

REDMOND

Электросушилка RFD-0157

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	14
KAZ	21

СОДЕРЖАНИЕ

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

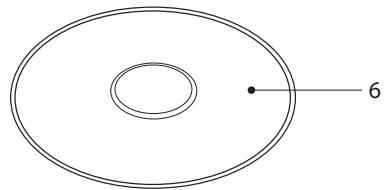
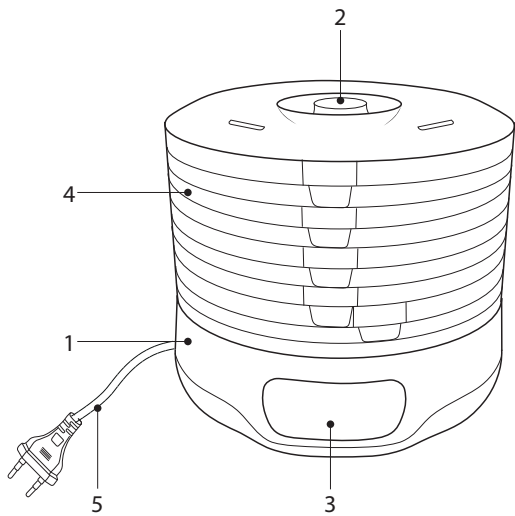


Производитель: ООО «Лаборатория идей» 195196, РФ,
г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7, лит. О, пом. 1Н.

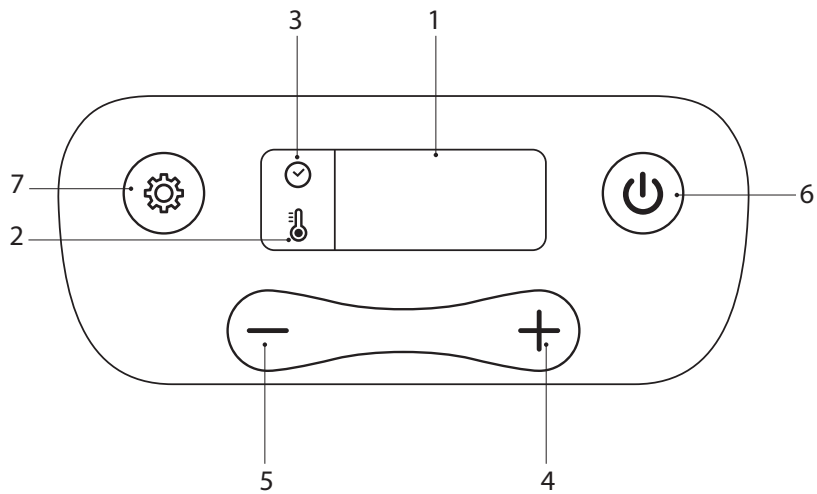
© REDMOND. Все права защищены. 2020

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

A1

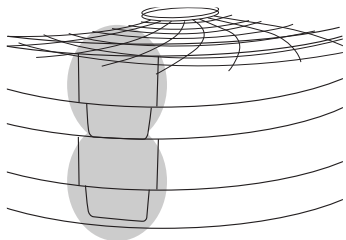


A2

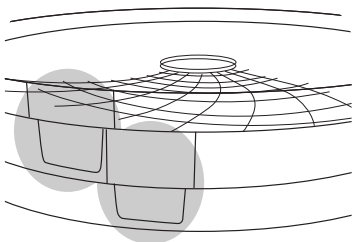


A3

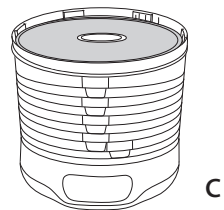
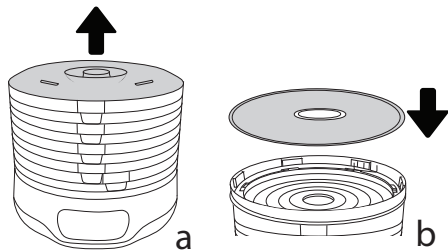
1



2



A4



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-0157 — 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: 8-800-200-77-21 (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.....	RFD-0157
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.
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 $\pm 10\%$.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

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

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

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Дисплей
2. Индикатор температуры
3. Индикатор времени
4. Кнопка $+$ – увеличение значения параметра
5. Кнопка $-$ – уменьшение значения параметра
6. Кнопка  – включение\выключение прибора
7. 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.

STOP

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. 5. Если расстояние между поддонами необходимо увеличить, установите их, как показано на схеме **A3.2**, стр. 5. Для приготовления пастилы используйте соответствующий поддон, входящий в комплект прибора. Установите его, как показано на схеме **A4**, стр. 5. Следуйте указаниям книги рецептов.



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 индикатор . 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
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

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
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 погрузить 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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Продукты сушатся слишком долго	Поддоны переполнены	При закладке продуктов между ними должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха
Продукты сушатся слишком долго	Продукты нарезаны слишком крупно	Подготавливайте продукты, следуя указаниям раздела «Рекомендации по сушке для различных продуктов»
	Продукты нарезаны неодинаково	
Неравномерное просушивание продуктов	Поддоны не менялись местами во время сушки	Периодически меняйте поддоны местами
	Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия

i

В случае если неисправность устранить 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 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. 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 приладу 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 приладу. Під час використання пристрою 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 багатofункціональним 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 пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.

STOP

- Перед увімкненням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
 - Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дрiт.
 - Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.
- ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам

гарантії, а також до ураження електро-струмом. Ушкоджений електрокабель потребує 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 пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення 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, нервові 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 й обслуговування пристрою 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 призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.
- УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

Технічні характеристики

Модель.....	RFD-0157
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 знімних 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.
Піддон для приготування пастили.....	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 $\pm 10\%$.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Корпус приладу
2. Кришка приладу

3. Панель управління з дисплеєм
4. Знімні піддони
5. Електрошнур
6. Піддон для приготування пастили

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Дисплей
2. Індикатор температури
3. Індикатор часу
4. Кнопка $+$ – збільшення значення параметра
5. Кнопка $-$ – зменшення значення параметра
6. Кнопка ⏻ – увімкнення/вимкнення приладу
7. Кнопка ⚙ – налаштування температури і часу

І. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Вида-
літь усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



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

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

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини приладу не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. При першому включенні 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.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. 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 натуральний), що відповідає фрукту, що готується (наприклад, яблучний – для яблук), з двома склянками води і зануріть туди попередньо підготовлені фрукти на 2 хвилини.

2. 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.
3. 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 елемента може призвести до перегрівання і спалахування.

4. Встановіть піддони один на одного, як показано на схемі **A3.1**, стор. 5. Якщо відстань між піддонами необхідно збільшити, встановіть їх, як показано на схемі **A3.2**, стор. 5. Для приготування пастили використовуйте відповідний піддон, що входить до комплекту приладу. Встановіть його, як показано на схемі **A4**, стор. 5. Дотримуйтеся інструкцій книги рецептів.



Час сушіння для верхніх піддонів буде більшим.

Необхідно встановлювати не менше трьох піддонів, навіть якщо ви завантажувате тільки один.

5. Закрийте кришку приладу.
 6. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).
 7. Для початку процесу сушіння натисніть кнопку . На дисплеї буде відобразитися значення часу до закінчення процесу, загориться індикатор .
 8. У разі потреби налаштуйте значення часу кнопками **+** і **-**.
 9. Для налаштування температури сушіння натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться значення температури, горить індикатор . Кнопками **+** і **-** встановіть бажане значення.
- i** *Час нагріву до заданої температури становить 20-30 хвилин.*




Під час роботи піддони нагріваються. Використовуйте прихватки.



Рекомендується періодично міняти піддони місцями для рівномірного просушування.

10. Після закінчення процесу сушіння прилад перейде в режим очікування.



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

Рекомендації щодо сушіння для різних продуктів



При використанні приладу для сушіння трав необхідно простелити 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
Ананаси (свіжі)	Очистити, нарізати кільцями або кубиками	6-36
Банани	Зняти шкуринку, нарізати кружечками завтовшки 3-5 мм	8-38
Вишня	Допускається сушити цілком, кісточку видаляти не обов'язково	8-36
Груші	Очистити від шкуринки, видалити сердцевину, нарізати шматочками завтовшки 5-8 мм	8-30
Клюква	Сушити цілком	6-26

Продукт	Підготування	Тривалість сушіння, години
Персик	Нарізати шматочками або скибочками завтовшки 8-10 мм, видалити кісточку	10-34
Яблука	Очистити від шкуринки, видалити сердцевину, 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 сердцевину, нарізати смужками або кружечками	4-14
Гриби	Тонко нарізати, дрібні гриби можна сушити цілком	6-14



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

Рекомендовані температурні режими

Тип продукта	Температурні режим
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, переконайтеся, 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 промийте теплою водою, можливе застосування делікатного очищувального засобу.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ поміщати прилад, вилку та шнур електроживлення 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 контактують з їжею.

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 призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потраплення 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
	Продукти нарізані надто крупно	Підготовляйте продукти, дотримуючись вказівок розділу «Рекомендації щодо сушіння для різних продуктів»
Нерівномірне просушування продуктів	Продукти нарізані неоднаково	Періодично міняйте піддони місцями
	Піддони не змінювалися місця під час сушіння	
Під час роботи приладу з'явився сторонній запах	На деякі частини нового приладу нанесено захисне покриття	Запах зникне 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 під-

тверджена 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 комплектиність. Дана 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 пристрою.

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 застосованих технічних стандартів.

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



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	RFD-0157
Қуаты.....	250 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	II дәреже
Корпус және түпқойма материалы.....	пластик
Дисплей.....	цифрлық
Басқарудың түрі.....	электрондық
Температураны реттеу.....	35–70°C
Алынбалы түпқоймалар 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
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 (А1 сурет, 3 бет)

1. Құралдың корпусы
2. Ыдыстың қақпағы

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

Басқару тақтасы (А1 сурет, 4 бет)

1. Дисплей
2. Температура индикаторы
3. Уақыт индикаторы
4. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру
5. – батырмасы – параметрдің мәнін азайту
6.  батырмасы – құралды ажырату/қосу батырмасы
7.  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.



Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орынында 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 сүртiңiз де құрғатыңыз. Шешiлмелi бөлшек-

терді 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 өзгертпейі үшін, туралған тілімдері бірнеше минутқа лимон немесе ананас шырынына салыңыз. Немесе әзірленетін жеміске сайкес (мысалы, алмалар үшін – алма) шырынын (табиғи болғаны жөн) екі стакан 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 жарларден 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 тиеуін қадағалаңыз.








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


4. Түпқоймаларды **A3.1**, бет 5 кестесінде көрсетілгендей, бір-біріне орнатыңыз. Түпқоймалардың арасындағы арақашықтықты үлкейту керек болса, оларды **A3.2**, бет 5 кестесінде көрсетілгендей, орналастырыңыз. Пастила дайындау үшін аспап жиынтығына кіретін тиісті түпқоймаларды пайдаланыңыздар. Оларды, **A4** сызбада, 5-бет көрсетілгендей, орнатыңыздар. Рецепттер кітабының нұсқауларын сақтаңыздар.




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 және күту режиміне түседі (дисплейде - - - - көрінеді).
7. Кептіру үрдісін бастау үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейде үрдіс аяқталғанға дейін уақыт белгісі көрсетіледі,  индикаторы жанады.
8. Қажет болған жағдайда уақыт белгісін **+** және **-** батырмаларымен баптаңыз.
9. Кептіру температурасын баптау үшін  батырмасын басыңыз. Дисплейде температура белгісі көрсетіледі,  индикаторы жанады. **+** және **-** батырмаларымен қалаған белгіні орнатыңыз.

 Берілген температураға дейін қыздыру уақыты 20-30 минутты құрайды.


 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.


 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
Алмұрт	Қабығын аршу, ортасын алып тастау, 5-8 мм қалыңдық тілімдерге кесу	8-30
Мүжжидек	Тұтас кептіру	6-26

Өнім	Дайындау	Кептіру уақыты, сағат
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

 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
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, шешіlmелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз.

STOP Құрал айыр және электр қуатының сымын судың ағысы астына қюға 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 ұшарытуға 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

Ақаулық	Мүмкін болатын себептері	Жою әдістері
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.

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 істеу 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).

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 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 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.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in Russia

RFD-0157-CIS-UM-4