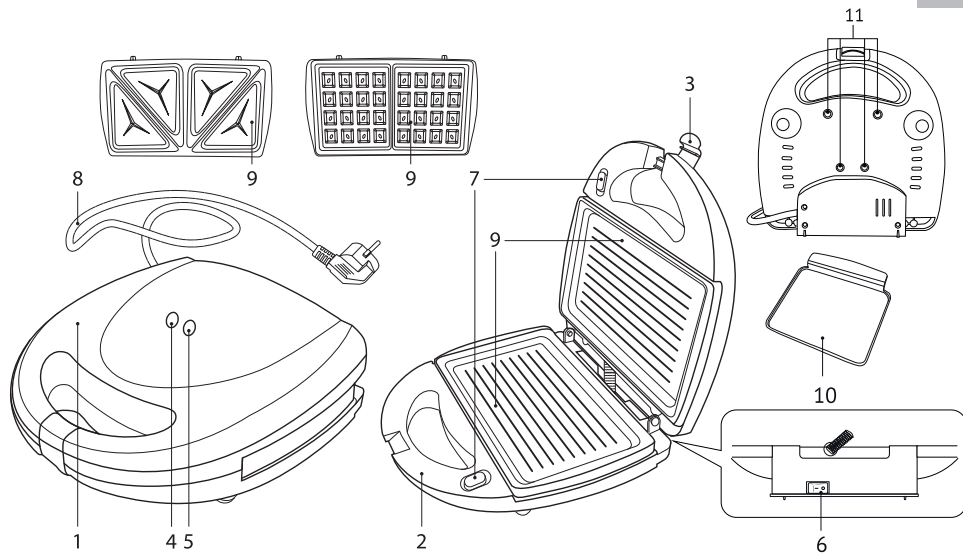
©RED. Все права защищены. 2022

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

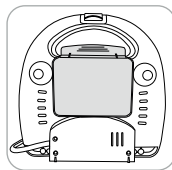
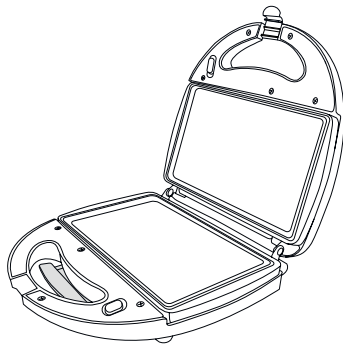
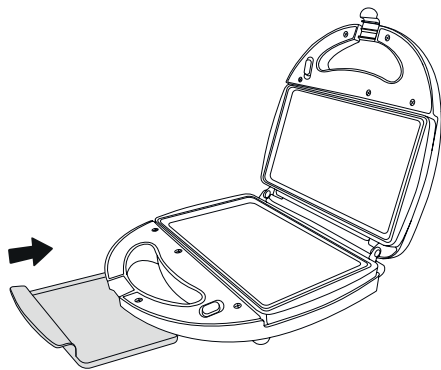
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	8
Технические характеристики	11
Комплектация	11
Устройство модели	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	12
Замена съемных металлических панелей	12
Использование прибора	13
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	14
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15
Хранение и транспортировка	15
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	15
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	16
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	17

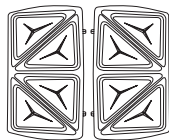
A1



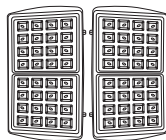
A2



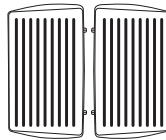
RAMB-01



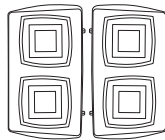
RAMB-02



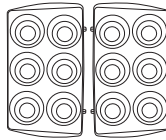
RAMB-03



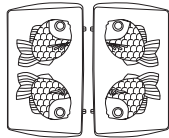
RAMB-04



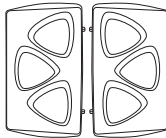
RAMB-05



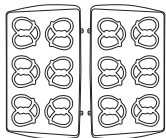
RAMB-06



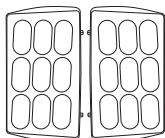
RAMB-07



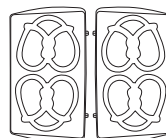
RAMB-08



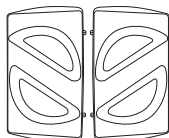
RAMB-09



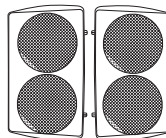
RAMB-10



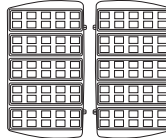
RAMB-11



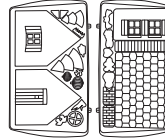
RAMB-12



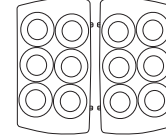
RAMB-13



RAMB-14

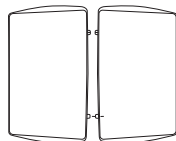


RAMB-15

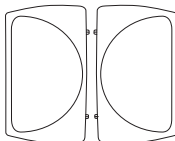


A3

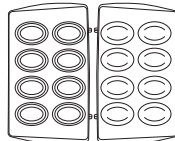
RAMB-16



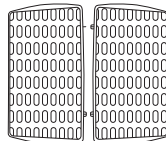
RAMB-17



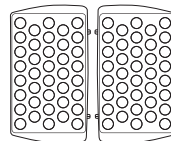
RAMB-18



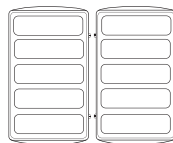
RAMB-19



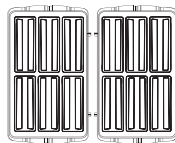
RAMB-20



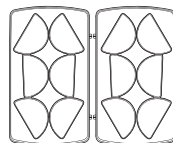
RAMB-21



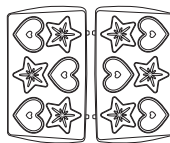
RAMB-22



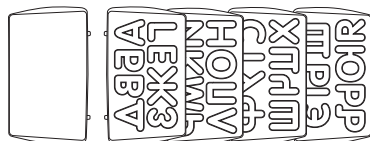
RAMB-23



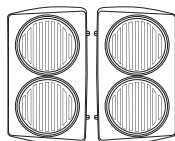
RAMB-24



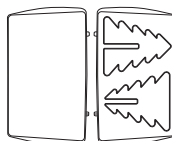
RAMB-25



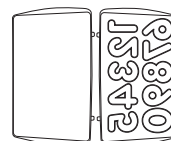
RAMB-26



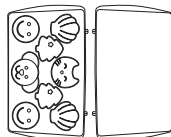
RAMB-27



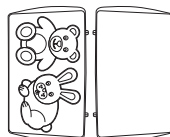
RAMB-28



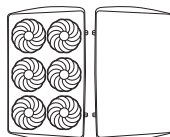
RAMB-29



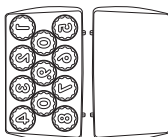
RAMB-30



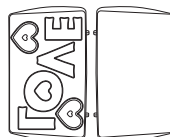
RAMB-31



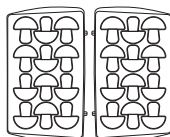
RAMB-32



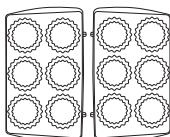
RAMB-33



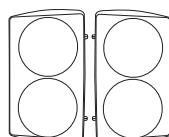
RAMB-34



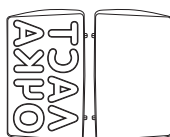
RAMB-35



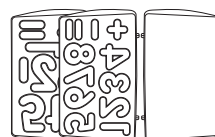
RAMB-36



RAMB-38



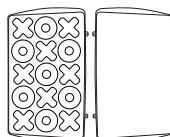
RAMB-40



RAMB-42



RAMB-44



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

RED – 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. Минипекарня RMB-611 – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

Служба поддержки пользователей RED SOLUTION в России: 8-800-511-86-19 (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 представляет собой многофункциональное устройство 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 устройства будет считаться

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

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

Не включайте прибор без продуктов. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.

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

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению

электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

Допускается использование прибора только при закрытой крышке.

- Не накрывайте прибор во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во избежание некорректной работы прибора и возникновения посто-

ронного запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и частиц пищи между съемными панелями и корпусом.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание

устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- 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.



ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

Технические характеристики

Модель.....	RMB-611
Мощность.....	700 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Количество комплектов съемных панелей.....	3
Материал корпуса.....	пластик
Материал съемных панелей.....	металл
Индикатор готовности к работе.....	есть
Индикатор питания.....	есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	305 × 265 × 145 мм
Вес нетто.....	2,45 кг
Длина электрошнура.....	0,8 м

Комплектация

Минипекарня.....	1 шт.
Комплект съемных панелей RAMB-01.....	1 шт.
Комплект съемных панелей RAMB-02.....	1 шт.
Комплект съемных панелей RAMB-03.....	1 шт.
Поддон для сбора масла/жира.....	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 $\pm 10\%$.

Устройство модели (схема **A1**, стр. 3)

1. Корпус прибора
2. Ручки
3. Двухуровневый замок
4. Индикатор питания
5. Индикатор готовности к работе
6. Переключатель питания
7. Фиксаторы съемных панелей
8. Шнур электропитания
9. Комплекты съемных панелей
10. Поддон для сбора масла/жира
11. Отверстия для оттока масла/жира

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 электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте мыльной водой, тщательно просушите все элементы прибора перед включением в сеть электропитания. Установите прибор на твердую ров-

ную термостойкую 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 не имеют повреждений, сколов и других дефектов.



Прежде чем использовать прибор по назначению, обязательно произведите цикл нагрева без продуктов (предварительно установив съемные панели) для удаления технической защитной смазки. Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и произведите очистку панелей согласно разделу «Уход за прибором».

Данную процедуру необходимо произвести для каждого комплекта съемных панелей.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Замена съемных металлических панелей**

1. Откройте крышку прибора.
2. Отодвиньте фиксатор панели на корпусе прибора и снимите металлическую панель. Повторите действие с другой панелью.
3. Отодвиньте фиксатор и установите выбранную панель в прибор так, чтобы выступы на ней совпали с пазами в корпусе. Отпустите фиксатор. Повторите действие с другой панелью.

ВНИМАНИЕ! Обязательно отодвигайте фиксатор перед установкой сменной панели, не надавливайте на нее! Установка панели с усилием может привести к поломке фиксатора и выпадению панелей!

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ проводить замену металлических панелей, если прибор подключен к электросети.

Использование прибора

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор без установленных панелей.

1. Подключите прибор к электросети.
2. Переверните переключатель питания на корпусе в положение «I». Загорится индикатор питания. Когда прибор достигнет нужной температуры, загорится индикатор готовности к работе.

 Для достижения оптимального результата производите закладку продуктов, когда загорается индикатор готовности к работе!

Продукт обязательно должен быть размороженным.

Не используйте продукты с большим содержанием воды, удалите лишнюю влагу перед началом приготовления. Большое количество выделяющейся из продукта воды может привести к перегреву и выходу прибора из строя.

3. Откройте крышку прибора. В зависимости от вида установленных панелей положите на нижнюю нагревающую по-

верхность ингредиенты. Следите за тем, чтобы емкости панелей не переполнялись.

i Антипригарное покрытие панелей позволяет готовить без использования масла. Однако при желании вы можете нанести на рабочую поверхность панелей небольшое количество растительного или сливочного масла.

4. Расположите поддон для сбора масла/жира под миниперфорацию, как показано на схеме **A2**, стр. 4.
5. Прижмите продукты верхней панелью до щелчка механизма блокировки крышки.

Для вашего удобства прибор оснащен двухуровневым замком, который позволяет варьировать толщину закладки продукта.

ВНИМАНИЕ! Не прилагайте чрезмерных усилий, это может привести к поломке! Если размер продукта превышает емкость панелей, уменьшите порцию.

6. Во время приготовления индикатор готовности к работе будет периодически загораться. Время приготовления определяется согласно рецепту, а также видом продукта и вашим вкусом.

В процессе приготовления некоторых продуктов остатки жира/масла или жидких ингредиентов могут протекать под панели прибора. Это не является неисправностью.

7. Через некоторое время откройте крышку прибора. Извлеките готовое блюдо, используя деревянные или силиконовые кухонные лопатки.

8. После приготовления переведите переключатель питания на корпус в положение «0» и отключите прибор от электросети. Очистите его в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в минипекарнях, рассмотрены возможные причины и пути решения.

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ПРОДУКТА ПРОПЕКАЕТСЯ/ПРОЖАРИВАЕТСЯ МЕНЬШЕ НИЖНЕЙ

Возможные причины	Способы решения
Долгая закладка продукта	Для равномерного приготовления с обеих сторон производите закладку продуктов быстро и сразу закрывайте минипекарню
Открывание минипекарни в процессе приготовления	В процессе приготовления старайтесь не открывать крышку прибора раньше рекомендуемого времени
Недостаточное количество продукта	Увеличьте закладку продукта
Тесто неправильно приготовлено	Соблюдайте рекомендации по приготовлению

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Блюдо готовится при открытой крышке	Готовьте при закрытой крышке
-------------------------------------	------------------------------

Продукт помещен на холодную панель	Выкладывайте продукт на разогретую панель
Не соблюдается время приготовления	Соблюдайте рекомендации по приготовлению

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Продукт без масла. Панель не смазана	Смажьте маслом продукт или панель
Нарушены рекомендации приготовления продукта	Соблюдайте рекомендации по времени приготовления

ПРОДУКТ ПЕРЕСЫХАЕТ

Продукт без масла. Приготовление при открытой крышке без масла	Смажьте маслом продукт или панель. Готовьте при закрытой крышке.
Слишком длительное время приготовления	Соблюдайте рекомендации по времени приготовления
Продукт помещен на холодную панель	Выкладывайте продукт на разогретую панель

ПРОДУКТ ПРИЛИПАЕТ

Овощи слишком толсто нарезаны либо выложены на холодную панель. Длительное приготовление без масла	Соблюдайте рекомендации по приготовлению. Предварительно разогрейте панель и выкладывайте продукт, смазанный маслом
Мясо выложено на раскаленную панель без масла (масло отсутствует в маринаде для мяса)	
Рыба выложена на раскаленную/холодную панель без масла	

ПРОДУКТ ВЫТЕКАЕТ

Слишком много жидкого продукта выложено на панель

Уменьшите закладку продукта. Измените консистенцию (сделайте продукт более густым)

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Протирайте корпус прибора влажной мягкой тканью, следя за тем, чтобы влага не попадала внутрь прибора.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать корпус прибора, штепсель и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке губки с абразивным жестким покрытием и любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки!

В процессе приготовления жир и масло стекают через специальные желоба в панелях в поддон. Поддон и панели очищайте после каждого использования с обеих сторон, промывая в теплой воде с использованием мягкого моющего средства. Не используйте для очистки металлических панелей посудомоечную машину.

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.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные съемные панели к минипекарне RMB-611 и узнать о новинках продукции RED SOLUTION можно на сайте www.redbt.com либо в магазинах официальных дилеров (схема А3, стр. 5-7).

RAMB-01 Сэндвич.

RAMB-02 Венские вафли.

RAMB-03 Гриль.

RAMB-04 Квадрат. Печенье, бисквиты, пирожки

RAMB-05 Пончики. Пончики, печенье

RAMB-06 Рыбка. Печенье, пряники

RAMB-07 Треугольник. Печенье, пряники, сырники

RAMB-08 Крендель малый. Крендельки, печенье, крекеры

RAMB-09 Палочки. Пряники, печенье, бисквиты

RAMB-10 Крендель большой. Сладкий крендель, брецель

RAMB-11 Пирожки. Сочни, пирожки, печенье, пряники, сырники

- RAMB-12 Голландские вафли.** Тонкие вафли, крекеры
- RAMB-13 Мини-вафли.** Вафли, печенье
- RAMB-14 Домик.** Фигурные пряники, печенье
- RAMB-15 Круг.** Печенье, пряники, бисквитные пирожные
- RAMB-16 Пицца.** Пицца, пироги из слоеного теста, запеканки
- RAMB-17 Омлет.** Омлет, пироги из слоеного теста, запеканки
- RAMB-18 Орешки.** Печенье со сладкой или соленой начинкой
- RAMB-19 Тонкие вафли.** Вафельные трубочки
- RAMB-20 Гонконгские вафли.**
- RAMB-21 Сосиски в тесте.** Тосты, печенье, выпечка из слоеного теста, французский тост
- RAMB-22 Чуррос.** Чуррос, печенье
- RAMB-23 Полукруг.** Печенье, пряники, пирожные, сырники
- RAMB-24 Сердечки и звездочки.** Печенье, пряники
- RAMB-25 Русский алфавит.** Печенье, пряники
- RAMB-26 Бургер.** Бургеры, омлет, сырники, запеканки
- RAMB-27 Елка.** Печенье, пряники
- RAMB-28 Цифры.** Печенье, пряники
- RAMB-29 Звери.**
- RAMB-30 Медведь и заяц.**
- RAMB-31 Курабье.**
- RAMB-32 Цифры в круге.**
- RAMB-33 LOVE.**
- RAMB-34 Грибочки.**

RAMB-35 Тарталетки.

RAMB-36 Оладьи. Оладьи, котлеты, омлет

RAMB-38 ЛАСТОЧКА.

RAMB-40 Арифметика.

RAMB-42 ДИНОЗАВР.

RAMB-44 Крестики-нолики.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Индикаторы не загораются, панели не нагреваются	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
Во время работы появился запах пластика	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями
	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Проведите тщательную очистку прибора (см. «Уход за прибором»). Запах исчезнет после нескольких включений



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

VII. 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 и расходные материалы (антипригарные покрытия и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 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 — 2021 г., 2 — 2022 г. ... 0 — 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. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



Пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалану оның қызметінің мерзімін ұзартады.

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.

САҚТАНУ ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында оның кернеуі аспаптың номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамалары немесе зауыттық кестесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынатын қуатына есептелген ұзартқыш қолданыңыз: параметрлердің сәйкессіздігі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің жануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.
- Жұмыс кезінде құралдың металл бөлшектері қызады. Құрал электр желісіне қосулы кезде қол тигізбеңіз. Өнімді салмай құралды қоспаңыз. Қызып тұрған құралдың ішкі беттеріне ешуақыт қол тигізбеңіз.
- Өнімдер жануы мүмкін, сондықтан құралдың тез жанғыш заттардың жанында пайдаланбау керек, мысалы перде.

- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз.
 - Электр қоректендіру бауын есік қуыстарында немесе жылу көздерінің жанында тартпаңыз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.
- STOP** **ЖАДЫҢЫЗДА БОЛСЫН:** *электр қоректендіру кабелі зақымдалуы кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғына ұрынуға әкеліп соқтыруы мүмкін.*
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспап сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі көмегімен жұмыс жасауға арналмаған.

Құралды тек қақпағы жабық күйінде қолдануға рұқсат беріледі.

- Азық салынған табақты жұмсақ және ыстыққа төзбейтін бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз, бұл құрылғының жұмысының бұзылуына және сынуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғы корпусының ішіне су немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.
- STOP** **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** *Аспаптың дұрыс жұмыс жасамауын және пайдалану барысында бөтен иістің туындауын болдырмас үшін алмалы-салмалы панель мен корпусстың арасына сұйық ингредиенттер мен тағам бөлшектерінің түсуіне жол бермеңіз.*
- Аспапты тазалар алдында оның электр желісінен өшіріліп, толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

STOP *Аспап корпусын суға батыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ немесе оны ағып тұрған су астына қою!*

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.
- Орам материалы (үлдір, пенопласт және т. б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тыныстың тарылу қаупі бар! Орамды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жа-

сауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

НАЗАР АУДАРҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау-ларда пайдалануға тыйым салынады.



САҚ БОЛҢЫЗ! Ыстық бет!

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMB-611
Қуаты.....	700 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Ауыстырылатын панельдер жиынтығының саны	3
Корпус материалы	пластик
Ауыстырылатын панельдер материалы	металл
Жұмысқа даярлық индикаторы	бар
Жұмыс индикаторы.....	бар
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	305 × 265 × 145 мм
Таза салмағы	2,45 кг
Электр бау ұзындығы	0,8 м

Жинақ

Шағын наубайхана	1 дана
------------------------	--------

RAMB-01 панельдердің жиынтығы	1 дана
RAMB-02 панельдердің жиынтығы	1 дана
RAMB-03 панельдердің жиынтығы	1 дана
Майды жинауға арналған түпқойма	1 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана

Өндіруші осындай өзгерістер туралы қосымша хабарламастан өз өнімін жетілдіру барысында оның дизайны, жинағы, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгеріс енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда $\pm 10\%$ қателікке жол беріледі.

Үлгі құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

1. Корпус
2. Тұтқалар
3. Екідәрежелі құлып
4. Жұмыс индикаторы
5. Жұмысқа даярлық индикаторы
6. Қуат қосқышын
7. Ауыстырылатын панельдерді белгілеу батырмалары
8. Электр қоректендіру бауы
9. Панельдер жиынтығы
10. Майды жинауға арналған түпқойма
11. Күнбағыс майы/май ағуға арналған тесік

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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



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

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

Электр бауды толық жайыңыз. Құралдың тұрқын ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Алмалы-салмалы бөлшектерін жылы сумен жуып, электр желісіне қосар алдында құралдың барлық элементтерін мұқият кептіріңіз.

Аспапты шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пентемпературадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.



Құралды мақсатына қарай қолданар алдында, техникалық қорғаныс майын кетіру үшін жүктелген құралдың (жұмыс панельдердің алдын ала орната отырып) міндетті түрде қыздыру циклын жүргізу керек. Одан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз және «Аспапты күту» тарауына сәйкес панельдерді тазартыңыз. Бұл рәсімді ауыстырылатын панельдердің әр жиынтығы үшін жүргізу керек.

KAZ

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Алмалы-салмалы металл панельдерді ауыстыру

1. Құралдың қақпағын ашыңыз.
2. Құралдың корпусындағы панель фиксаторын жылжытыңыз және металл панельді алыңыз. Басқа панельмен де осы әрекетті қайталаңыз.
3. Фиксаторды жылжытыңыз және оның шығыңқы жерлері корпусың ойық жерлеріне сәйкес келетіндей етіп таңдалған панельді құралға орнатыңыз. Фиксаторды жіберіңіз. Басқа панельмен де осы әрекетті қайталаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Алмалы-салмалы панельді орнатар алдында міндетті түрде бекіткішті жылжытыңыз! Панельді күшпен орнату бекіткіштің сынуына әкелуі мүмкін және панельден құлап кетеді!

STOP Егер құрал электр желісіне қосұлы бұрса, металл панельдерді ауыстыруды жүргізуге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**.

Құралды пайдалану

STOP Құрылғыны белгіленбеген тақтайшасыз іске қосуға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

1. Құралды электр желісіне қосыңыз.
2. Қуаттағыштың қосқышын корпуста «I» ыңғайына ауыстырыңыз. Жұмыс индикаторы жанады. Құрал қажетті температураға жеткенде, жұмысқа даярлық индикаторы жанады. Құрал жұмысқа дайын.



Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін өнімнің салуын жұмысқа даярлық индикаторы жанған кезде жүргізіңіз!

Өнімдер міндетті түрде еріту керек.

Көп су бар өнімдерді пайдаланбаңыз, пісіру алдында артық ылғалды жойыңыз. Өнімнен бөлінетін судың көп мөлшері құралдың қызып кетуіне және істен шығуына әкелуі мүмкін.

3. Құралдың қақпағын ашыңыз. Орнатылған панельдердің түрлеріне қарай астыңғы қыздырғыш бетіне ингредиенттерді әзірлеуге арналған өнімдерді салу керек. Панельдер ыдыстары толып қалмауын бақылаңыз.



Панельдердің қызып кетуге қарсы жабыны майды қолданбай әзірлеуге мүмкіндік береді. Бірақ сіз қаласаңыз жұмыс бетіне өсімдік немесе сары майдың шамалы мөлшерін қолдана аласыз.

4. **A2** схемасында көрсетілгендей, күнбағыс майың/май жинауға арналған табанды шағын наубайхана астында орналастырыңыз, бет. 4.
5. Өнімдерді жоғары панельмен қақпақты бұғаттағыштың механизмінің шертуге дейін қысыңыз.

Сізге ыңғайлы болуы үшін құрал екідәрежелі құлыппен жабдықталған, ол өнімді салу қалыңдығын бақылауға мүмкіндік береді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Шамадан тыс күш жұмсамаңыз, бұл сынуға әкелуі мүмкін! Егер өнім көлемі панель ыдысынан үлкен болса, бөлікті азайтыңыз.

6. Әзірлеу кезінде жұмысқа даярлық индикаторы жүйелі түрде жанып отырады. Пісіру уақыты рецепт бойынша, өнімнің түрі мен дәмі бойынша анықталады.

Белгілі бір тағамдарды дайындау процесінде мұнай / май немесе сұйық ингредиенттер аспаптар тақтасындағы сәйкес ағады мүмкін тұнба. Бұл қауіпті емес.

7. Біршама уақыт өткеннен кейін құралдың қақпағын ашыңыз. Ағаш немесе силикон асүй қалақтарын қолдана отырып дайын тағамды алып шығыңыз.
8. Пісіргеннен кейін қораптағы қуат қосқышын «О» позициясына бұрап, құрылғыны желіден ажыратыңыз. Оны «Аспапты күту» тарауының ұсыныстарына сәйкес тазартыңыз.

III. ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Тағам әзірлеу барысындағы қателіктер және оларды жою тәсілдері

Төменде ұсынылған кестеде шағын наубайханаларда тағам әзірлеу кезінде жіберілетін типтік қателіктер жинастырылып, ықтимал себептері мен оларды шешу жолдары қарастырылды.

ӨНІМНІҢ ЖОҒАРҒЫ ЖАҒЫ ТУБІНЕН ТӨМЕН ПІСІРІЛЕДІ / ҚУЫРЫЛАДЫ

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Өнімді салу ұзаққа созылуда	Екі жағынан біркелкі болып әзірленуі үшін өнімді жылдам салып, мультиаспазды дереу жабыңыз

Ықтимал себептері	Шешу тәсілдері
Әзірлеу барысында мультиаспаз ашылуда	Әзірлеу барысында аспаптың қақпағын – ұсынылған уақыттан ертерек ашпауға тырысыңыз.
Өнім жеткіліксіз мөлшерде	Өнімнің салынуын көбейтіңіз
Қамыр қате дайындалған	Дайындау бойынша ұсыныстарды орындаңыз

ТАҒАМДАР АЯҒЫНА ДЕЙІН ДАЙЫНДАЛҒАН ЖОҚ

Тағамды қақпағы ашық кезінде әзірлеу	Тағамды қақпақты жауып әзірлеңіз
Өнім суық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз
Әзірлеу уақыты сақталынбайды	Әзірлеу бойынша ұсынымдарды сақтаңыз

ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Өнім майсыз. Панельге май жағылған жоқ	Өнімге немесе панельге май жағыңыз
Өнімді әзірлеу кезінде ұсынымдар бұзылған	Әзірлеудің уақыты бойынша ұсынымдарды сақтаңыз

ӨНІМ КЕУІП ҚАЛАДЫ

Өнім майсыз. Май қосылмай ашық қақпақ кезінде әзірлеу	Өнімге немесе панельге май жағыңыз. Жабық қақпақ кезінде әзірлеңіз
Әзірлеу уақыты тым қысқа	Тағам әзірлеудің уақыты бойынша ұсынымдарды сақтаңыз
Өнім суық панельге қойылды	Өнімді қыздырылған панельге қойыңыз

ӨНІМ ЖАБЫСЫП ҚАЛАДЫ

Көкөністер тым қалың болып кесілді немесе суық панельге қойылды. Майдды қоспай ұзақ әзірлеу	Әзірлеу бойынша ұсыныстарды сақтаңыз. Панельді алдын ала қыздырыңыз және май жағылған өнімді қойыңыз
Ет май қосылмай қатты қыздырылған панельге қойылды (етке арналған маринадта майддың жоқтығы)	
Балық май қосылмай қатты қыздырылды/суық панельге қойылды	

ӨНІМ АҒЫП КЕТЕДІ

Панельге тым көп сұйық өнім қойылды.	Өнімнің салуын азайтыңыз. Консистенциясын өзгертіңіз (өнімді қоюырақ жасаңыз)
--------------------------------------	---

IV. АСПАПТЫ КҮТУ

Құралдың тұрқын ылғалды жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

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

Құралды тазалау кезінде қатты шүберектер немесе губкалар қиын қажатты пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ тамақпен байланысатын заттар үшін қолдануға ұсынылмайтын химиялық агрессивті немесе кез келген басқа заттарды қолдануға болмайды. Тек жөкеменің жұмсақ жағын ғана пайдаланыңыз!

Құралдың тұрқын ылғалды жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Әзірлеу процесінде май панельдердегі арнаулы астаушалар арқылы түпқоймаға ағады. Түпқойма мен панельді жұмсақ жуғыш құралын пайдаланып, әр пайдаланудан кейін жылу суда жуып, тазалаңыз. Металл панельдерді тазалау үшін ыдыс жуатын машинаны қолдануға болмайды.

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. ҚОСЫМША ЖИЫНТЫҚ

RAMB-01 Сэндвичтер.

RAMB-02 Веналық вафли.

RAMB-03 Қақтама.

RAMB-04 Шаршы. Печенье, бисквит, бәліштер

RAMB-05 Бүйрекше нандар. Бүйрекше нандар, печенье

RAMB-06 Балық. Печенье, пірәндіктер

RAMB-07 Үшбұрыш. Печенье, пірәндіктер, ірімшік салып пісірілген нан

RAMB-08 Майда бұрама тоқаш. Ширатпа тоқаштар, печенье, крекерлер

RAMB-09 Таяқшалар. Пірәндіктер, печенье, бисквит

RAMB-10 Ірі бұрама тоқаш. Тәтті бұрама тоқаштар, брецельдер

RAMB-11 Бәліштер. Сочни, бәліштер, печенье, пірәндіктер, ірім-шік салып пісірілген нан

RAMB-12 Голландиялық вафли. Жұқа вафлилер, крекерлер

RAMB-13 Шағын вафлилер. Вафлилер, печенье

RAMB-14 Үйшік. Пішінді пірәндіктер, печенье

RAMB-15 Шеңбер. Печенье, пірәндіктер, бисквитті бәліш

RAMB-16 Пицца. Пицца, қатпарлы қамырдан бәліш, көмеш

RAMB-17 Омлет. Омлет, қатпарлы қамырдан бәліш, көмеш

RAMB-18 Жаңғақтар. Тәтті немесе тұзді салмасы бар печенье

RAMB-19 Жұқа вафлилер. Вафельді таяқшалар

RAMB-20 Гонконгтық вафли.

RAMB-21 Қамырда піскен сосиска. Тосттар, печенье, қатпарлы қамырдан пісірілген нан, француз тосты

RAMB-22 Чуррос. Чуррос, печенье

RAMB-23 Жартылай шеңбер. Печенье, пірәндіктер, бәліш, ірімшік салып пісірілген нан

RAMB-24 Жүректер және жұлдыздар. Печенье, пірәндіктер

RAMB-25 Орыс алфавиті. Печенье, пірәндіктер

RAMB-26 Бургер. Бургер, омлет, ірімшік салып пісірілген нан, көмеш

RAMB-27 Шырша. Печенье, пірәндіктер

RAMB-28 Сандар. Печенье, пірәндіктер

RAMB-29 Аңдар.

RAMB-30 Аю мен қоян.

RAMB-31 Курабье.

RAMB-32 Шеңбердегі сандар.

RAMB-33 LOVE.

RAMB-35 Тартттар.

RAMB-36 Құймақтар. Құймақтар, котлеттер, омлет

RAMB-38 ЛАСТОЧКА.

RAMB-40 Арифметика.

RAMB-42 ДИНОЗАВР.

RAMB-44 Tic-tac-toe.

VI. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Индикаторлар-жанбайды, панель қыздырылмайды	Құрал электр желісіне қосылмаған Электрлік розетка жұмыс істемейді	Құралды электр желісіне қосыңыз Құралды жұмыс істеп тұрған розеткаға қосыңыз
Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Жұмыс кезінде пластиктің иісі шығады	Аспап қызып кеткен	Аспаптың үздіксіз жұмысының уақытын қысқартыңыз. Қоспалар алдында ара-лықтарды ұлғайтыңыз
	Аспап жаңа, иіс қорғаныс жабындысынан шығады	Аспапты мұқият тазалаңыз. Иіс бірнеше қоспалардан соң кетеді

VII. 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 және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 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 — 2021 ж., 2 — 2022 ж. ... 0 — 2030 ж.)

3 — үлгінің сериялық нөмірі

Өндірушінің белгілеген құралдың қызмет ету мерзімі бұйымды пайдалану қолданылатын техникалық стандарттар және осы нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылу шарттарында сатып алынған күннен бастап 3 жылды құрайды.

Орам, пайдаланушы нұсқаулығы, сондай-ақ құралдың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес утилизациялау керек. Мұндай бұйымдарды қарапайым тұрмыстық қоқыспен бірге лақтырмаңыз.

www.redbt.company
Made in China

RMB-611-CIS-UM-1